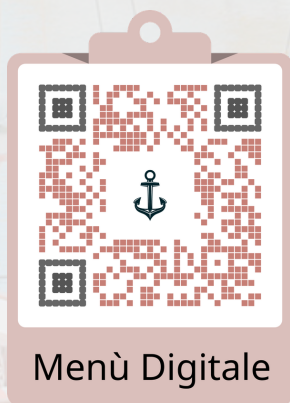


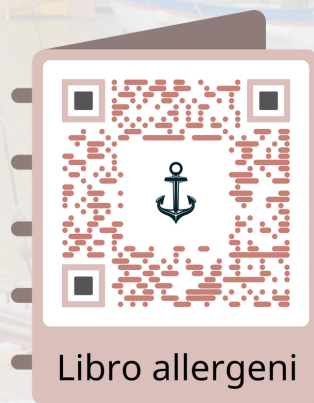


Il San Marco come da tradizione, propone alla sua clientela una scelta libera alla carta e quattro menù degustazione a base di pesce.

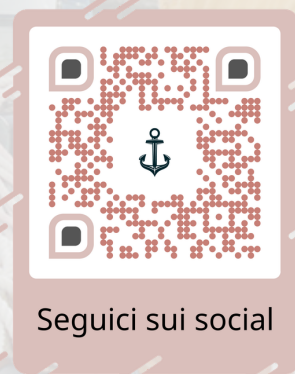
La qualità dei nostri piatti deriva, grazie ai professionisti che lavorano nelle nostre cucine, da una preparazione espressa, dal rispetto delle materie prime disponibili, e da una lavorazione attenta e scrupolosa.



Menù Digitale



Libro allergeni



Seguici sui social

Piazza Fiorentini 12, 47042 Cesenatico
340 8024 633 - 0547 80 075

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

MENÙ SAN MARCO

LE NOSTRE PROPOSTE

Minimo per due persone. Non è possibile dividere le proposte di Menù.

MENÙ DEGUSTAZIONE I

Misto di antipasti freddi
Vongole alla marinara
Moscardini in guazzetto
Cappellacci al branzino
Passatello alle canocchie
Grigliata di Crostacei

€50,00 a persona
Sorbetto, e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE II

Antipasto misto caldo e freddo
Tagliolini "San Marco"
Risotto alla Marinara
Grigliata di Pesce
Fritto Misto

€43,00 a persona
Sorbetto, e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE III

Insalata di Mare
Strozzapreti al ragù di seppia
Fritto Misto

€36,00 a persona
Sorbetto e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE IV

Cozza gratinata
Risotto alla Marinara
Spiedini di gamberi e calamari

€34,00 a persona
Sorbetto e Caffè inclusi

Una bottiglia d'acqua e ½ di vino ogni 2 menù

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

COPERTO € 3,00

MENÙ DI MARE

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto misto caldo e freddo	€ 16,00
antipasto con cappasanta, cannelli, granchio e cozze gratinate, insalata di mare*, salmone, alici, scampi*	
Gran freddo "San Marco"	€ 25,00
insalata di polpo* e patate, insalata di mare*, crostino di alici marinate con tropea, salmone lessato, carpaccio, ostrica, cocktail di gamberi*, scampo*	
Alici marinate	€ 13,00
alici marinate aglio, olio, aceto di vino bianco con cipolla di tropea	
Insalata di mare	€ 14,50
insalatina di mare con seppie*, gamberi*, polpo* e verdure	
Insalata di polpo e patate	€ 15,50
insalatina di polipo*, patate e olive taggiasche	
Salmone marinato al pepe verde	€ 18,00
salmone fresco marinato con zucchero di canna al pepe verde	
Misto di carpacci	€ 18,00
secondo disponibilità*, con misticanza	
Ostriche	€ 4,00 al pezzo
ostriche al naturale con limone	

ANTIPASTI CALDI

Gratinato misto	€ 19,00
gratinato misto con cozze, capasanta*, cannolicchio*, canestrello*, scampo*, granchio*	
Moscardini in guazzetto	€ 14,50
moscardini* in guazzetto di mare	
Mazzancolle al Sale	€ 16,00
mazzancolle* al sale grosso di Cervia	
Sauté di cozze e vongole alla Marinara	€ 14,00
sauté di cozze e vongole alla marinara	
Sauté di cozze alla Tarantina	€ 14,50
sauté di cozze alla tarantina, leggermente piccante	
Cozze gratinate	€ 13,00
cozze gratinate al forno	
Cappesante gratinate	€ 16,00
cappesante* gratinate al forno, 4 pezzi	
Crostone al Salmone	€ 15,00
crostone con salmone fresco	

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco).*

Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

MENÙ DI MARE

PRIMI PIATTI

Monfettini in brodo

€ 13,00

monfettini fatti in casa in brodo di seppia*

Tagliolini "San Marco"

