

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 - Mortadelle et pizza chaude</i>	11,00 €
Prosciutto San Daniele 24 mesi <i>San Daniele Ham 24 months - Jambon San Daniele 24 mois</i>	14,00 €
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Parma Ham 24 months - Jambon de Parme 24 mois</i>	14,00 €
Prosciutto e mozzarella di bufala <i>Ham and buffalo mozzarella - Jambon et mozzarella de bufflonne</i>	15,00 €
Bresaola, rucola e grana <i>Bresaola, arugula salad and grana cheese - Bresaola, roquette et parmesan</i>	15,00 €
Selezione di formaggi con miele e mostarde <i>Cheeses selection with honey and mustards Sélection de fromages au miel et aux moutardes</i>	16,00 €
Mozzarella di bufala Campana <i>Buffalo mozzarella from Campania - Mozzarella de bufflonne</i>	12,00 €
Prosciutto e melone <i>Ham and melon - Jambon et melon</i>	15,00 €
Caprese <i>Tomato and mozzarella - Tomate et mozzarella</i>	13,50 €
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. Gourmandises San Marco avec pizza chaude, sélection de charcuterie italienne, fromages, tomates séchées, fiasco et omelettes</i>	18,00 €

Sea Starters
**ANTIPASTI
DI MARE**

Insalata di mare <i>Sea Salad - Salade de fruits de mer</i>	16,00 €
Sauté di cozze e vongole <i>Sauté of mussels and clams - Sauté de moules et de palourdes</i>	15,00 €
Insalatina tiepida con polpo, patate e olive taggiasche <i>Warm salad with octopus, potatoes and taggiasca olives Salade tiède aux pieuvres, pommes de terre et olives taggiasca</i>	16,00 €
Moscardini all'arrabbiata <i>Eledone with hot sauce - Éledone épicé</i>	15,00 €
Moscardini fritti <i>Fried eledone - Éledone frits</i>	15,00 €
Alici fritte <i>Fried anchovies - Anchois frits</i>	13,00 €
Caponata di verdure con polipetti <i>Vegetable caponata with baby octopus - Caponata aux légumes avec poulpe</i>	16,00 €
Carpaccio di spigola - orata <i>Sea bass carpaccio - sea bream - Carpaccio de la bassemer - dorade</i>	18,00 €
Tartare di spigola - tonno - ricciola <i>Sea bass tartare - tuna - yellowtail - Tartare de bar - thon - sériole</i>	18,00 €
Alici marinate <i>Marinated anchovies - Anchois marinés</i>	13,00 €

Fried - Frit
FRITTI

Carciofi fritti <i>Fried artichokes - Artichauts frits</i>	14,00 €
Fiori di Zucca (porzione) <i>Courgette flowers (portion) - Fleurs de citrouille (partie)</i>	4,50 €
Doratine Mozzarelline fritte <i>Fried mini mozzarellas - Frite de Mozzarella</i>	10,50 €
Supplì 1 pz. <i>Rice croquette - Riz suppli</i>	3,00 €
Crocchette di patate <i>Potato croquettes - Croquettes de pommes de terre</i>	3,00 €
Arancino broccoli e salsiccia <i>Rice ball with broccoli and sausages - Croquette avec brocolis et saucisse</i>	3,50 €
Arancino mozzarella e spinaci <i>Rice ball with mozzarella and spinach - Croquette avec mozzarella et épinards</i>	3,50 €
Filetto di baccalà <i>Cod fillet - Filet de morue</i>	7,00 €
Mozzarella in carrozza <i>Breaded and fried mozzarella - Mozzarella panée et frite</i>	7,50 €
Panzerotti Mozzarella e pomodoro / Mozzarella e prosciutto <i>Mozzarella and tomato or mozzarella and ham Panzerotti mozzarella et jambon</i>	7,00 €
Fritto all'Italiana <i>Italian mixed fried - Frites italiennes</i>	13,00 €

