

Italiano
English
Français



L'atmosfera che preferisco è quella delle vecchie e sane tavole calde americane. Le tavole calde dei vecchi tempi, Schrafft e Chock Full O'Nuts, sono in assoluto le cose per cui al mondo provo più nostalgia. Gli spensierati anni Quaranta e Cinquanta quando potevo andarmene in un Chock e farmi il mio solito sandwich col pane, coi datteri ed il formaggio con le noci senza neanche una preoccupazione. Non ha importanza che cosa cambi o quanto ci metta a cambiare, l'unica cosa di cui abbiamo bisogno è di cibo veramente buono per poter seguire i cambiamenti. Il progresso è sempre molto importante ed eccitante tranne per il cibo. Quando chiedi un arancio, non vorresti sentirti rispondere: "Arancio? No, non abbiamo niente di arancio"...

Andy Warhol

Delicacies - Gourmandises **SFIZIOSITÀ**

Mortadella e pizza calda <i>Mortadella and hot pizza</i> <i>Mortadelle et pizza chaude</i>	13,00 €
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Parma Ham 24 months</i> <i>Jambon de Parme 24 mois</i>	16,00 €
Prosciutto e mozzarella di bufala <i>Ham and buffalo mozzarella</i> <i>Jambon et mozzarella de bufflonne</i>	18,00 €
Mozzarella di bufala Campana <i>Buffalo mozzarella from Campania</i> <i>Mozzarella de bufflonne</i>	14,00 €
Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i> <i>Jambon et melon</i>	16,00 €
Caprese <i>Tomato and mozzarella</i> <i>Tomate et mozzarella</i>	15,00 €
Sfizio San Marco con pizza calda Selezione di salumi italiani, formaggi, pomodori secchi, fagioli al fiasco e frittatine. <i>Sfizio San Marco with hot pizza, selection of Italian cured meats, cheeses, dried tomatoes, fiasco beans and omelettes.</i> <i>Gourmandises San Marco avec pizza chaude, sélection de charcuterie italienne, fromages, tomates séchées, fiasco et omelettes.</i>	20,00 €

Sea Starters - Apéritifs de la mer **ANTIPASTI DI MARE**

Insalata di mare <i>Sea Salad</i> <i>Salade de fruits de mer</i>	18,00 €
Insalatina tiepida con polpo, patate e olive taggiasche <i>Warm salad with octopus, potatoes and taggiasca olives</i> <i>Salade tiède aux pieuvres, pommes de terre et olives taggiasca</i>	18,00 €
Moscardini all'arrabbiata <i>Eledone with hot sauce</i> <i>Éledone épicé</i>	18,00 €
Alici fritte <i>Fried anchovies</i> <i>Anchois frits</i>	15,00 €
Carpaccio di spigola - orata <i>Sea bass carpaccio - sea bream</i> <i>Carpaccio de la bassemer - dorade</i>	21,00 €
Alici marinate <i>Marinated anchovies</i> <i>Anchois marinés</i>	16,00 €
Tris di tartare mini <i>Mini tartare trio</i> <i>Mini trio de tartar</i>	28,00 €

Fried - Frit **FRITTI**

Carciofi fritti <i>Fried artichokes - Artichauts frits</i>	16,00 €
Fiori di Zucca (porzione) <i>Courgette flowers (portion) - Fleurs de courgette (partie)</i>	5,00 €
Doratine Mozzarelline fritte <i>Fried mini mozzarellas - Frite de Mozzarella</i>	11,00 €
Suppli 1 pz. <i>Rice croquette - Riz suppli</i>	3,50 €
Crocchette di patate <i>Potato croquettes - Croquettes de pommes de terre</i>	3,50 €
Arancino broccoli e salsiccia <i>Rice ball with broccoli and sausages - Croquette avec brocolis et saucisse</i>	4,00 €
Arancino mozzarella e spinaci <i>Rice ball with mozzarella and spinach - Croquette avec mozzarella et épinards</i>	4,00 €
Filetto di baccalà <i>Cod fillet - Filet de morue</i>	8,00 €
Mozzarella in carrozza <i>Breaded and fried mozzarella - Mozzarella panée et frite</i>	8,50 €
Panzerotti Mozzarella e pomodoro / Mozzarella e prosciutto <i>Mozzarella and tomato or mozzarella and ham</i> <i>Panzerotti mozzarella et jambon</i>	8,50 €
Fritto all'Italiana <i>Italian mixed fried - Frites italiennes</i>	15,00 €

