

*Gran Café*  
*San Marco*  
TRATTORIA E PIZZA



## ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALADA DI MAIALE TRANQUILLO,  
INSALATINA DI FINOCCHIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP € 17

In Scheiben geschnittener Salat aus gesalzenem Schweinefleisch, Fenchelsalat und Parmesanflocken  
Sliced salted pork, fennel salad and Parmesan flakes

CROQUETTE DI VITELLO CON VELLUTATA DI ZUCCA ED EMULSIONE ALL'ANETO € 14

Kalbskrokette mit Kürbiscremesuppe und DillemulSION - Veal croquette with pumpkin cream and dill emulsion

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "CAZZAMALI" € 16.5

Tartare vom "Fassona Piemontese" Fleisch - Tartare of "Fassona Piemontese" meat

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO E GIARDINIERA NOSTRANA € 16

Auswahl mit lokalen Wurstwaren und hausgemachte Pickles - Selection with local cured meats and artisan pickled vegetables

MANZO TIEPIDO CON BELGA IN AGRODOLCE, PINOLI, SCAGLIE DI MONTE VERONESE € 14.5

Warmes Rindfleisch mit süß-saurer belgischer Salat, Pinienkernen, "Monte Veronese" Käse Flocken  
Warm beef with sweet and sour Belgian salad, pine nuts, "Monte Veronese" cheese flakes

FLAN ALLE ERBETTE, FONDUTA DI TALEGGIO E CRUMBLE ALLA BARBABIETOLA € 14

Kräuterflan mit Taleggio-Fondue und Rote-Bete-Crumble  
Herb flan with Taleggio fondue and beetroot crumble

SELEZIONE DI FORMAGGI E MOSTARDA € 16

Gemischter Käse mit Senf - Mixed cheeses with mustard

## ANTIPASTI DI PESCE

SARDE IN SAOR (AGONE DEL GARDA) € 13

Sardinen in saor (Agone Fisch des Gardasees) - Sardines in saor (Agone fish of Lake Garda)

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 13

Hecht mit Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta

POLIPO SCOTTATO AGLI AGRUMI SU PANE TOSTATO ALLA BARBABIETOLA € 19.5

Gebratener Oktopus mit Zitrusfrüchten auf Rote-Bete-Toast - Citrus Seared Octopus on Beetroot Toast

BACCALÀ MANTECATO, CHIPS DI POLENTA  
E INSALATINA DI PUNTARELLE AROMATIZZATE ALLE ACCIUGHE € 16.5

Cream-Kabeljau mit Polentachips und Chicorée-Salat mit Sardellengeschmack  
Creamed cod with Polenta chips and anchovy-flavoured puntarelle salad

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "CATALINA" PAN BRIOCHES E BURRO € 23

„Catalina“ Kantabrische Sardellen, Brioche-Brot und Butter - "Catalina" Cantabrian anchovies, brioche bread and butter

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, EDAMAME E CAPPUCCIO VIOLA € 14  
Räucherlachssalat mit Avocado, Edamame und Rotkohl - Smoked salmon salad with avocado, edamame and purple cabbage

## LA PASTA RIPIENA DELLA TRADIZIONE

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO FUSO E SALVIA € 13

Tortellini von Valeggio mit Butter und Salbei - Valeggio's Tortellini with butter and sage

TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA € 14

Tortellini mit Hühnerbrühe - Tortellini with chicken broth

TORTELLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI TASTASAL € 14.5

Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal" - Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

TORTELLI AL BRASATO CON FONDUTA DI BAGOSS € 16

Geschmorter Tortelli mit Bagoss-Käsefondue

Braised tortelli with Bagoss cheese fondue

CAPUNSEI AL BURRO FUSO E SALVIA € 13

"Capunsei" - Brotgnocchi mit zerlassener Butter und Salbei

"Capunsei" bread gnocchi with melted butter and sage

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI € 19

Tortelli-Verkostung - Tortelli tasting

## I PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AI LUPINI DI MARE € 18

Spaghetti mit Meereslupinen - Spaghetti with sea lupins

GNOCCHI AL LIMONE E CURCUMA, SCAMPI E POLVERE DI POMODORO € 18

Gnocchi mit Zitronen-Kurkuma-Geschmack, Scampi und Tomatenpulver

Lemon and turmeric flavoured gnocchi with scampi and tomato powder

BIGOLI CON SARDE (AGONE DEL GARDA) E PANE AROMATIZZATO € 15

Bigoli mit Sardinen (Agone Fisch des Gardasees) und Brot Aroma

Bigoli with sardines (Agone fish of Lake Garda) and bread aroma

CASERECCIO CON STRACOTTO DI MANZO AL VALPOLICELLA E MONTE VERONESE € 15

Casereccio pasta mit Rinder-Valpolicella-Ragout und Monte Veronese Käse

Casereccio pasta with beef and Valpolicella ragout and Monte Veronese cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO € 16

