



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Petite Pizza Margherita_(1a-7)

Ou

Petite Spaghetti bolognaise_(1a-3)

*** * ***

1 boule de glace au choix₍₃₋₇₎

*** * ***

1 boisson au choix

Jus, soft, eau

8.40



SOFT

Lodyss– eau minérale gazeuse	25 cl	2.20
Lodyss – eau minérale naturelle	25 cl	2.20
Lodyss – eau minérale gazeuse	50 cl	3.20
Lodyss – eau minérale naturelle	50 cl	3.20
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	20 cl	2.20
Fanta, Sprite	20 cl	2.20
Crodino, Sanbitter	10 cl	3.00
Schweppes bitter lemon	20 cl	2.90
Nordic Mist Tonic	20 cl	2.90
Jus de pomme, multivitamines	20 cl	2.60
Rivella rouge	33 cl	2.40
Jus d'orange Fairtrade	20 cl	2.60
Fuze tea	20 cl	2.90

APERITIVI ⁽¹²⁾

Martini - Blanc ou Rouge	6 cl	4.00€
Ricard	4 cl	4.20€
Porto - Rouge ou Blanc	6 cl	4.50€
Amer Bière		4.60€
Cocktail sans alcool		3.90€
Coupe Spumante brut Riserva		4.60€
Cynar Soda		5.20€
Campari Soda ou Orange	4 cl	5.40€
Coupe Spumante al limone		5.20€
Apérol Spritz		6.50€
Bière Simon ⁽¹⁻¹²⁾	33 cl	3.00€
Bière sans alcool (Clausthaler) ⁽¹⁾	33 cl	2.60€
Moscato d'Asti ⁽¹²⁾		3.90€

Antipasti – Insalata

Insalata di scampi (2-3-7-10) <i>Salade de saison, scampi, pomme verte, petit pois, tomates cerise Concombre, oignon rouge, vinaigrette.</i>	21.00€
Salade poulet San Marco (1a-3-7-10) <i>Salade de saison, aiguillettes de poulet, oignons, olives, ananas, vinaigrette.</i>	18.50€
Salade de chèvre, figue et miel (1a-3-7-10) <i>Salade de saison, pain, chèvre, confit de figue, miel.</i>	18.80€
Carpaccio de bœuf (1a-3-7) <i>Carpaccio de bœuf, tomates fraîches et confites, olives, artichauts, roquette, vinaigrette de pesto et copeaux de parmesan.</i>	19.50€
Planche San Marco (1a-3-4-7) <i>Saumon fumé, jambon de Parme, mozzarella Bufala, gresini, salami piquant, olives, tomates séchées, crescìa.</i>	21.50€

PASTA

	Petite	Grande
Gratin de Fregola sarda aux légumes (1a-3) Sauce tomate, carottes, courgettes, choux fleur, petits pois.	-	16.80€
Penne arrabiata (1a-3-7-9) sauce napolitaine maison, piment rouge.	12.00€	16.00€
Gnocchi Sorentina (1a-3-7) Sauce aurore, gratiné à la mozzarella	13.50€	17.50€
Spaghetti carbonara ou bolognaise (1a-3-7)	12.00€	16.00€
Cannelloni alla romagnola (1a-3-7-9) Cannelloni farcie a la viande, gratiné, grana padano	13.50€	17.50€
Lasagna San Marco (1a-3-7) Traditionelle à la viande.	-	18.00€
Tortellini panna e prosciutto (1a-3-7-9) Tortellini à la viande, sauce crème jambon.	13.50€	17.50€
Spaghetti aux scampi (1a-2-3)	15.90€	20.90€
Tris di pasta (1a-3-7-9) (tortellini panna, penne arrabiata, spaghetti bolognaise)	-	19.00€

PIZZA

	Petite	Grande
Margherita (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, origan.</i>	9.20€	10.80€
Napoletana (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i>	9.80€	11.50€
4 formaggi (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i>	11.10€	12.90€
Rustica (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i>	11.10€	12.90€
Prosciutto e funghi (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Capricciosa (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i>	10.40€	12.20€
Hawai (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i>	10.40€	12.20€
Calzone (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Vulcano (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€
Diavola (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€