Bruschettas - Les Bruschettas **BRUSCHETTE**

Classica aglio e olio <i>Garlic and oil - Ail et huile</i>	3,50 €
La pomodoro <i>Tomato - Tomate</i>	4,00 €
La completa - Mozzarella, pomodoro, prosciutto <i>Mozzarella, tomato, ham</i> <i>Mozzarella, tomate, jambon</i>	6,00 €
Le creme - Olive o carciofi o funghi <i>Olives or artichokes or mushrooms</i> <i>Olives ou artichauts ou champignons</i>	6,00 €
La stracchino e rucola <i>Stracchino cheese and arugula salad - Fromage stracchino et roquette</i>	6,00 €
La paesana - Broccoli e salsiccia <i>Broccoli and sausage - Brocoli et saucisse</i>	6,00 €
La Tropea - Tonno, cipolla, pomodori <i>Tuna, onion, tomatoes - Thon, oignon, tomates</i>	6,00 €
La Calabrese - 'Nduja <i>Spicy creamy sausage - Saucisse crémeuse épicée</i>	6,00 €
La Pugliese - Burrata, salmone <i>Burrata, salmon - Burrata, saumon</i>	6,00 €

First Course - Premier Plat

PRIMI DI TERRA

Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with eggs, bacon, cheese</i> <i>Spaghetti avec oeuf, lardon, fromage</i>	16,00 €
Bucatini all'Amatriciana <i>Bucatini with tomato sauce, bacon, cheese</i> <i>Bucatini avec sauce tomates, lardon, fromage</i>	16,00 €
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Tonnarelli with cheese and black pepper</i> <i>Tonnarelli with fromage et poivre</i>	16,00 €
Rigatoni alla Gricia <i>Rigatoni with pork cheek from Colonnata, cheese</i> <i>Rigatoni avec joues de porc de Colonnata, fromage</i>	16,00 €
Fettuccine funghi Porcini* <i>Fettuccine speck and porcini mushrooms</i> <i>Fettuccine speck et cèpes</i>	22,00 €
Lasagna <i>Baked home made pasta with tomato sauce, mozzarella, cheese, minced meat</i> <i>Pâtes maison à la sauce tomate, fromage, mozzarella, hachée</i>	18,00 €
Rigatoni spuntature e salsiccia <i>Rigatoni ribs and sausage</i> <i>Côtes levées et saucisse de rigatoni</i>	18,00 €
Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti with tomato sauce, minced meat</i> <i>Spaghetti avec sauce tomates, hachée</i>	18,00 €
Spaghetti San Marco pesto, funghi Porcini*, pomodorini <i>Spaghetti with pesto (basil cream), porcini mushrooms*, cherry tomatoes</i> <i>Spaghetti avec crème de basilique, cèpes*, tomates cerises</i>	20,00 €
Penne alla Checca Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Penne with tomato, mozzarella, basil</i> <i>Penne avec tomate, mozzarella, basilique</i>	16,00 €
Mezze Maniche alla Norma <i>Mezze Maniche with savory ricotta, eggplant</i> <i>Mezze Maniche avec ricotta salée et aubergines</i>	16,00 €
Gnocchi fatti in casa al pomodoro <i>Home made gnocchi with tomato and basil</i> <i>Gnocchi fait à la maison avec tomate et basilique</i>	17,00 €
Gnocchi fatti in casa ai funghi Porcini* <i>Home made gnocchi with porcini mushrooms*</i> <i>Gnocchi fait à la maison avec cèpes*</i>	19,00 €
Tagliolini Tartufo <i>Truffle tagliolini - Tagliolini à la truffe</i>	35,00 €
Ravioli di ricotta con Porcini e Tartufo <i>Ravioli with Porcini mushrooms* and truffle</i> <i>Ravioli aux cèpes et à la truffe</i>	35,00 €
Zuppa di fagioli o ceci con maltagliati <i>Bean soup or chickpeas soup with pasta</i> <i>Soupe de haricots avec pâtes</i>	15,00 €