Tagliatelle mit Kaninchenragout - Tagliatelle with rabbit ragout

GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA

FONDENTE DI TALEGGIO E TARTUFO NERO € 16

Rote-Bete-Knödel mit Taleggio Käse Fondue und schwarzer Tartufo

Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and black truffle

## I SECONDI DALLA BRACE

BRANZINO INTERO € 19.5

Wolfsbarsch - Sea bass

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA  
CON VERDURA DI STAGIONE € 22

In Scheiben geschnittener mariniert Büffel mit Gemüse der Saison  
Marinated sliced buffalo with seasonal vegetables

COSTATA DI SCOTTONA DA 500 GR € 26

Scottonakosten 500 gr - Scottona rib 500 gr

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE  
CON SALSA CHIMICHURRI € 27

Gegrillt Rinderfilet mit Chimichurri Soße  
Grilled beef fillet with chimichurri sauce

## IL PESCE D'ACQUA DOLCE

LAVARELLO ALLA BRACE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 14

Gegrillter Felchen (je nach Verfügbarkeit)  
Grilled Whitefish (subject to availability)

ANGUILLA ALLA BRACE CON POLENTA GRIGLIATA € 20

Gegrillter Aal und gegrillter Polenta  
Grilled eel and grilled polenta

FRITTURA DI PESCE D'ACQUA DOLCE € 15.5

Fritierte Süßwasserfische  
Fried fresh water fish

## I SECONDI DALLA CUCINA

GUANCIALE DI MAIALINO  
IN SALSA AL VALPOLICELLA € 20

Schweinebacke  
in Valpolicella-Weinsauce  
Pork cheek  
in Valpolicella wine sauce

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (500 GR) € 25.5

Milanese Kalb Schnitzel  
Milanese veal cutlet

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO  
CON PATATE AL FORNO € 16

Entbeintes Hühnchen mit Ofenkartoffeln  
Deboned chicken with baked potatoes

COSCIA DI CONIGLIO IN UMIDO CON PUREA DI PATATE € 16.5

Geschmorte Kaninchenkeule mit Kartoffelpüree  
Stewed rabbit leg with mashed potatoes

POLPO FRITTO,  
CREMA DI PATATE E CROCCANTE DI ZUCCA € 19.5

Gebratener Oktopus mit Kartoffelcreme und knackiger Kürbis  
Fried octopus with potato cream and crunchy pumpkin

FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA  
E CRUMBLE DI ALICI € 19.5

Mediterraner Kabeljaufilet und Sardellen gehackt  
Mediterranean cod fillet and anchovy crumble

## CARTA DELLE VERDURE

CIME DI RAPA CON AGLIO E OLIO € 7

Rübengrün mit Knoblauch und Öl  
Turnip tops with garlic and oil

INSALATA DI PUNTARELLE  
AROMATIZZATA ALLE ACCIUGHE € 7.5

Puntarelle-Salat mit Sardellengeschmack  
Puntarelle salad flavored with anchovies

BELGA IN AGRODOLCE, PINOLI E UVETTA € 7.5

Süß-saurer belgischer Salat mit Pinienkerne und Rosinen  
Sweet and sour Belgian salad with pine nuts and raisins

ZUCCHINE TRIFOLATE € 6.5

Sautierte Zucchini  
Sautéed courgettes

PUREE DI PATATE € 6.5

Kartoffelpüree  
Mashed potatoes

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes Frites - French-fries

PATATE AL FORNO € 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

INSALATA MISTA € 6

Gemischter Salat - Mixed salad

FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI € 7.5

Sautierte Pilze der Saison - Sautéed seasonal mushrooms

## PER I PIÙ PICCOLI

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen  
Baby pizza with ham or wurstel

PASTA AL POMODORO O RAGÙ € 7

Pasta mit Tomatensauce oder Fleischsauce  
Pasta with tomato or meat sauce

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE € 8

Baby Hühnerschnitzel mit Pommes Frites  
Baby chicken cutlet with french fries



Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

# LE PIZZE

## UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA  
CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

### MARGHERITA € 8

Polpa di pomodoro, mozzarella  
Tomatenmark, Mozzarella  
Tomato pulp, mozzarella

### MARINARA € 7

Polpa di pomodoro, aglio, origano  
Tomatenmark, Knoblauch, Oregano  
Tomato pulp, garlic, oregano