PIZZA

	Petite	Grande
Diabolissima (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais, parmesan, roquette.</i>	11.50€	13.50€
San Marco (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.</i>	14.00€	15.90€
Pastore (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.</i>	11.20€	13.10€
Tonno Cipolla (1a-4-7) <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons.</i>	11.10€	12.90€
Marinara (1a-2) <i>Tomate, fruits de mer, persillade.</i>	12.40€	14.30€
Al Crudo di Parma (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, Jambon de Parme, roquette, parmesan.</i>	12.70€	14.60€
4 Stagioni (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.</i>	11.10€	12.90€
Pollo (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola.</i>	11.50€	13.50€
Tarte Flambée (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, lardons, oignons.</i>	11.10€	12.90€

PESCE – POISSONS

Filet de St Pierre (1a-3-4-7-9) 21.80€
sauce aurore, bouquet de légumes.

Cassolette de poissons San Marco (1a-2-3-4-7-9-12-14) 24.00€
Sauce basilic, Saumon, cabillaud, moules, scampi, tomates.

Garnitures aux choix :

-Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

CARNE – VIANDES

Filet de poulet pané farci de Bel Paese(1a-3-7) 21.50€
sauce napolitaine.

Escalope Milanaise(1a-3-7) 22.50€
Spaghetti à la tomate.

Entrecôte de Bœuf grillée(1a-3-7) 29.00€
Sauce : Poivre vert, Gorgonzola, Beurre Maitre d'hôtel.

Garnitures aux choix :

Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties.(1a-3-7)

DOLCI - DESSERTS

Tiramisù (1a-3-7-12)	5.00€
Coupe San Marco (1a-3-6-7)	6.00€
Café glacé (1a-3-7)	6.00€
Coupe Amarena (1a-3-7)	6.40€
Coupe Fragola (selon saison) (1a-3-7)	6.40€
Coupe Dame blanche (1a-3-6-7)	6.00€
Coupe Sicilienne (1a-3-7)	6.40€
Coupe Banana split (1a-3-6-7)	6.40€
Glace maison au choix (3-7) la boule :	1.80€

Pâtisseries maison au choix en vitrine
de 2.20 à 4.10€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS ITALIENS(12)

Santi i Piovi chardonnay <i>Delle venezie IGT 2020</i>	18.00€
Baronne Ricasoli Albia <i>IGT 2020</i>	22.00€

VINS ROSÉS ITALIENS(12)

Castello Monaci Salento <i>Kreos Negroamaro rosato</i>	19.00€
Baronne Ricasoli Albia <i>Rosé Toscana IGT 2021</i>	22.00€

VINS ROUGES ITALIENS(12)

Castello Monaci Piluna <i>Primitivo salento IGT 2020</i>	20.00€
Banfi Chianti superiore <i>DOCG 2019</i>	26.00€
Tenute Rubino Negroamaro <i>IGT 2019</i>	26.00€

CARTE DES VINS

VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE(12)

Pinot Gris

Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru	Pichet de 25 cl	7.70
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.00

Riesling

Greiveldange Hütte - Sélection Vieilles Vignes	Pichet de 25 cl	7.70
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.00

VINS OUVERTS ITALIENS(12)

MOSCATO D'ASTI

Abbazia

Pichet de 25 cl	6.70
Pichet de 50 cl	10.20
Bouteille	18.20

BLANC

Bianco Veronese Capurso

Pichet de 25 cl	5.40
Pichet de 50 cl	10.20

ROSÉ

Chiaretto Capurso

Pichet de 25 cl	5.40
Pichet de 50 cl	10.20

ROUGE

Chianti Melini Marca Blu

Pichet de 25 cl	5.40
Pichet de 50 cl	10.20

LAMBRUSCO

Grasparossa di Castelvetro, Riunite

Pichet de 25 cl	5.90
Pichet de 50 cl	11.30
Bouteille	17.30

BOISSONS CHAUDES

Thé	2.10€
Espresso, café, décaféiné *	2.20€
Cappuccino *, chocolat	2.40€
Double Espresso *	4.00€
Irish Coffee *	6.80€

** En savourant le café Bruno **Bio – Fairtrade**, vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique.
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.*

DIGESTIVI – DIGESTIFS⁽¹²⁾

Averna		5.00€
Limoncello		5.00€
Amaretto	4 cl	5.00€
Calvados	4 cl	5.30€
Cognac Polignac V.S.O.P.	4 cl	5.60€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl	6.00€
Sambucca	4 cl	6.00€