



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 DI MARE

ANTIPASTI FREDDI

- Antipasto misto caldo e freddo** € 14,00
antipasto con gratinati*, insalata di mare*, salmone, alici, scampi*, cozze alla marinara
- Gran freddo "San Marco"** € 24,00
insalata di polpo* e patate, insalata di mare*, crostino di alici marinate con tropea, salmone lessato, carpaccio, ostrica, cocktail di gamberi*, scampo*
- Antipasto Freddo** € 15,00
alici marinate, insalatina di mare*, insalata polpo* e patate, salmone, cocktail di gamberi*
- Alici marinate** € 13,00
alici marinate aglio, olio, aceto di vino bianco con cipolla di tropea
- Insalata di mare** € 13,00
insalatina di mare con seppie*, gamberi*, polpo* e verdure
- Insalata di polpo e patate** € 13,00
insalatina di polipo*, patate e olive taggiasche
- Salmone marinato al pepe verde** € 15,00
salmone fresco marinato con zucchero di canna al pepe verde
- Cocktail di gamberi** € 13,00
cocktail di gamberi* in salsa rosa
- Misto di carpacci** € 16,00
misto di carpacci con tonno*, pesce spada* e branzino con misticanza
- Ostriche** € 4,00 al pezzo
ostriche al naturale con limone

ANTIPASTI CALDI

- Gratinato misto** € 16,00
gratinato misto con cozze, capasanta*, cannolicchio*, canestrello*, scampo*, granchio*
- Moscardini in guazzetto** € 13,00
moscardini* in guazzetto di mare
- Mazzancolle al Sale** € 14,00
mazzancolle* al sale grosso di Cervia
- Sauté di cozze e vongole alla Marinara** € 13,00
sauté di cozze e vongole alla marinara
- Sauté di cozze alla Tarantina** € 12,00
sauté di cozze alla tarantina, leggermente piccante
- Cozze gratinate** € 10,00
cozze gratinate al forno
- Cappesante gratinate** € 12,00
cappesante* gratinate al forno, 4 pezzi
- Crostone al Salmone** € 13,00
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	€ 10,00
monfettini fatti in casa in brodo di seppia*	
Tagliolini "San Marco"	€ 13,00
tagliolini con ragù di seppia* e misto di crostacei*	
Tagliolini al ragù di Seppia	€ 12,00
tagliolini fatti in casa al ragù di seppia*	
Tagliolini all'Astice	€ 20,00
tagliolini fatti in casa al sugo di astice*	
Risotto alla Marinara	€ 11,00
riso parboiled con frutti di mare*	
Spaghetti alle Vongole	€ 13,00
spaghetti con vongole	
Spaghetti allo Scoglio	€ 13,00
spaghetti con cozze, vongole, seppia*, scampo*, granchio*	
Strozzapreti Gamberi, Zucchine e Pomodorini	€ 13,00
strozzapreti con gamberi*, zucchine e pomodorini	
Ravioli al Branzino	€ 14,00
ravioli ripieni di ricotta e branzino al sugo di branzino	
Strozzapreti al Nero di Seppia dello Chef	€ 15,00
strozzapreti al nero di seppia* e vongole	
Gnocchetti Gamberi, Pomodorini e Rucola	€ 14,00
gnocchetti con gamberi*, pomodorini e rucola	
Passatello Scorfano e Olive Taggiasche	€ 15,00
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.*

MENÙ DI MARE

SECONDI PIATTI

Seppioline al pomodoro	€ 15,00
seppioline* nostrane al sugo di pomodoro	
Grigliata mista di Pesce	€ 15,00
grigliata mista con pescato del giorno	
Fritto Misto	€ 14,00
fritturina mista con gamberi*, calamari*, paranza e verdure croccanti	
Fritto di Paranza	€ 14,00
fritturina mista di paranza con il pescato del giorno	
Gran Fritto Misto	€ 28,00
gran fritto con gamberi*, calamari*, alici, triglie, zanchetti, granchio*, mazzancolla*, scampo* e verdure croccanti	
Zuppa di Pesce	€ 15,00
zuppa con cagnolo, seppia*, mazzola, coda di rospo*, scorfano, cozze, al pomodoro con chiodi di garofano, aglio e olio	
Spiedini Misti	€ 14,00
spiedini di gamberi* e calamari*, 2 pezzi ciascuno	
Spiedino di Gamberi	€ 14,00
spiedini di gamberi*, 4 pezzi	
Spiedini di Calamari	€ 13,00
spiedini di calamari*, 4 pezzi	
Spiedini San Marco	€ 24,00
spiedini misti di coda di rospo*, gamberoni, capesante*, pesce spada* con verdure	
Pesce al Vapore	€ 15,00
misto di pesce* cotto al vapore	
Filetto di Tonno	€ 17,00
filetto di tonno* rosso fresco alla griglia	
Filetto di Spada	€ 17,00
filetto di spada* fresco alla griglia	
Grigliata "San Marco"	€ 40,00
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 di Pomodori	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,50
Verdure alla Griglia	€ 5,00
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.*