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, pom., prosciutto <i>Mozzarella, tomato, ham - Mozzarella, tomate, jambon</i>	6,00 €
Le creme - Olive o carciofi o funghi <i>Olives or artichokes or mushrooms - 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 - Spaghetti avec oeuf, lardon, fromage</i>	15,00 €
Bucatini all'Amatriciana <i>Bucatini with tomato sauce, bacon, cheese - Bucatini avec sauce tomates, lardon, fromage</i>	15,00 €
Tonnarelli Cacio e Pepe <i>Tonnarelli with cheese and black pepper - Tonnarelli with fromage et poivre</i>	15,00 €
Rigatoni alla Gricia <i>Rigatoni with pork cheek from Colonnata, cheese - Rigatoni avec joues de porc de Colonnata, fromage</i>	15,00 €
Fettuccine funghi Porcini* <i>Fettuccine speck and porcini mushrooms - Fettuccine speck et cèpes</i>	20,00 €
Paccheri stracetti di manzo, rughetta, e pachino <i>Paccheri strips of beef, rocket, and cherry tomatoes - Lanières de bœuf Paccheri, roquette et tomates cerises</i>	18,00 €
Risotto ai carciofi <i>Artichokes risotto - Risotto aux artichauts</i>	18,00 €
Lasagna <i>Baked home made pasta with tomato sauce, mozzarella, cheese, minced meat - Pâtes maison à la sauce tomate, fromage, mozzarella, hachée</i>	15,00 €
Rigatoni spuntature e salsiccia <i>Rigatoni ribs and sausage - Côtes levées et saucisse de rigatoni</i>	16,00 €
Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti with tomato sauce, minced meat - Spaghetti avec sauce tomates, hachée</i>	16,00 €
Spaghetti San Marco pesto, funghi Porcini*, pomodorini <i>Spaghetti with pesto (basil cream), porcini mushrooms*, cherry tomatoes - Spaghetti avec crème de basilique, cèpes*, tomates cerises</i>	18,00 €
Spaghetti al pesto <i>Spaghetti with pesto (basil cream) - Spaghetti avec crème de basilique</i>	15,00 €
Penne alla Checca Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Penne with tomato, mozzarella, basil - Penne avec tomate, mozzarella, basilique</i>	15,00 €
Orecchiette gorgonzola e guanciale <i>Orecchiette with gorgonzola and pig cheek - Orecchiette au gorgonzola et joue de porc</i>	18,00 €
Mezze Maniche alla Norma <i>Mezze Maniche with savory ricotta, eggplant - Mezze Maniche avec ricotta salée et aubergines</i>	15,00 €
Gnocchi fatti in casa al pomodoro <i>Home made gnocchi with tomato and basil - Gnocchi fait à la maison avec tomate et basilique</i>	16,00 €
Gnocchi fatti in casa ai funghi Porcini* <i>Home made gnocchi with porcini mushrooms* - Gnocchi fait à la maison avec cèpes*</i>	18,00 €
Tagliolini Limone <i>Truffle lemon - Tagliolini au citron</i>	15,00 €
Tagliolini Tartufo <i>Truffle tagliolini - Tagliolini à la truffe</i>	30,00 €
Tagliolini Tartufo e Salsiccia <i>Truffle and Sausage Tagliolini - Tagliolini à la truffe et à la saucisse</i>	30,00 €
Ravioli di ricotta con Porcini e Tartufo <i>Ravioli with Porcini mushrooms* and truffle - Ravioli aux cèpes et à la truffe</i>	30,00 €
Zuppa di fagioli o ceci con maltagliati <i>Bean soup or chickpeas soup with pasta - Soupe de haricots avec pâtes</i>	14,00 €