First Courses Fish Premiers Plats de Poisson

PRIMI DI MARE

Bucatini Cozze e Pecorino <i>Bucatini Mussels and Pecorino</i> <i>Moules Bucatini et Pecorino</i>	18,00 €
Spaghetti con Vongole Veraci <i>Spaghetti with necked clams</i> <i>Spaghetti avec palourdes</i>	16,50 €
Spaghetti con fiori di zucca e Spigola <i>Spaghetti with bass and pumpkin flowers</i> <i>Spaghetti avec loup de mer et fleurs de courge</i>	24,00 €
Paccheri con Mazzancolle, Calamari e carciofi <i>Paccheri with squids, shrimps and artichokes</i> <i>Calmars Paccheri, crevettes et artichauts</i>	24,00 €
Risotto alla crema di Scampi <i>Risotto with scampi cream</i> <i>Risotto aux langoustines sauce</i>	21,00 €
Risotto alla Pescatora <i>Seafood risotto</i> <i>Risotto de fruits de mer</i>	21,00 €
Spaghetti allo Scoglio <i>Spaghetti with seafood</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	24,00 €
Linguine con Scampi e Mazzancolle <i>Linguine with shrimps and prawns</i> <i>Linguine aux crevettes et aux crevettes</i>	27,00 €
Zuppa ceci, Calamari e Mazzancolle <i>Chickpea soup, calamari and shrimps</i> <i>Soupe de pois chiches, calamars et crevettes</i>	22,00 €
Linguine all'Astice <i>Linguine with lobster</i> <i>Linguine au homard</i>	40,00 €

PESCE ARRIVI GIORNALIERI/FISH DAILY ARRIVALS POISSONS ARRIVÉES QUOTIDIENNES

Tutto il pesce che utilizziamo è abbattuto fresco a -60° per garantire la massima sicurezza e genuinità del prodotto. Se non disponibile fresco, potrebbe essere surgelato.

All the fish we use is freshly chilled at -60 ° to guarantee the maximum safety and genuineness of the product. If not available fresh, it could be frozen.

Tous les poissons que nous utilisons sont frais à -60 ° pour assurer une sécurité maximale et l'authenticité du produit. S'il n'est pas disponible frais, il pourrait être congelé.

* il prodotto potrebbe essere congelato - * the product may be frozen
* le produit peut être congelé

Grilled Meat - Au feu de bois CARNE ALLA BRACE

Fiorentina <i>Fiorentina steak (100gr.) - Florentine</i>	l'etto 9,50 €
Filetto di manzo <i>Beef fillet - Filet de bœuf</i>	30,00 €
Bistecca di manzo <i>Beef steak - Steak de boeuf</i>	24,00 €
Lombata di vitella <i>Veal loin - Longe de veau</i>	23,00 €
Salsiccia alla brace (2pz) <i>Grilled sausage - Saucisse grillée</i>	17,00 €
Tagliata di Angus Argentino <i>Cuts of Angus Argentino beef</i> <i>Entrecôte de boeuf Angus Argentin</i>	30,00 €
Tagliata di pollo <i>Sliced chicken - Poulet tranché</i>	16,50 €
Petto d'Anatra <i>Duck breast - Magret de canard</i>	15,50 €
Abbacchio alla scottadito <i>Spare ribs and pices of lamb cooked with spices</i> <i>Spare ribs et morceaux d'agneau cuisinés aux épices</i>	17,50 €
Chateaubriand con salsa bernese (per due) <i>Chateaubriand with Bernese sauce</i> <i>Chateaubriand avec sauce bernoise</i>	65,00 €

Hamburger COME TU LI VUOI

HAMBURGER 100% MANZO 200 gr.

serviti con patatine fritte o insalata

HAMBURGER 100% BEEF 200 gr. served with fries or salad

HAMBURGER 100% BOEUF 200 gr. servi avec frites ou salade

Hamburger classico <i>Classic Hamburger - Hamburger classique</i>	14,00 €
Bacon Cheeseburger <i>Cheeseburger au bacon</i>	18,50 €
San Marco Burger Manzo, zucchine, melanzane, uova, bacon, cipolla rossa caramellata <i>Beef, zucchini, eggplant, eggs, bacon, caramelized red onion</i> <i>Bœuf, courgettes, aubergines, œufs, bacon, oignons rouges caramélisés</i>	21,50 €
Hamburger di pollo <i>Chicken burger - Burger au poulet</i>	18,00 €
Doppio Cheeseburger + bacon (300 gr. di manzo) <i>Double cheeseburger with bacon - Double cheeseburger aux lardons</i>	27,00 €

