

LE NOSTRE PIZZE

Focaccia bianca.....	€ 4,00
Marinara (con aglio pomodoro fresco senza mozzarella).....	€ 6,00
Margherita.....	€ 7,00
Napoletana.....	€ 7,00
Ai wurstel.....	€ 8,00
Al prosciutto cotto.....	€ 8,00
Alle cipolle	€ 8,00
Prosciutto e funghi champignon.....	€ 9,00
Allo speck.....	€ 9,50
Al salame piccante.....	€ 9,50
Con Anduja piccante.....	€ 9,50
Calzone liscio o farcito.....	€10,00
Capricciosa.....	€10,00
Quattro stagioni.....	€10,00
Friarielli e salsiccia.....	€10,00
Con melanzane e pesto.....	€10,00
Ai quattro formaggi (senza pomodoro).....	€10,00
Trevisana e scamorza (senza pomodoro).....	€10,00
Al tonno.....	€10,00

<i>Impasto integrale di grani antichi con lievito madre</i>	€ 1,50
<i>Supplemento.....</i>	€ 1,50
<i>Supplemento di bufala, frutti di mare, burrata</i>	
<i>Prosciutto crudo, porcini, bresaola, totani fritti o gamberetti.....</i>	€ 5,00

LE NOSTRE PIZZE

Con zucchine e pecorino.....	€10,00
Ai carciofi.....	€10,00
Vegetariana.....	€10,00
Speck e scamorza.....	€10,50
Speck e gorgonzola.....	€10,50
Speck e brie.....	€10,50
Margherita con patatine fritte.....	€11,00
Messicana (peperoni, fagioli, pancetta).....	€11,00
Scarola, salsiccia e scamorza.....	€11,50
Margherita con prosciutto crudo.....	€13,00
Con mozzarella di bufala e pomodoro fresco.....	€13,00
Con burrata, pesto di rucola e pomodorini.....	€14,00
Con totani fritti.....	€14,00
Ai gamberetti e rucola.....	€14,50
Caprino e bresaola.....	€15,00
Con burrata, alici marinate e pomodoro fresco.....	€15,00
Ai frutti di mare (senza mozzarella).....	€15,00

<i>Impasto integrale di grani antichi con lievito madre</i>	€	1,50
<i>Supplemento.....</i>	€	1,50
<i>Supplemento di bufala, frutti di mare, burrata</i>		
<i>Prosciutto crudo, bresaola, totani fritti o gamberetti.....</i>	€	5,00

I NOSTRI ANTIPASTI

Piatto di Sciatt della Valtellina.....	€ 12,00
Salumi misti con sott'aceti	€ 12,50
Salamino di "Suino grigio" con Sciatt.....	€ 14,00
Culatello di Parma con bufala.....	€ 14,00
Capocollo di "Suino grigio" con burrata.....	€ 15,00
Lonzino di "Suino grigio" al Vin Santo con scaglie di pecorino.....	€ 15,00
Prosciutto "Sgambato di San Miniato" con bufala.....	€ 15,00
Slinzega della Valtellina con Sciatt.....	€ 15,00

I nostri antipasti gratinati

Cozze gratinate alla Pugliese.....	€ 11,00
Sarde gratinate alla Siciliana.....	€ 11,00
Capasanta con scalogno e pomodorini (a pezzi).....	€ 4,00

Il "Suino grigio" è una razza pregiata che nasce dall'incrocio tra un maiale bianco e un Cinta Senese rigorosamente allevato allo stato brado nelle campagne toscane, nello specifico dal Norcino Sergio Falaschi di San Miniato.

I NOSTRI ANTIPASTI

Missoltini del Lario (2 pezzi).....	€ 9,50
Sarde in carpione.....	€ 10,50
Alici marinate.....	€ 10,50
Insalata di mare servita tiepida.....	€ 16,50
Polipo e patate servito tiepido.....	€ 17,00
Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa.....	€ 17,00
Polipo su crema di ceci.....	€ 17,00
Tartare di Salmone con crema di Avocado.....	€ 17,00
Tartare di tonno con stracciatella di burrata.....	€ 18,00
Carpaccio di branzino.....	€ 19,00
Piatto di Ostriche (7 pezzi) "Fines de Claire"	€ 23,00
Crudite' (tartare salmone,3 ostriche,3 scampi, tartare di tonno e tagliatella di seppia).....	€ 29,00
<i>Ostriche a numero.....</i>	<i>€ 4,00</i>

I NOSTRI PRIMI

Gnocchetti fatti in casa al Gorgonzola gratinati.....	€ 16,00
Tagliolini fatti in casa al Salmone.....	€ 16,00
Risotto sfumato con Barolo e Fonduta di formaggio.....	€ 16,00
Risotto con gamberetti e zucchine.....	€ 17,00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo.....	€ 17,00
Tagliatelle di Grano Antico con gamberi e funghi Porcini.....	€ 18,00
Risotto con pesce Persico al burro e salvia.....	€ 19,00
Spaghetti di grano duro "Senatore Cappelli" allo Scoglio.....	€ 19,50
Risotto alla Milanese con Ossobuco.....	€ 22,00
Linguine con scampi.....	€ 23,00