### BUFALA CLASSICA € 11

Polpa di pomodoro, mozzarella con latte di bufala,  
basilico fresco  
Tomatenmark, Mozzarella mit Büffelmilch,  
frisches Basilikum  
Tomato pulp, mozzarella with buffalo milk, fresh basil

### L'ORTO SULLA PIZZA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
ortaggi di stagione  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Gemüse der Saison  
Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

### CAPRICCIO € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi freschi, carciofi, olive greche  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Artischocken, Schinken, frisch Pilze, Oliven  
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,  
ham, fresh mushrooms, olives

### SALAME PICCANTE

### CIME DI RAPA, RICOTTA AFFUMICATA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
salamino piccante, cime di rapa, ricotta affumicata  
Tomatenmark, Mozzarella, scharfe Salami,  
Rübengrün, geräucherter Ricotta Käse  
Tomato pulp, mozzarella, spicy salami,  
turnip tops, smoked ricotta cheese

### RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI € 11

Crema di zucca, radicchio brasato al vino,  
Gorgonzola dolce, noci  
Kürbiscreme, in Wein geschmorter Radicchio,  
Süßer Gorgonzola, Walnüsse  
Pumpkin cream, radicchio braised in wine,  
Sweet Gorgonzola, walnuts

### GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO € 11

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
gorgonzola DOP, crudo Ruliano  
Tomatenmark, Mozzarella,  
Gorgonzola Käse, Ruliano Schinken  
Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola cheese, Ruliano ham

### CALABRESE € 10.5

Polpa di pomodoro, mozzarella con latte di bufala,  
Nduja piccante, acciughe  
Tomatenmark, Mozzarella mit Büffelmilch,  
scharfe Nduja-Salami, Sardellen  
Tomato pulp, mozzarella with buffalo milk,  
spicy Nduja salami, anchovies

### ZUCCA, SALSICCIA E PROVOLA (BIANCA) € 10

Crena di zucca, mozzarella, salsiccia, provola affumicata  
Kürbiscreme, Mozzarella, Wurst, geräuchertes Provola  
Pumpkin cream, mozzarella, sausage, smoked provola

### SAN MARZANO € 14

San marzano, crudo Ruliano, burrata, basilico fresco  
San Marzano Tomaten, Ruliano Schinken,  
Burrata Käse, frisches Basilikum  
San Marzano tomato, Ruliano ham,  
Burrata cheese, fresh basil

### ROMANA € 10

San marzano, mozzarella con latte di bufala,  
alici di Cetara, origano, capperi  
San Marzano Tomaten, Mozzarella mit Büffelmilch,  
Cetara-Sardellen, Oregano, Kapern  
San Marzano tomato, mozzarella with buffalo milk,  
Cetara anchovies, oregano, capers

### MORTADELLA E PISTACCHIO € 13

Mozzarella, burrata, mortadella,  
granella di pistacchio  
Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistazienkorn  
Mozzarella, burrata, mortadella,  
chopped pistachio

### TROTA, CAPRINO, PEPE ROSA € 13

Mozzarella, trota affumicata, caprino mantecato, pepe rosa  
Mozzarella, geräucherte Forelle,  
Ziegenfrischkäse, rosa Pfeffer  
Mozzarella, smoked trout,  
creamed goat cheese, pink pepper



ECCO LA NOSTRA BOTTEGA DOVE POTRETE TROVARE LE NOSTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE



#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5**

State pensando di festeggiare il vostro Gran Giorno nel borgo più romantico d'Italia?



Il meraviglioso parco del Gran Cafè San Marco a ridosso del ponte Visconteo e con vista privilegiata sulle meraviglie di Borghetto, sarà uno spazio perfetto per intrattenere i vostri ospiti e organizzare una scenografica cerimonia simbolica!



# PAVILLON

RESTAURANT  
CAFÉ



Il nuovo ristorante del Gruppo Ristoclassique che vi offrirà l'opportunità di vivere il magico intreccio culturale tra arte, cibo e storia. Situato all'interno del Padiglione degli Ufficiali, è uno spazio senza tempo dove si intrecciano con fili dorati il lusso di vivere nella storia, il gusto di un menu d'ispirazione internazionale e la ricchezza delle opere d'arte visive ispirate ai movimenti dei celebri pittori dello scorso secolo.

Piazzale della Serenissima 5 - 37019 Peschiera del Garda (VR)  
Tel. +39 045 4500576 - [info@pavillonrestaurant.it](mailto:info@pavillonrestaurant.it) - [pavillonrestaurant.it](http://pavillonrestaurant.it)

INQUADRA E SCARICA IL MENU



FRAME AND DOWNLOAD THE MENU