Side Dishes - Contours CONTORNI

Patate fritte - Stick o Chips <i>French fries - Pommes de terre frites</i>	6,50 €
Patate al forno <i>Baked potatoes - Pommes de terre au four</i>	6,50 €
Verdure di stagione ripassate o all'agro <i>Seasonal vegetables - Légumes de saison Chicory or Spinach or Broccoli</i>	8,50 €
Carciofi alla Romana <i>Artichokes in Romana style - Artichauts romains</i>	7,50 €
Carciofi alla Giudia <i>Fried Artichokes - Artichauts frites</i>	7,50 €
Peperoni arrosto <i>Grilled Peppers - Poivrons grillés</i>	8,50 €
Puntarelle <i>Puntarelle salad - Salade Puntarelle</i>	13,00 €

Fish - Poisson SECONDI DI PESCE

Pesce al forno o alla griglia Spigola / Orata <i>Baked or grilled fish: Sea bass or Sea bream</i> <i>Poisson au four ou grillé: Bar ou Daurade</i>	32,00 €
Rombo alla griglia <i>Grilled turbot - Turbot grillé</i>	36,00 €
Pescato <i>Fished (100gr.) - Pêché</i>	l'etto 10,00 €
Rombo alla Siciliana con pomodori, olive e capperi <i>Sicilian turbot with tomatoes, olives and capers</i> <i>Turbot sicilien aux tomates, olives et câpres</i>	36,00 €
Ricciola alla Ligure con patate lesse e olive taggiasche <i>Yellowtail with boiled potatoes and taggiasca olives</i> <i>Sérieole avec des pommes de terre bouillies et des olives taggiasca</i>	36,00 €
Calamari fritti <i>Fried squids - Calmars frits</i>	24,00 €
Calamari con carciofi di stagione <i>Squid with seasonal artichokes - Calmars aux artichauts de saison</i>	28,50 €
Calamari alla griglia <i>Grilled squids - Calmars grillés</i>	24,00 €
Mazzancolle o Sacmpi alla griglia l'etto <i>Fried or Grilled squids and prawns</i> <i>Calmars frits ou grillés et crevettes</i>	12,00 €
Astice alla catalana <i>Lobster Catalan - Homard à la Catalane</i>	75,00 €
Astice alla griglia <i>Grilled lobster - Homard grillé</i>	75,00 €

Meat - Viande SECONDI DI TERRA

Filetto al pepe verde <i>Fillet with green pepper sauce - Filet au poivre vert</i>	30,00 €
Filetto di manzo <i>Fillet steak - Filet de bœuf</i>	29,00 €
Scaloppine al marsala / vino / limone <i>Escalope with marsala or lemon or wine</i> <i>Escalopes marsala ou de citron ou du vin</i>	21,00 €
Straccetti di manzo con rucola o radicchio <i>Strips of meat with arugula or red chicory</i> <i>Bandes de viande avec roquette ou chicorée rouge</i>	21,00 €
Lombata di vitella milanese <i>Milanese veal loin - Longe de veau milanaise</i>	27,00 €
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant Parmigiana style - Aubergines à la Parmesane</i>	17,00 €
Polpettine di vitella con purè <i>Veal mini meatballs with potatoes purée</i> <i>Boulettes de veau avec pommes de terre en purée</i>	20,00 €
*Funghi porcini in padella <i>Porcini mushrooms in a pan - Cèpes dans la poêle</i>	30,00 €
Filetto San Marco ai funghi Porcini <i>San Marco fillet with Porcini mushrooms</i> <i>Filet de San Marco aux cèpes</i>	30,00 €
Punta di petto di vitella alla fornara con patate al forno <i>Brisket of veal with baked potatoes</i> <i>Brisket de veau avec pommes de terre au four</i>	20,00 €