First Courses Fish
Premiers Plats de Poisson
PRIMI DI MARE

Bucatini Cozze e Pecorino <i>Bucatini Mussels and Pecorino - Moules Bucatini et Pecorino</i>	16,00 €
Spaghetti con Vongole Veraci <i>Spaghetti with necked clams - Spaghetti avec palourdes</i>	16,00 €
Spaghetti con fiori di zucca e Spigola <i>Spaghetti with bass and pumpkin flowers - 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 - Calmars Paccheri, crevettes et artichauts</i>	22,00 €
Risotto alla crema di Scampi <i>Risotto with scampi cream - Risotto aux langoustines sauce</i>	20,00 €
Risotto alla Pescatora <i>Seafood risotto - Risotto de fruits de mer</i>	20,00 €
Tonnarelli con Ombrina e Bottarga <i>Tonnarelli with yellowtail and bottarga - Tonnarelli avec sériole et bottarga</i>	22,00 €
Spaghetti allo Scoglio <i>Spaghetti with seafood - Spaghetti aux fruits de mer</i>	22,00 €
Spaghetti Alghè di mare, Gambero rosa e Vongole Veraci <i>Spaghetti with seaweed, pink shrimp and clams - Spaghetti aux algues, crevettes roses et palourdes</i>	22,00 €
Fettuccine con Moscardini pomodori datterino e Pecorino a scaglie <i>Fettuccine with eledones, datterino tomatoes and flaked pecorino cheese - Fettuccine avec poulpe, tomates datterino et fromage pecorino émiété</i>	21,00 €
Linguine con Scampi e Mazzancolle <i>Linguine with shrimps and prawns - Linguine aux crevettes et aux crevettes</i>	25,00 €
Risotto con Gamberoni, rucola e zafferano <i>Risotto with prawns, arugula and saffron - Risotto aux crevettes, roquette et safran</i>	25,00 €
Zuppa ceci, Calamari e Mazzancolle <i>Chickpea soup, calamari and shrimps - Soupe de pois chiches, calamars et crevettes</i>	20,00 €
Fettuccine pesto e Mazzancolle <i>Fettuccine with pesto (basil cream) and shrimp - Fettuccine avec crème de basilique et crevettes</i>	22,00 €
Linguine al Tonno e olive taggiasche <i>Linguine with tuna and taggiasca olives - Linguine au thon et aux olives taggiasca</i>	16,00 €
Linguine all'Astice <i>Linguine with lobster - Linguine au homard</i>	35,00 €

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

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

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

Grilled Meat - Au feu de bois
CARNE ALLA BRACE

Fiorentina <i>Fiorentina steak (100gr.) - Florentine</i>	l'etto 8,00 €
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Sliced steak with arugula and grana cheese</i> <i>Pavé de boeuf avec roquette et parmesan</i>	25,00 €
Filetto di manzo <i>Beef fillet - Filet de boeuf</i>	27,00 €
Bistecca di manzo <i>Beef steak - Steak de boeuf</i>	21,00 €
Lombata di vitella <i>Veal loin - Longe de veau</i>	21,00 €
Salsiccia alla brace <i>Grilled sausage - Saucisse grillée</i>	14,00 €
Tagliata di Angus argentino <i>Cuts of Angus Argentino beef - Entrecôte de boeuf Angus Argentin</i>	27,00 €
1/2 Galletto alla brace <i>Roasted Cockerel - Coquelet grillé</i>	21,00 €
Tagliata di pollo <i>Sliced chicken - Poulet tranché</i>	15,50 €
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>	16,00 €
Costine d'Agnello <i>Fiorentina steak (100gr.) - Florentine</i>	16,00 €
Chateaubriand con salsa bernese (per due) <i>Chateaubriand with Bernese sauce - 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>	13,00 €
Bacon Cheeseburger <i>Cheeseburger au bacon</i>	17,00 €
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>	20,00 €
Hamburger di pollo BIO <i>Organic chicken burger - Burger au poulet biologique</i>	16,00 €
Doppio Cheeseburger + bacon (300 gr. di manzo) <i>Double cheeseburger with bacon - Double cheeseburger aux lardons</i>	25,00 €