**Usiamo solo Riso Carnaroli prodotto in Lomellina*

***"Senatore Cappelli" è un grano antico coltivato biologicamente con ottimi valori nutrizionali*

RISTORANTE SAN MARCO

AROSIO

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Cozze della Sardegna alla marinara con pomodoro.....	€ 16,00
Pesce spada ai ferri.....	€ 18,00
Spiedini di gamberetti ai ferri.....	€ 18,00
Totani fritti (anelli morbidi) con verdure pastellate.....	€ 18,50
Gamberoni ai ferri.....	€ 19,00
Fritto misto con verdure pastellate.....	€ 19,50
Seppie e Calamari ai ferri.....	€ 20,00
Branzino alla griglia (500gr.).....	€ 21,00
Orata in umido con patate e olive (500gr.).....	€ 21,00
Zuppetta ai frutti di mare con pomodoro.....	€ 21,00
Branzino in crosta di sale (500gr).....	€ 22,00
Grigliata mista di pesce.....	€ 28,00

Pescato del giorno

(Rombo- Pagelli-Dentici-Gallinelle).....€ 6,00 all'etto

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Scaloppine al vino bianco.....	€ 15,00
Scaloppine al limone.....	€ 15,00
Scaloppine ai funghi Porcini.....	€ 18,00
Tagliata di manzo Piemontese servita con rucola e grana ...	€ 21,00
Controfiletto di manzo Piemontese ai ferri con verdure grigliate.....	€ 21,00
Controfiletto di manzo Piemontese al pepe verde con polenta.....	€ 21,00
Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine.....	€ 22,00
Bavetta di Angus Irlandese scaloppata su letto di radicchio con pomodorini e ricotta salata.....	€ 23,00
Costata di manzo servita sulla Pietra Ollare.....	€ 6,00 all'etto

NOSTRI CONTORNI

Patatine fritte.....	€ 6,50
Patate saltate con pancetta e rosmarino.....	€ 6,50
Verdure in pastella fritte.....	€ 6,50
Verdure alla griglia.....	€ 6,50
Verdure al vapore.....	€ 6,50
Insalata mista.....	€ 6,50

PER I BAMBINI

Pennette pomodoro baby.....	€ 9,00
Panatina di pollo.....	€ 10,00
Petto di pollo alla griglia.....	€ 14,00

BEVANDE

Bibite (Coca Cola, Fanta,Sprite o Chinotto).....	€ 3,50
Acqua minerale naturale 0.75 Lt.....	€ 3,50
Acqua minerale gassata 0,75 Lt.....	€ 3,50
Birra alla spina piccola.....	€ 3,50
Birra alla spina media.....	€ 6,50
Birra Moretti Rossa (33 cl).....	€ 6,50
Birra Bianca Weiss (50 cl).....	€ 6,50
Caffè.....	€ 1,50
Caffè Hag.....	€ 2,00
Caffè Ginseng.....	€ 2,00
Caffè d'orzo.....	€ 2,00
Liquori.....	€ 4,00
Liquori riserva.....	€ 8,00
Coperto.....	€ 3,00

SPUMANTI METODO CLASSICO

Calice di Prosecco.....	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene Docg.....	€ 21,00
Trento Doc Altemasi Brut Millesimato, <i>metodo classico</i> <i>a base di Chardonnay con 24 mesi di riposo sui lieviti</i>	€ 35,00

LE MEZZE BOTTIGLIE (375 ml)

BIANCHI

Pignoletto frizzante Docg.....	€ 10,50
Pinot nero vinificato in bianco frizzante Doc.....	€ 10,50
Garganega "Passione E Sentimento" Igt.....	€ 10,50
Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Superiore.....	€ 10,50
Fiano del Salento Igt.....	€ 10,50
Verdeca Valle D'Itria IGP "I Pastini".....	€ 10,50
Vernaccia di San Gimignano Docg.....	€ 11,00
Lugana Doc "Ca' Dei Frati".....	€ 13,00

ROSSI

Bonarda vivace Doc.....	€ 10,50
Corvina "Passione E Sentimento" Igt.....	€ 10,50
Primitivo di Manduria Doc.....	€ 11,00
Chianti Docg.....	€ 11,00
Rosato del Salento Igt.....	€ 11,00
Rosso Conero Doc "Fattoria le Terrazze".....	€ 12,00

I VINI FRIZZANTI

Moscato D'Asti Docg (6° alcol).....	€ 19,00
Bonarda vivace Doc.....	€ 19,00
Pinot nero vinificato in bianco Doc.....	€ 19,00
Pignoletto Docg "Chiarli".....	€ 19,00
Prosecco Valdobbiadene Docg.....	€ 21,00