Salads - Salades INSALATE

La Classica Insalata verde, pomodori, rucola, finocchi <i>Green salad, tomatoes, arugula, fennels - Tomates, roquette, salade verte, fenouil</i>	9,00 €
Caesar <i>Caesar salad - Salade Caesar</i>	16,00 €
Porto Cervo Salmone, rucola, insalata verde, carciofi <i>Salmon, arugula, greensalad, artichokes - Saumon, roquette, salade verte, artichauts</i>	13,00 €
San Marco Fagioli, tonno, insalata verde, uovo, sedano, pomodoro <i>Beans, tuna, green salad, egg, celery, tomato</i> <i>Haricots, thon, salade verte, oeuf, céleri, tomate</i>	16,00 €
San Candido Insalata mista, more, pera, melograno, prosciutto, noci <i>Mixed salad, blackberries, pear, pomegranate, ham, walnuts</i> <i>Salade mixte, mûres, poire, grenade, jambon, noix</i>	15,00 €
Camogli Insalata mista, melanzane fritte, pesto, basilico <i>Mixed salad, fried aubergines, pesto, basil</i> <i>Salade mixte, aubergines frites, pesto, basilic</i>	14,00 €
Ventotene Rucola, pomodori secchi, uovo sodo, scaglie di parmigiano, pinoli, prezzemolo <i>Arugula, dried tomatoes, boiled egg, flakes of parmesan, pine nuts, parsley</i> <i>Roquette, tomates séchées, œuf à la coque, flocons de parmesan, pignons de pin, persil</i>	15,00 €
La Crescentina Insalata mista, stracchino, fagioli cannellini, basilico, pinoli, scaglie di pecorino. <i>Mixed salad, stracchino cheese, cannellini beans, basil, pine nuts, flakes of pecorino cheese.</i> <i>Salade mixte, stracchino, haricots cannellini, basilic, pignons de pin, flocons de pecorino</i>	14,00 €
Santo Domingo Insalata mista, rucola, valeriana, avocado, pollo, crostini, cipolla, grana. <i>Mixed salad, arugula, valerian, avocado, chicken, croutons, onion, parmesan.</i> <i>Salade mixte, roquette, valériane, avocat, poulet, croûtons, oignon, parmesan.</i>	16,00 €

Stuffed baked pizza Pizza farcies cuit au four CALZONI

Classici o anche integrali - *Classic or even whole* - *Classique ou même entier*

Calzone classico (prosciutto e mozzarella) <i>Ham and mozzarella - Jambon et mozzarella</i>	12,00 €	Calzone San Marco Ricotta salata, mozzarella, spinaci, parmigiano <i>Salted ricotta, mozzarella, parmesan, spinach</i> <i>Ricotta salata, mozzarella, épinards parmesan</i>	15,00 €
Calzone prosciutto, funghi e mozzarella <i>Ham, mushrooms and mozzarella</i> <i>Jambon, champignons et mozzarella</i>	15,00 €	Calzone ricotta e salame piccante <i>Ricotta and spicy salami - Ricotta et salami épicé</i>	16,00 €

CROUTON - Croûtons CROSTINI

Crostino con alici <i>Anchovies crouton - Croûtons aux anchois</i>	12,00 €	Crostino al salmone <i>Salmon crouton - Croûtons de saumon</i>	16,00 €
Crostino al prosciutto <i>Ham crouton - Croûtons au jambon</i>	13,00 €	Crostino con salsiccia e funghi <i>Crouton with sausage and mushrooms</i>	14,00 €
Crostino con prosciutto e funghi <i>Crouton with ham and mushrooms - Croûtons au jambon et aux champignons</i>	14,00 €		

