

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Antipasti - Förrätter

Pane all'aglio	25
Italienskt bondbröd med vitlök, chili och persilja	
Scampi con aglio	100
Vitlöksfrästa scampi på spett med chilliaioli	
Carpaccio verdura con formaggio	100
Rödbetscarpaccio med gratinerad chevreost, honung, basilika och pistagenötter	
Pane tostato con gamberi	100
San Marcos skagenröra med handskalade räkor på smörstekt bröd	

Pasta Fresca - Färsk Pasta

Pasta Pesto	135
Kycklingfilé, pesto, grädde och pinjenötter	
Tortellini Gorgonzola	135
Ricotta & spenatfylld pasta, gorgonzolasås, ruccola, cocktailtomater och valnötter	
Rigatoni Carne	135
Pasta med tärnad oxfilé, champinjoner, purjolök, grädde och dijonsenap	
Pasta Frutti di mare	135
Med räkor, scampi, musslor, bläckfisk, tomatsås och vitt vin	
Pasta Piccante - Het!	135
Med salsicciakorv, zucchini, aubergine, lök, vitlök, chili och en skvätt grädde	

Vi serverar även glutenfri pasta

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Carne - Kött

Agnello arrosto 245
Grillade lammracks med rödvinssås, bacon & bönröra och potatisskivor

Filetto di manzo al pepe verde 245
Svensk oxfilé med grönsaker, trepepparsås och parmesangraterad potatisgratäng

Pesce - Fisk

Zuppa di mare 189
Saffransdoftande fisk & skaldjursgryta

Trota salmonata 205
Smörstekt röding med friterade potatisskivor och hummerdillsås

Insalata – Sallad

Insalata mista 45
Blandad sallad, ruccola, körsbärstomat, rödlök, marinerade oliver

Insalata della Casa 135
Husets fräscha sallad med kycklingfilé

För barnen

Pasta med köttbullar 55

Korv och pommes frites 55

Pasta bolognese 55

Pizza 50
Margherita, Vesuvio, Campagnola, Hawaii eller Capricciosa

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Pizza – från vår vedugn

Provenzale – Nyhet! Tomat, mozzarella, oxfilé, vitlök, champinjoner, färsk tomat, lök	95
Margherita Tomat och mozzarella	70
Vesuvio Tomat, mozzarella och skinka	75
Campagnola Tomat, mozzarella och färska champinjoner	75
Calzone Tomat, mozzarella och skinka (inbakad)	75
Gorgonzola Mozzarella, gorgonzolaost och ruccolasallad	80
Capricciosa Tomat, mozzarella, skinka och färska champinjoner	80
Pavese Tomat, mozzarella, bacon, grillad paprika och rödlök	80
Tonno Tomat, mozzarella, tonfisk, lök och oliver	80
Adriatico Tomat, mozzarella, skinka och räkor	80
Hawaii Tomat, mozzarella, skinka och ananas	80
Gamberetti Tomat, mozzarella, räkor, vitlök och persilja	80

Alla våra pizzor bakas med mozzarellaost och färska råvaror!

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Pizza – från vår vedugn

Belicia	85
Tomat, mozzarella, parmesan, ruccola, olivolja och pinjenötter	
Cacciatora	85
Tomat, mozzarella, italiensk salami, grillad paprika och champinjoner	
Mille Fiori	85
Tomat, mozzarella, skinka, champinjoner och räkor	
Contadino	85
Tomat, mozzarella, smörfräst spenat och salsicciakorv	
Spinachi	90
Tomat, mozzarella, scampi, smörfräst spenat och citron	
La Casa	90
Tomat, mozzarella, köttfärs, paprika, lök och champinjoner	
Mafioso	90
Tomat, mozzarella, italiensk salami, lök, färsk tomat och fefferoni	
Vegetariana	90
Tomat, mozzarella, champinjoner, oliver, grillad paprika, aubergine och zucchini	
Quattro Stagioni	95
Tomat, mozzarella, champinjoner, skinka, räkor, musslor, oliver och kronärtskocka	
Mezza Luna (halvinbakad) (calzone/paesana)	95
Tomat, mozzarella, skinka, ruccola och parmaskinka	
Paesana	95
Tomat, mozzarella, parmaskinka och ruccola	
San Marco	95
Tomat, mozzarella, scampi, räkor och musslor	

Alla våra pizzor bakas med mozzarellaost och färska råvaror!