I VINI ROSSI

Bonarda vivace Doc " <i>Pietro Rossi</i> " (Servita fresca).....	€ 19,00
Il Luciano IGT Terre Lariane.....	€ 20,00
Barbera D'Asti Docg " <i>Fabrizia Caldera</i> "	€ 21,00
Malvasia Nera IGP Salento " <i>Due Palme</i> "	€ 21,00
Rosso Piceno Doc "Tenuta dell'Ugolino"	€ 21,00
Chianti Docg "Castello di Bossi"	€ 22,00
Primitivo di Manduria Doc " <i>Produttori Manduria</i> "	€ 22,00
Ruché di Castagnole Monferrato Docg " <i>Fabrizia Caldera</i> "	€ 24,00
Teroldego Rotaliano Doc "Bottega Vinai"	€ 24,00
Rosso Conero Doc " Fattoria Le Terrazze"	€ 24,00
Aglianico Riserva Doc " <i>Rivera</i> "	€ 26,00
Vino Nobile di Montepulciano Docg " <i>Gracciano</i> "	€ 26,00
Rosso di Montalcino "Renieri" Doc.....	€ 28,00
Valpolicella Ripasso Doc Superiore " <i>Cecilia Beretta</i> "	€ 28,00
Lagrein del Südtirol Doc " <i>Selezione Graf</i> "	€ 28,00

I VINI ROSSI DA PESCE

Marzemino del Trentino Doc " <i>Bottega Vinai</i> "	€ 20,00
Schiava Del Trentino Doc " <i>Cum Vineis Sclavis</i> "	€ 22,00
Grignolino D'Asti Doc " <i>Fabrizia Caldera</i> "	€ 22,00
Dolcetto di Dogliani Docg " <i>Fabrizia Caldera</i> "	€ 23,00
Blauburgunder del Südtirol Doc " <i>Selezione Graf</i> "	€ 30,00

"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio"

I VINI BIANCHI FERMI

Bombino bianco Doc "Rivera"	€ 19,00
Vermentino del Salento IGP " <i>Vecchia Torre</i> "	€ 20,00
La Sciura IGT Terre Lariane.....	€ 20,00
Falanghina Del Molise Doc " <i>Campi Valerio</i> "	€ 21,00
Gavi di Gavi Docg " <i>Mille951</i> "	€ 21,00
Nosiola del Trentino Doc " <i>Bottega Vinaï</i> "	€ 21,00
Verdeca Valle d'Itria IGP "I Pastini"	€ 21,00
Verdicchio Dei Castelli di Jesi Doc " <i>Classico Superiore</i> "	€ 21,00
Fiano del Salento IGP " <i>Zin</i> "	€ 21,00
Vernaccia di San Gimignano Docg " <i>Panizzi</i> "	€ 22,00
Rosato del Salento Igt " <i>Aka</i> "	€ 22,00
Lugana Doc " <i>Cecilia Beretta</i> "	€ 22,00
Bianco D'Alessano IGP Valle d'Itria.....	€ 22,00
Chardonnay delle Marche IGT "Fattoria Le Terrazze"	€ 22,00
Pinot grigio Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 23,00
Sauvignon Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 23,00
Minutolo IGP Valle d'Itria.....	€ 23,00
Lugana Doc " <i>Ca dei Frati</i> "	€ 26,00
Goldmuskateller "Aromatico" Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 26,00
Traminer Aromatico Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 26,00
Kerner Doc Sud Tirolo " <i>Meran</i> "	€ 28,00

DOLCI DELLO CHEF

Cantucci alle nocciole fatti in casa con Passito.....	€. 6,50
Cheesecake ai lamponi.....	€. 6,50
Cheesecake alla Nutella.....	€. 6,50
Pastiera Napoletana.....	€. 6,50
Tortino al cioccolato tiepido.....	€. 6,50
Torta yogurt, cocco e ananas servita calda con gelato.....	€. 6,50
Torta di grano saraceno con mele e mirtilli servita calda con gelato.....	€. 6,50
Torta Caprese servita tiepida con gelato.....	€. 6,50
Panna cotta con mousse di lampone.....	€. 6,50
Panna cotta con cioccolato o caramello.....	€. 6,50
Crema Catalana.....	€. 6,50
Tiramisù.....	€. 6,50
Ananas fresco con gelato.....	€. 6,50

Sorbetto al limone.....	€. 4,00
Meringa gelato.....	€. 6,50
Tartufo nero o bianco.....	€. 6,50
Torroncino.....	€. 6,50
Coppa Amarena con granelle di nocciola.....	€. 6,50
Gelati (panna,cioccolato,fragola,limone).....	€. 6,50

Caffè Leccese (viene servito con ghiaccio e Latte di Mandorla)... €. 2,00

Vini al calice in abbinamento con il dessert:

Moscato Passito di Pantelleria DOC.....	€. 5,00
---	---------