Red pizzas - Les Rouge

PIZZE ROSSE

Classiche o anche integrali

Classic or even whole - Classique ou même entier

Margherita <i>Tomato, mozzarella - Tomate, mozzarella</i>	10,00 €
Marinara <i>Tomato, garlic, oregano - Tomate, ail, origan</i>	9,50 €
Napoli <i>Tomato, mozzarella, anchovies - Tomate, mozzarella, anchois</i>	10,50 €
La Bufalina <i>Tomato and Buffalo mozzarella - Tomate, mozzarella de bufflonne</i>	13,00 €
La Prosciutto <i>Tomato, mozzarella, ham - Tomate, mozzarella, jambon</i>	14,00 €
La Capricciosa <i>Tomato, mushrooms, ham, artichokes, egg, olives</i> <i>Tomate, champignon, jambon, artichauts, oeufs, olives</i>	14,00 €
La Primavera <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella slice, basil</i> <i>Tomates cerises, tranche de mozzarella de bufflonne, basilique</i>	14,00 €
La Funghi <i>Tomato, mozzarella, mushrooms - Tomate, mozzarella, champignon</i>	13,00 €
La Funghi e prosciutto <i>Tomato, mushrooms, ham, mozzarella</i> <i>Tomate, champignon, jambon, mozzarella</i>	14,00 €
La Amatriciana <i>Guanciale, tomato, mozzarella, onion, pecorino cheese</i> <i>Guanciale, tomate, mozzarella, oignon, fromage pecorino</i>	14,00 €
La Diavola <i>Tomato, mozzarella, spicy salami - Tomate, mozzarella, salami épice</i>	14,00 €
La Sicula <i>Pomodoro, mozzarella, capperi, melanzane, ricotta grattugiata</i> <i>Tomato, mozzarella, capers, aubergines, grated ricotta</i> <i>Tomate, mozzarella, câpres, aubergines, ricotta râpée</i>	14,00 €
La Parmigiana <i>Tomato sauce, eggplant parmesan, mozzarella</i> <i>Sauce tomate, aubergine, parmesan, mozzarella</i>	14,00 €
La Bismarck <i>Prosciutto e uovo occhio di bue</i> <i>Tomato, mozzarella, ham, fried egg - Tomate, mozzarella, oeuf frit</i>	14,00 €
La Würstel <i>Tomato, mozzarella, würstel - Tomate, mozzarella, würstel</i>	14,00 €
Melanzane fritte e salsiccia <i>Fried aubergines and sausage - Aubergines frites et saucisses</i>	14,00 €
La Regina Margherita <i>Tomato, sliced mozzarella, parmesan cheese, basil</i> <i>Tomato, mozzarella en tranches, parmesan, basilique</i>	14,00 €
La Calabrese <i>'Nduja, salsiccia, mozzarella a fette</i> <i>'Nduja, sausage, sliced mozzarella - 'Nduja, saucisse, mozzarella tranchée</i>	14,00 €
La Salumi <i>Prosciutto, salame, bresaola, pancetta, pomodoro, mozzarella</i> <i>Ham, salami, bresaola, bacon, tomato, mozzarella</i> <i>jambon, salami, bresaola, bacon, tomate, mozzarella</i>	15,00 €

White pizzas - Les Blanches

PIZZE BIANCHE

Classiche o anche integrali

Classic or even whole - Classique ou même entier

Focaccia con prosciutto <i>Focaccia with ham - Focaccia avec jambon</i>	13,00 €
Focaccia con prosciutto e mozzarella di bufala <i>Focaccia with ham and buffalo mozzarella</i> <i>Focaccia avec jambon et mozzarella de bufflonne</i>	14,00 €
Focaccia con salmone, burrata e rucola <i>Salmon, arugula, burrata cheese - Au saumon, roquette, burrata</i>	16,00 €
La Fiori di zucca e alici <i>Pumpkin flowers and anchovies - Fleur de courge avec anchois</i>	13,50 €
La Crostino <i>Mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>Mozzarella, cooked ham - Mozzarella, jambon cuit</i>	14,00 €
Stracchino, prosciutto cotto e rucola <i>Stracchino cheese, cooked ham, arugula - Stracchino, jambon cuit, roquette</i>	16,00 €
La Patate e salsiccia <i>Potatoes, sausage and mozzarella - Pommes de terre et saucisses et mozzarella</i>	14,00 €
La Broccoletti e salsiccia <i>Broccoli, sausage, mozzarella - Brocoli, saucisse, mozzarella</i>	14,00 €
La Campagnola <i>Provola, pancetta, crema di zucca</i> <i>Provola cheese, bacon, pumpkin cream - Provola, lard, crème de potiron</i>	15,00 €
La DOC (pizza alta) <i>Pomodorini marinati, mozzarella di bufala, basilico</i> <i>Pickled tomatoes, buffalo mozzarella, basil (high pizza)</i> <i>Tomates marinées, mozzarella de buffle, basilic (haute pizza)</i>	14,00 €
'O Bijuxe (pizza alta) <i>Prosciutto cotto, provola, pomodorini, mozzarella</i> <i>Cooked ham, provola cheese, pachino tomatoes, mozzarella</i> <i>jambon cuit, provola, tomates pachino, mozzarella</i>	14,00 €
La Funghi <i>Mushrooms, mozzarella - Champignons, mozzarella</i>	13,00 €
La Funghi e prosciutto <i>Mushrooms, ham, mozzarella - Champignons, jambon, mozzarella</i>	14,00 €
La Boscaiola <i>Funghi, salsiccia, mozzarella</i> <i>Mushrooms, sausage, mozzarella - Champignons, saucisses, mozzarella</i>	15,00 €
La Carciofi <i>Mozzarella and artichokes - Mozzarella et artichauts</i>	15,00 €
La Tropea <i>Tonno, cipolla, capperi</i> <i>Tuna, onion, capers - Thon, oignon, câpres</i>	15,00 €
La San Marco <i>Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto</i> <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, ham</i> <i>Tomates cerises, mozzarella au bison, jambon</i>	15,00 €
La Vesuvio (pizza alta) <i>Alici, scarola, provola</i> <i>Anchovies, escarole, provola (high pizza)</i> <i>Anchois, escarole, provola (haute pizza)</i>	15,00 €