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Dolce - Efterätter

Tiramisú	75
Klassisk italiensk kaka med savoiardikex, mascarponeost, likör, kaffe och cacao	
Tarta di cioccolato	85
Chokladfondant med vaniljglass och pistagenötströssel	
Pannacotta	75
Hallonpannacotta	
Sorbetto	45
En kula dagens sorbet	
Dolce piccolino	45
San Marcos hemgjorda chokladtryfflar	
Kaffe	20
Te	20
Espresso	25/28
Cappuccino	28
Cafe Latte	28
Vanilj Latte	28
Irish Coffee	70/90
Jameson, kaffe, farinsocker och grädde	
Italian Coffee	70/90
Amaretto, kaffe och grädde	
Baileys Coffee	70/90
Baileys, kaffe och grädde	

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Drink före maten 4/6 cl 70/90
Några förslag - Vodka Russian, Dry Martini, Apple Martini, Gin & Tonic

Champagne & Mousserande

Rotari Reserva Piccolo 20 cl 75

Prosecco Treviso Extra Dry DOC 225

Moet Chandon Brut Imperial 580

Vita viner glas/flaska

Paxa Venetio Blanco 59/199
Chardonnay, Garganega, Sauvignon Blanc & Pinot Bianco - Italien

Masi Soave Levarie 70/230
Garganega & Trebbiano - Italien

Pomino Bianco 85/295
Chardonnay & Pinot Bianco - Italien

Dorigo Chardonnay DOC 135/495
Chardonnay - Italien

Röda viner glas/flaska

Paxa Lazio Rosso 59/199
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot & Montepulciano - Italien

Masi Modello Rosso delle Venezie 70/230
Raboso Veronese & Corvina - Italien

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso 85/295
Corvina, Corvinone & Rondinella - Italien

Amarone della Valpolicella DOC 135/495
Corvina, Molinara & Rondinella - Italien

Rosévin

Rosaura Benventano Rosato IGT 70/230
Agljanico - Italien

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Mousserande viner

Prosecco Treviso Extra Dry DOC

Prosecco 100 % - Veneto

Detta fräscha och friska mousserande vin kommer från regionen Veneto där Venedig är huvudstad. Vinet har en doft av krusbär, persika och smultron. Perfekt som aperitif eller till någon förrätt som t.ex. vår skagentoast.

225 kronor.

Vita viner

Paxa Veneto Bianco IGT 2009

Chardonnay 33 %, Garganega 33 %, Sauvignon Blanc 33 % & Pinot Bianco 1 % - Veneto

Vårt vita husvin kommer även det från regionen Veneto i norra Italien. Druvorna skördas för hand och jäses i rostfria tankar och lagras därefter en tid på ekfat. Detta vin har en viss kryddighet och en doft av melon och citrus. Passar till aperitif och alldeles utmärkt till vår pasta Frutti di Mare.

Glas 59/flaska 199 kronor.

Masi Soave Levarie 2009

Garganega 85 % & Trebbiano 15 % - Veneto

Ett friskt vitt vin som kommer från området Soave Classico. Lätt blommigt med inslag av päron och mandel. Detta vin passar fint till vår sallad med kyckling.

Glas 70/flaska 230 kronor.

Pomino Bianco DOC 2009

Chardonnay, Pinot Bianco - Toscana

Ett riktigt bra vin från regionen Toscana där Florens är regionhuvudstad. Druvan är till största delen Chardonnay. Detta vin har en elegant smak av citrus med mineraltoner och en lång härlig eftersmak. Passar utmärkt till vår röding.

Glas 85/flaska 295 kronor.

Dorigo Chardonnay DOC 2008

Chardonnay 100 % - Colli Orientali del Friuli

Druvorna handplockas och endast de bästa druvorna väljs ut för detta runda smakrika vin. Det har en härlig ton av päron, persikor och krydda från fatlagringen samt en lång härlig eftersmak. När du vill njuta av ett toppvin, så väljer du detta.

Glas 135/flaska 495 kronor.

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Röda viner

Paxa Lazio Rosso IGT 2008

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot & Montepulciano - Lazio

Vårt röda husvin kommer från regionen Lazio där Rom är huvudstad. Druvorna skördas för hand och jäses i rostfria tankar och lagras därefter en tid på ekfat. Detta vin har en syltig och kryddig doft med inslag av körsbär och en eftersmak av frukt och bär samt diskreta toner av fat. Ett medelfylligt vin som passar perfekt till vår Pasta Rigatoni.

Glas 59/flaska 199 kronor.

Masi Modello Rosso delle Venezie 2008

Raboso Veronese, Corvina & Refosco - Veneto

Ett rött vin från vinhuset Masi i norra Italien strax norr om Venedig. Lagrat 10 månader på ekfat samt 1 månad på flaska. Detta fruktiga röda vin passar till det mesta. Med en smak av körsbär och blåbär samt en ton av lakrits. Perfekt till vår pizza Paesana med parmaskinka.