€ 16,00

tagliolini con ragù di seppia* e misto di crostacei*

Tagliolini al ragù di Seppia

€ 14,50

tagliolini fatti in casa al ragù di seppia*

Tagliolini all'Astice

€ 20,00

tagliolini fatti in casa al sugo di astice*

Risotto alla Marinara

€ 13,00

riso parboiled con frutti di mare*

Spaghetti alle Vongole

€ 15,50

spaghetti con vongole

Strozzapreti allo Scoglio

€ 16,50

spaghetti con cozze, vongole, seppia*, scampo*, granchio*

Ravioli al Branzino

€ 16,00

ravioli ripieni di ricotta e branzino al sugo di branzino

Gnocchetti Gamberi, Pomodorini

€ 16,00

gnocchetti con gamberi*, e funghi porcini

Passatello Scorfano e Olive Taggiasche

€ 16,50

passatelli freschi al sugo di scorfano e olive taggiasche

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

COPERTO € 3,00

MENÙ DI MARE

SECONDI PIATTI

Seppioline al pomodoro	€ 18,00
seppioline nostrane al sugo di pomodoro	
Grigliata mista di Pesce	€ 19,00
grigliata mista con pescato del giorno	
Fritto Misto	€ 16,00
fritturina mista con gamberi*, calamari*, paranza e verdure croccanti	
Fritto di Paranza	€ 16,00
fritturina mista di paranza con il pescato del giorno	
Gran Fritto Misto	€ 30,00
gran fritto con gamberi*, calamari*, alici, triglie, zanchetti, granchio, mazzancolla*, scampo* e verdure croccanti	
Zuppa di Pesce	€ 19,00
zuppa con cagnolo, seppia*, mazzola, coda di rospo*, scorfano, cozze, al pomodoro con chiodi di garofano, aglio e olio	
Spiedini Misti	€ 16,00
spiedini di gamberi* e calamari*, 2 pezzi ciascuno	
Spiedini San Marco	€ 29,00
spiedini misti di coda di rospo*, gamberoni, capesante*, pesce spada* con verdure	
Pesce al Vapore	€ 19,00
misto di pesce* cotto al vapore	
Filetto di Tonno	€ 18,00
filetto di tonno* rosso fresco alla griglia	
Filetto di Spada	€ 18,00
filetto di spada* fresco alla griglia	
Grigliata "San Marco"	€ 45,00
grigliata mista composta da astice*, orata o branzino, coda di rospo*, sogliola, spiedino di calamari*, spiedino di gamberi*, cappasanta* -può variare in base al pescato del giorno -	

CONTORNI

Insalata mista	€ 4,50
Verdure alla Griglia	€ 6,00
Patate fritte	€ 4,50

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

COPERTO € 3,00

MENÙ DI TERRA

ANTIPASTI

Tagliere della Tradizione	€ 15,00
selezione di affettati misti nostrani e formaggi del territorio	
Prosciutto e Melone	€ 14,00
prosciutto crudo di Parma e Melone fresco	
Crostini misti	€ 13,00
crostini misti	

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro	€ 7,00
spaghetti di semola di grano duro con pomodoro fresco	
Tagliatelle al Ragù	€ 10,00
tagliatelle fatte in casa con ragù tradizionale	
Strozzapreti pasticciati	€ 11,00
strozzapreti fatti in casa con ragù tradizionale e panna	
Cappelletti al Ragù	€ 12,00
cappelletti fatti in casa con ragù tradizionale	
Gnocchi ai Quattro Formaggi	€ 12,00
gnocchi di patate con gorgonzola, scamorza, pecorino, fontina	

SECONDI PIATTI

Filetto alla Griglia	€ 19,00
filetto di manzo alla griglia	
Tagliata di Manzo	€ 19,00
tagliata di manzo con rucola e grana	
Cotoletta alla Milanese	€ 9,00
cotoletta di lonza di maiale alla Milanese	
Salsiccia alla griglia	€ 13,00
salsiccia cotta alla griglia	

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati () all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco).*

Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

COPERTO € 3,00

BAR E CAFFETTERIA

BEVANDE

Acqua 0,75 l	€ 2,50
Vino della Casa 1/4 l	€ 3,00
Vino della Casa 1/2 l	€ 5,50
Vino della Casa 1 l	€ 11,00
Bibita in bottiglia 0,33 l	€ 3,00
Coca Cola litro	€ 8,00
Coca Cola media	€ 4,00
Coca Cola piccola	€ 3,00
Birra litro	€ 10,00
Birra media	€ 5,00
Birra Piccola	€ 3,50
Birra in bottiglia 0,33 l	€ 3,50
Birra in bottiglia 0,66 l	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
The caldo	€ 2,00
Camomilla	€ 2,00

AMARI E DIGESTIVI

Amari	€ 4,00
Grappe	€ 4,50
Distillati	€ 6,00

CARTA DEI DOLCI

DOLCI E DESSERT

A background image of a harbor scene with several sailboats (sloop) with yellow and red sails docked in the water. In the background, there are colorful buildings (red, white, and yellow) along the waterfront. The image is slightly faded to allow the text to be readable.

Sorbetto al limone	€ 3,00
Sorbetto al caffè	€ 3,00
Semifreddo al torroncino	€ 6,00
Mascarpone	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta al cioccolato/caramello/frutti di bosco	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 6,50
Sfoglia con crema pasticcera e frutti rossi	€ 7,50
Torta della nonna	€ 6,50