Side Dishes - Contours
CONTORNI

Patate fritte - Stick o Chips <i>French fries - Pommes de terre frites</i>	6,00 €
Patate al forno <i>Baked potatoes - Pommes de terre au four</i>	6,00 €
Verdure di stagione ripassate o all'agro <i>Seasonal vegetables - Légumes de saison Chicory or Spinach or Broccoli</i>	8,00 €
Carciofi alla Romana <i>Artichokes in Romana style - Artichauts romains</i>	7,00 €
Carciofi alla Giudia <i>Fried Artichokes - Artichauts frites</i>	7,00 €
Peperoni arrosto <i>Grilled Peppers - Poivrons grillés</i>	8,00 €
Puntarelle <i>Puntarelle salad - Salade Puntarelle</i>	12,00 €

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>	30,00 €
Pesce al forno o alla griglia Rombo / Cernia / Ricciola <i>Baked or grilled fish: Turbot or Grouper or Yellowtail</i> <i>Poisson au four ou grillé: Turbot ou Mérou ou Sérionale</i>	32,00 €
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>	32,00 €
Pesce Spada gratinato alla Messinese <i>Swordfish au gratin Messina style - Swordfish au gratin Messina style</i>	23,00 €
Ricciola alla Ligure con patate lesse e olive taggiasche <i>Yellowtail with boiled potatoes and taggiasca olives</i> <i>Sériole avec des pommes de terre bouillies et des olives taggiasca</i>	32,00 €
Calamari fritti <i>Fried squids - Calmars frits</i>	22,00 €
Calamari con carciofi di stagione <i>Squid with seasonal artichokes - Calamars aux artichauts de saison</i>	27,00 €
Calamari alla griglia <i>Grilled squids - Calamars grillés</i>	22,00 €
Spiedini di Calamari gratinati al limone <i>Grilled squids skewers with Lemon - Brochettes de calamars grillés au citron</i>	22,00 €
Tonno <i>Tuna - Thon</i>	23,00 €
Calamari e mazzancolle fritti o alla griglia <i>Fried or Grilled squids and prawns</i> <i>Calamars frits ou grillés et crevettes</i>	25,00 €
Astice alla catalana <i>Lobster Catalan - Homard à la Catalane</i>	60,00 €
Astice alla griglia <i>Grilled lobster - Homard grillé</i>	60,00 €

Meat - Viande
SECONDI DI TERRA

Filetto al pepe verde <i>Fillet with green pepper sauce - Filet au poivre vert</i>	27,00 €
Filetto al Barolo <i>Fillet in Barolo wine - Filet au vin Barolo</i>	27,00 €
Scaloppine al marsala / vino / limone <i>Escalope with marsala or lemon or wine - Escalopes marsala ou de citron ou du vin</i>	20,00 €
Straccetti di manzo con rucola o radicchio <i>Strips of meat with arugola or red chicory</i> <i>Bandes de viande avec roquette ou chicorée rouge</i>	20,00 €
Lombata di vitella milanese <i>Milanese veal loin - Longe de veau milanaise</i>	25,00 €
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant Parmigiana style - Aubergines à la Parmesane</i>	16,00 €
Polpettine di vitella con purè <i>Veal mini meatballs with potatoes purée</i> <i>Boulettes de veau avec pommes de terre en purée</i>	18,00 €
*Funghi porcini in padella <i>Porcini mushrooms in a pan - Cèpes dans la poêle</i>	26,00 €
Maialino al forno <i>Suckling pig in the oven - Cochon de lait au four</i>	18,00 €
Punta di vitella alla fornara con patate al forno <i>Veal brisket with baked potatoes</i> <i>Conseil de veau aux pommes de terre cuites</i>	18,00 €
Filetto San Marco ai funghi Porcini <i>San Marco fillet with Porcini mushrooms</i> <i>Filet de San Marco aux cèpes</i>	27,00 €

Salads - Salades
INSALATE

La Classica Insalata verde, pomodori, rucola, finocchi <i>Green salad, tomatoes, arugula, fennels - Tomates, roquette, salade verte, fenouil</i>	8,50 €
Caesar <i>Caesar salad - Salade Caesar</i>	15,00 €
Cortina Rucola, funghi, grana, uovo sodo <i>Arugula, mushrooms, grana cheese, hard-boiled egg</i> <i>Roquette, champignons, parmesan, oeuf dur</i>	12,00 €
Porto Cervo Salmone, rucola, insalata verde, carciofi <i>Salmon, arugula, greensalad, artichokes - Saumon, roquette, salade verte, artichauts</i>	12,00 €
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>	15,00 €
Sorrento Lattuga, ceci, pomodori ciliegini, tonno, erba cipollina <i>Lettuce, chickpeas, cherry tomatoes, tuna, chives</i> <i>Laitue, pois chiches, tomates cerises, thon, ciboulette</i>	12,00 €