Glas 70/flaska 230 kronor.

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso S 2008

Corvina, Corvinone & Rondinella - Veneto

I Valpolicella strax öster om Gardasjön framställs Ripasso som brukar kallas "lättamarone".

Detta vin jäses en andra gång tillsammans med resterna från amaronetillverkningen. Detta gör att vinet blir kraftigare och får en högre syra. Ett maffigt vin med koncentration och lång ihållande eftersmak. Passar perfekt till vår pepparstek med potatisgratäng.

Glas 85/flaska 295 kronor.

Amarone della Valpolicella DOC 2007

Corvina, Molinara & Rondinella - Veneto

Detta är ett av Italiens förnämsta viner. Amarone görs på torkade druvor vilket gör att vinet blir mycket fylligt och även får högre alkoholhalt. En Amarone måste lagras minst 3 år innan den får säljas. Detta vin med sin kryddiga friska smak passar mycket bra till alla kötträtter.

Vinet har smak av körsbär, torkad frukt, lakrits och vanilj. Tillsammans med vår oxfile kommer detta vin att ge dig en riktigt trevlig måltidsupplevelse. Många njuter också detta fina vin endast tillsammans med en bit fin parmesanost.

Glas 135/flaska 495 kronor.

Rosé viner

Rosaura Benventano Rosato IGT 2010

Aglianico - Campania

Detta rosévin är gjort på druvor från Campanien i södra Italien. Med en doft av sommar, jordgubbar, hallon och örter. Passar perfekt som aperitif och till fisk och skaldjur.

Glas 70/flaska 230 kronor.

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Mera Röda viner

Suri Barbera D´Asti DOC 2008

Barbera - Piemonte

Detta vin kommer från Norra Italien och regionen Piemonte där Turin är huvudstad. Druvan är 100 % Barbera och skördad vid flera olika vingårdar i byn Agliano Terme. Detta vin har en fruktig stor doft av väl mogna barberadruvor. Ett medelfylligt vin som passar perfekt till pasta och grillat, men även till fisk.

250 kronor.

Castiglioni Chianti DOCG 2008

Sangiovese 90%, Merlot 10% - Toscana

Från Toscana kommer chiantivinerna som är välkända över hela världen. Detta friska röda vin passar till det mesta. Med en smak av körsbär och björnbär samt en ton av mörk choklad. Perfekt till vår pasta Rigatoni eller till pizza Provenzale.

275 kronor.

Montsclapade 2004

Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 40 % - Friuli-Venezia Giulia

I nordöstra Italien hittar vi regionen Friuli-Venezia Giulia där Trieste är huvudstad. Här skördas druvorna för hand för att sedan lagras 30 månader på fat och sex månader på flaska. Ett vin i världsklass som år efter år får toppomdömen i vintester världen över. Medelfylligt vin med smak av vinbär, björnbär och mogen frukt. Passar perfekt till vår oxfilé.

525 kronor.

Barolo Prapo DOCG 2005

Nebbiolo - Piemonte

Ett absolut toppvin av 100 % nebbiolodruvor från Barolo, lagrat på ekfat i 36 månader. Stor doft och stor komplex smak med lång på gränsen till beroendeframkallande god eftersmak. Toner av tobak, viol och rosor. Passar utmärkt till alla våra kötträtter.

625 kronor.

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Fatöl Spendrups export	39/49
Flasköl Heineken, Starobrno, Wisby Pils, Newcastle Brown Ale	45
Flasköl Mariestad	55
Flasköl Italiensk - Peroni Nastro Azzurro, Moretti	45
Flasköl Mellanöl Spendrups	39
Lättöl & Alkoholfri öl Spendrups	27
Cider	45
Läsk, 33 cl Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero	27
Äppeljuice, 20 cl	20
Apelsinjuice, 33 cl	27
Mineralvatten Loka naturell eller citron, San Pellegrino	27/32
Sprit & Likörer 4/6 cl Whisky, Cognac, Gin, Vodka, Grappa - fråga oss, vi har det mesta!	65/85
Mera Sprit & Likörer 4/6 cl Finare whisky, cognac och grappa	90/120

san marco

ristorante - pizzeria - bar

Trerättersmeny

Pane tostato con gamberi

San Marcos skagenröra med handskalade räkor på smörstekt bröd

Filetto di manzo al pepe verde

Svensk oxfilé med trepepparsås och parmesangratinerad potatisgratäng

eller

Trota Salmonata

Smörstekt röding med friterade potatisskivor och hummerdillsås

Tiramisú

Klassisk italiensk hembakad kaka

3 rätter 350