Home made desserts - Les desserts maison

DOLCI FATTI DA NOI

Soufflè ripieno di cioccolato fondente ricoperto di zabaione (ordinare in anticipo) <i>Dark chocolate filled soufflé covered with eggnog</i> (ask in advance) <i>Soufflé rempli de chocolat noir recouvert de lait de poule</i> (demander à l'avance)	10,00 €
Le crostate <i>Tarts - Les tartes</i>	8,50 €
Dolce fantasia <i>Chef's special - Fantasia sucrée</i>	9,50 €
Crème caramel	8,50 €
Panna cotta	8,50 €
Tiramisù	9,50 €
Strudel con crema chantilly <i>Strudel with chantilly cream - Strudel avec crème chantilly</i>	9,50 €

Crème brûlée	9,50 €
Gelati misti <i>Mixed ice cream - Glacée mixtes</i>	9,00 €
Gelati affogati al caffè <i>Ice cream soaked in coffee - Glacée noyé dans le café</i>	11,00 €
Gelati affogati al whisky	12,00 €
Sorbetto: Limone o fragola o pistacchio o caffè <i>Sorbet: lemon or strawberry or pistachio or coffee</i> <i>Sorbet: citron, fraise, pistache, café</i>	9,00 €
Tozzetti con Moscato di Pantelleria <i>Biscuits with Moscato di Pantelleria</i> <i>Biscuits avec Moscato di Pantelleria</i>	10,00 €
Tartufo bianco / nero <i>White or black truffle ice cream</i> <i>Ice cream truffe blanche / noire</i>	10,00 €
Fruttini di gelato <i>Ice cream samples - échantillons de crème glacée</i>	12,00 €

Fresh fruit - Fruits frais

FRUTTA FRESCA

Macedonia con gelato <i>Fruit salad with ice cream</i> <i>Salade de fruits avec glacée</i>	9,50 €
Fragole <i>Strawberries - Fraises</i>	9,00 €
Fragole con gelato <i>Strawberries with ice cream</i> <i>Fraises avec glacée</i>	10,50 €
Fragoline <i>Wild strawberries - Fraises de bois</i>	10,00 €
Fragoline con gelato <i>Wild strawberries with ice cream</i> <i>Fraises de bois avec glacée</i>	12,00 €
Ananas <i>Pineapple - Ananas</i>	8,00 €
Ananas con Maraschino <i>Pineapple with Maraschino liquor</i> <i>Ananas avec liqueur Maraschino</i>	10,00 €
Melone <i>Melon</i>	9,00 €
Anguria <i>Watermelon - Pastèque</i>	6,50 €
Composta di frutta <i>Fruit compote - Compote de fruit</i>	15,00 €