Salads - Salades
INSALATE

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>	14,00 €
Baia Sardinia Patate lesse, fagiolini al vapore, pomodoro ciliegino, olive taggiasche e cipolla rossa. <i>Boiled potatoes, steamed green beans, cherry tomato, taggiasche olives and red onion.</i> <i>Pommes de terre bouillies, haricots verts cuits à la vapeur, tomate cerise, olives taggiasche et oignon rouge.</i>	12,00 €
Camogli Insalata mista, melanzane fritte, pesto, basilico <i>Mixed salad, fried aubergines, pesto, basil</i> <i>Salade mixte, aubergines frites, pesto, basilic</i>	13,00 €
Ortisei Insalata mista, more, sedano, speck, gorgonzola, noci <i>Mixed salad, blackberries, celery, speck, gorgonzola, walnuts</i> <i>Salade mixte, mûres, céleri, speck, gorgonzola, noix</i>	13,00 €
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>	14,00 €
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>	13,00 €
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>	15,00 €

Stuffed baked pizza
Pizza farcies cuit au four
CALZONI

Classici o anche integrali - <i>Classic or even whole - Classique ou même entier</i>	
Calzone classico (prosciutto e mozzarella) <i>Ham and mozzarella - Jambon et mozzarella</i>	11,50 €
Calzone alici e mozzarella <i>Anchovies and mozzarella - Anchois et mozzarella</i>	11,50 €
Calzone prosciutto, funghi e mozzarella <i>Ham, mushrooms and mozzarella - Jambon, champignons et mozzarella</i>	14,00 €
Calzone San Marco Ricotta salata, mozzarella, spinaci, parmigiano <i>Salted ricotta, mozzarella, parmesan, spinach</i> <i>Ricotta salata, mozzarella, épinards parmesan</i>	13,50 €
Calzone vegetariano <i>Vegetarian - Végétarienne</i>	11,50 €
Calzone broccoletti e salsiccia <i>Broccoli and sausage - Brocoli et saucisse</i>	15,00 €

Croûton - Croûtons
CROSTINI

Crostino con alici <i>Anchovies croûton - Croûtons aux anchois</i>	11,00 €	Crostino al salmone <i>Salmon croûton - Croûtons de saumon</i>	15,00 €
Crostino al prosciutto <i>Ham croûton - Croûtons au jambon</i>	12,00 €	Crostino con salsiccia e funghi <i>Croûton with sausage and mushrooms</i>	13,00 €
Crostino con prosciutto e funghi <i>Croûton with ham and mushrooms - Croûtons au jambon et aux champignons</i>	13,00 €	<i>Croûtons avec saucisse et champignons</i>	

Red pizzas - Les Rouges
PIZZE ROSSE

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

Margherita <i>Tomato, mozzarella - Tomato, mozzarella</i>	9,00 €
Marinara <i>Tomato, garlic, oregano - Tomato, ail, origan</i>	8,50 €
Napoli <i>Tomato, mozzarella, anchovies - Tomato, mozzarella, anchois</i>	9,50 €
La Bufalina <i>Tomato and Buffalo mozzarella - Tomato, mozzarella de bufflonne</i>	11,00 €
La Prosciutto <i>Tomato, mozzarella, ham - Tomato, mozzarella, jambon</i>	12,00 €
La Capricciosa <i>Tomato, mushrooms, ham, artichokes, egg, olives Tomato, champignon, jambon, artichauts, oeufs, olives</i>	12,00 €
La Primavera <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella slice, basil Tomates cerises, tranche de mozzarella de bufflonne, basilique</i>	12,00 €
La Funghi <i>Tomato, mozzarella, mushrooms - Tomato, mozzarella, champignon</i>	11,00 €
La Funghi e prosciutto <i>Tomato, mushrooms, ham, mozzarella Tomato, champignon, jambon, mozzarella</i>	12,00 €
La Diavola <i>Tomato, mozzarella, spicy salami - Tomato, mozzarella, salami épice</i>	12,00 €
La Sicula <i>Pomodoro, mozzarella, capperi, melanzane, ricotta grattugiata Tomato, mozzarella, capers, aubergines, grated ricotta Tomato, mozzarella, câpres, aubergines, ricotta râpée</i>	12,00 €
La Parmigiana <i>Tomato sauce, eggplant parmesan, mozzarella Sauce tomate, aubergine, parmesan, mozzarella</i>	12,00 €
La Bismarck <i>Prosciutto e uovo occhio di bue Tomato, mozzarella, ham, fried egg - Tomato, mozzarella, oeuf frit</i>	12,00 €
La Würstel <i>Tomato, mozzarella, würstel - Tomato, mozzarella, würstel</i>	12,00 €
Melanzane fritte e salsiccia <i>Fried aubergines and sausage - Aubergines frites et saucisses</i>	12,00 €
La Regina Margherita <i>Tomato, sliced mozzarella, parmesan cheese, basil Tomato, mozzarella en tranches, parmesan, basilique</i>	11,00 €
La Calabrese <i>'Nduja, salsiccia, mozzarella a fette 'Nduja, sausage, sliced mozzarella - 'Nduja, saucisse, mozzarella tranchée</i>	12,00 €
La Salumi <i>Prosciutto, salame, bresaola, pancetta, pomodoro, mozzarella Ham, salami, bresaola, bacon, tomato, mozzarella Jambon, salami, bresaola, bacon, tomato, mozzarella</i>	13,00 €

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>	11,00 €
Focaccia con prosciutto e mozzarella di bufala <i>Focaccia with ham and buffalo mozzarella Focaccia avec jambon et mozzarella de bufflonne</i>	12,00 €
Focaccia con salmone, burrata e rucola <i>Salmon, arugula, burrata cheese - Au saumon, roquette, burrata</i>	14,00 €
La Fiori di zucca e alici <i>Pumpkin flowers and anchovies - Fleur de courge avec anchois</i>	11,50 €
La Crostino Mozzarella, prosciutto cotto <i>Mozzarella, cooked ham - Mozzarella, jambon cuit</i>	12,00 €
Stracchino, prosciutto cotto e rucola <i>Stracchino cheese, cooked ham, arugula - Stracchino, jambon cuit, roquette</i>	13,50 €
La Patate e salsiccia <i>Potatoes, sausage and mozzarella - Pommes de terre et saucisses et mozzarella</i>	11,50 €
La Broccoletti e salsiccia <i>Broccoli, sausage, mozzarella - Brocoli, saucisse, mozzarella</i>	12,00 €
La Campagnola Provola, pancetta, crema di zucca <i>Provola cheese, bacon, pumpkin cream - Provola, lard, crème de potiron</i>	13,00 €
La DOC (pizza alta) Pomodorini marinati, mozzarella di bufala, basilico <i>Pickled tomatoes, buffalo mozzarella, basil (high pizza) Tomates marinées, mozzarella de buffle, basilic (haute pizza)</i>	12,00 €
'O Bijuxe (pizza alta) Prosciutto cotto, provola, pomodorini, mozzarella <i>Cooked ham, provola cheese, pachino tomatoes, mozzarella Jambon cuit, provola, tomates pachino, mozzarella</i>	13,00 €
La Funghi <i>Mushrooms, mozzarella - Champignons, mozzarella</i>	11,00 €
La Funghi e prosciutto <i>Mushrooms, ham, mozzarella - Champignons, jambon, mozzarella</i>	12,00 €
La Boscaiola Funghi, salsiccia, mozzarella <i>Mushrooms, sausage, mozzarella - Champignons, saucisses, mozzarella</i>	12,50 €
La Carciofi <i>Mozzarella and artichokes - Mozzarella et artichauts</i>	13,00 €
La Tropea Tonno, cipolla, capperi <i>Tuna, onion, capers - Thon, oignon, câpres</i>	13,00 €
La San Marco Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, ham Tomates cerises, mozzarella au bison, jambon</i>	12,50 €
La Vesuvio (pizza alta) Alici, scarola, provola <i>Anchovies, escarole, provola (high pizza) Anchois, escarole, provola (haute pizza)</i>	12,50 €