Beverages - Boissons

BEVANDE

Acqua minerale grande <i>Mineral Water big - Eau minérale grand</i>	3,50 €
Acqua minerale piccola <i>Mineral Water small - Eau minérale petit</i>	2,50 €
Vino della casa bianco o rosso <i>House wine white or red</i> <i>Vin de la maison blanc ou rouge</i>	¼ lt. 9,00 € ½ lt. 11,00 € ¾ lt. 15,00 €
Birra alla Spina piccola <i>small - petite</i> <i>Draught beer</i> media <i>medium - moyenne</i> <i>Bière pression</i> grande <i>big - grand</i>	20 cl 5,00 € 40 cl 7,00 € 1lt 15,00 €
Birra Leffe Rossa alla Spina <i>Red Leffe Draught beer</i> <i>Bière Rouge Leffe Pression</i>	33 cl 7,00 €
Bevande in lattina <i>Cans - Boissons en canettes</i>	3,50 €
Spremuta di arancia fresca <i>Squeezed orange juice - jus d'orange pressé</i>	7,00 €
Pane a persona <i>Bread per person</i> <i>Pain par personne</i>	2,50 €

Cafeteria - Cafeteria CAFFETTERIA

Caffè espresso <i>Espresso coffee - Café expresso</i>	3,00 €
Caffè corretto <i>Espresso coffee with liquor - Café expresso avec liqueur</i>	5,00 €
Caffè Hag <i>Decaffeinated coffee - Café décaféiné</i>	4,00 €
Caffè d'Orzo <i>Barley coffee - Café d'orge</i>	4,00 €
Cappuccino	6,00 €
Caffè americano <i>American coffee - Café américain</i>	6,00 €
Tea	6,00 €
Camomilla <i>Camomile - Camomille</i>	6,00 €
Latte al bicchiere <i>Milk glass - Verre de lait</i>	4,00 €

Spirits - Liqueurs LIQUORI

Liquori esteri <i>Foreign liquors - Liqueurs étrangères</i>	10,00 €
Liquori nazionali <i>Italian liquors - Liqueurs italiens</i>	7,00 €
Flûte prosecco <i>Flute of sparkling white wine - Flûte de vin blanc pétillant</i>	7,00 €
Vinsanto - Marchesi Antinori <i>Sweet wine - Vin doux</i>	8,00 €
Passito di Pantelleria <i>Sweet wine - Vin doux</i>	8,00 €
Muffato - Marchesi Antinori <i>Sweet wine - Vin doux</i>	10,00 €

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTE-
LA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITA
SONO PRESENTI I SEGUENTI
ALLERGENI:
1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4
pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte
8 frutta a guscio - 9 sedano - 10
senape - 11 semi di sesamo
12 anidride solforosa e solfiti - 13
lupino - 14 molluschi
PERTANTO I CLIENTI ALLERGICI
DEVONO CHIEDERE
INFORMAZIONI AL PERSONALE

WE INFORM OUR CUSTOMERS
THAT IN OUR ACTIVITIES ARE
THE FOLLOWING ALLERGENS:
1 gluten - 2 shellfish - 3 eggs
4 fish - 5 peanuts - 6 soy
7 dairy products - 8 nuts - 9 celery
10 mustard - 11 sesame - 12 sulfur
and sulphites - 13 lupins - 14
molluscs
ALLERGIC CUSTOMERS MUST
ASK INFORMATION
TO PERSONNEL

NOUS INFORMONS NOS
CLIENTS QUE DANS NOTRE
ACTIVITEE SONT PRESENTS
LES ALLERGENES SUIVANTS:
1 gluten - 2 coquillages - 3 oeufs
4 poisson - 5 arachides - 6 soja
7 produits laitiers - 8 variété de noix
9 céleri - 10 moutarde - 11 Sesame
12 dioxyde de soufre et sulfites
13 lupins - 14 mollusques
CEPENDANT LES CLIENTS
DOIVENT DEMANDER
DES INFORMATIONS AU PER-
SONNEL DU RESTAURANT

VIA SARDEGNA 38/D ROMA
T. 06 42 01 2620

VIA TACITO 27/29 - ROMA
T. 06 32 35 596

www.pizzeriasanmarcoroma.com



MENU REALIZZATO E STAMPATO DA BIRIMPORT

BIRIMPORT
BEVERAGE - WINE - FOOD