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 soufflè covered with eggnog</i> (ask in advance) Soufflè rempli de chocolat noir recouvert de lait de poule (demander à l'avance)	10,00 €	Crème brûlè	8,50 €
Le crostate <i>Tarts - Les tartes</i>	7,50 €	Gelati misti <i>Mixed ice cream - Glacée mixtes</i>	8,50 €
Dolce fantasia <i>Chef's special - Fantásie sucrée</i>	9,00 €	Gelati affogati al caffè <i>Ice cream soaked in coffee - Glacée noyé dans le café</i>	10,00 €
Crème caramel	7,50 €	Gelati affogati al whisky	12,00 €
Panna cotta	7,50 €	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 €
Tiramisù	9,50 €	Tozzetti con Moscato di Pantelleria <i>Biscuits with Moscato di Pantelleria</i> <i>Biscuits avec Moscato di Pantelleria</i>	10,00 €
Strudel con crema chantilly <i>Strudel with chantilly cream - Strudel avec crème chantilly</i>	9,50 €	Tartufo bianco / nero <i>White or black truffle ice cream</i> <i>Ice cream truffe blanche / noire</i>	9,50 €

Fresh fruit - Fruits frais

FRUTTA FRESCA

Macedonia <i>Fruit salad - salade de fruits</i>	7,50 €
Macedonia con gelato <i>Fruit salad with ice cream - Salade de fruits avec glacée</i>	9,50 €
Fragole <i>Strawberries - Fraises</i>	9,00 €
Fragole con gelato <i>Strawberries with ice cream - 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 - Ananas avec liqueur</i> <i>Maraschino</i>	10,00 €
Melone <i>Melon</i>	9,00 €
Melone al Porto <i>Melon with Porto liquor - Melon au liqueur Porto</i>	10,50 €
Pesche al vino rosso <i>Peaches with red wine - Pêches au vin rouge</i>	9,50 €
Anguria <i>Watermelon - Pastèque</i>	6,50 €
Composta di frutta <i>Fruit compote - Compote de fruit</i>	10,00 €

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. 7,00 € ½ lt. 9,00 € ¾ lt. 13,00 €
Birra alla Spina piccola <i>small - petite</i> 20 cl 5,00 € <i>Draught beer</i> media <i>medium - moyenne</i> 40 cl 7,00 € <i>Bière pression</i> grande <i>big - grand</i> 1lt 15,00 €	
Birra Rossa alla Spina <i>Red Draught beer</i> piccola <i>small - petite</i> 20 cl 7,00 € <i>Bière Rouge Pression</i> media <i>medium - moyenne</i> 40cl 8,00 €	
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 €
Cestino di pane <i>Basket of bread</i> <i>Panier de pain</i>	4,50 €

Cafeteria - Cafétéria
CAFFETTERIA

Caffè espresso <i>Espresso coffee - Café expresso</i>	2,50 €
Caffè corretto <i>Espresso coffee with liquor - Café expresso avec liqueur</i>	5,00 €
Caffè Hag <i>Decaffeinated coffee - Café décaféiné</i>	3,50 €
Caffè d'Orzo <i>Barley coffee - Café d'orge</i>	3,50 €
Cappuccino	5,00 €
Caffè americano <i>American coffee - Café américain</i>	5,00 €
Tea	5,00 €
Camomilla <i>Camomile - Camomille</i>	5,00 €
Latte al bicchiere <i>Milk glass - Verre de lait</i>	3,50 €

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 crostacci - 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
PENDANT 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