MENÙ SAN MARCO

LE NOSTRE PROPOSTE

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

MENÙ DEGUSTAZIONE I

Antipasto misto caldo e freddo

Monfettini in brodo di Pesce

Tagliolini "San Marco"

Risotto alla Marinara

Fritto Misto

Grigliata di Pesce

€40,00 a persona

Sorbetto, Bevande e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE II

Antipasto misto caldo e freddo

Tagliolini "San Marco"

Risotto alla Marinara

Fritto Misto

Grigliata di Pesce

€38,00 a persona

Sorbetto, Bevande e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE III

Antipasto misto freddo e caldo

Tagliolini alla Seppia

Fritto Misto

€34,00 a persona

Sorbetto, Bevande e Caffè inclusi

MENÙ DEGUSTAZIONE IV

Insalata di Mare

Risotto alla Marinara

Spiedini Misti

€29,00 a persona

Sorbetto, Bevande e Caffè inclusi

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 TERRA

ANTIPASTI

Affettati Misti	€ 8,00
selezione di affettati misti nostrani	
Prosciutto e Melone	€ 9,00
prosciutto crudo di Parma e Melone fresco	
Bresaola Rucola e Grana	€ 10,00
antipasto con bresaola, rucola e grana	
Crostini misti	€ 11,00
crostini misti	

PRIMI PIATTI

Spaghetti al Pomodoro	€ 6,00
spaghetti di semola di grano duro con pomodoro fresco	
Tagliatelle al Ragù	€ 7,00
tagliatelle fatte in casa con ragù tradizionale	
Strozzapreti pasticciati	€ 8,00
strozzapreti fatti in casa con ragù tradizionale e panna	
Strozzapreti Panna e Speck	€ 10,00
strozzapreti fatti in casa panna e speck	
Gnocchi ai Quattro Formaggi	€ 8,00
gnocchi di patate con gorgonzola, scamorza, pecorino, fontina	

SECONDI PIATTI

Filetto alla Griglia	€ 16,00
filetto di manzo alla griglia	
Filetto al pepe verde	€ 17,00
filetto di manzo al pepe verde	
Tagliata di Manzo	€ 16,00
tagliata di manzo con rucola e grana	
Bistecca ai Ferri	€ 9,00
bistecca di manzo ai ferri	
Cotoletta alla Milanese	€ 7,00
cotoletta di lonza di maiale alla Milanese	
Grigliata Mista	€ 14,00
grigliata di carne mista con salsicce, braciola, pancetta, costina	
Salsiccia alla griglia	€ 12,00
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.

BAR E CAFFETTERIA

BEVANDE

Acqua 0,75 l	€ 2,50
Vino della Casa 1/4 l	€ 3,00
Vino della Casa 1/2 l	€ 5,00
Vino della Casa 1 l	€ 9,00
Coca in bottiglia 0,33 l	€ 3,00
Coca Zero in bottiglia 0,33 l	€ 3,00
Fanta in bottiglia 0,33 l	€ 3,00
The 0,33 l	€ 3,00
Sprite in bottiglia 0,33 l	€ 3,00
Lemon Soda 0,33 l	€ 3,00
Coca Cola litro	€ 7,00
Coca Cola media	€ 4,00
Coca Cola piccola	€ 3,00
Birra litro	€ 8,00
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

Sorbetto al limone	€ 2,50
Sorbetto al caffè	€ 2,50
Crema Catalana	€ 5,00
Profiteroles	€ 5,00
Semifreddo al torroncino	€ 5,00
Tartufo bianco	€ 5,00
Tartufo nero	€ 5,00
Dolce affogato	€ 6,00

DOLCI FATTI IN CASA

Mascarpone	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Panna cotta al pistacchio	€ 5,00
Panna cotta al cioccolato/caramello/frutti di bosco	€ 5,00
Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco	€ 5,00
Mousse al cioccolato	€ 5,00

LA NOSTRA CANTINA

BIANCHI FERMI

Falanghina, cantina "De Falco"	€ 18,00
Greco di Tufo, cantina "De Falco"	€ 18,00
Verdicchio, cantina "Umani Ronchi"	€ 18,00
Gewurztraminer, cantina "Roberta Fugatti"	€ 18,00
Pinot Grigio, cantina "Battibecco"	€ 18,00
Grillo, "Donna Fugata"	€ 18,00
Vermentino, cantina "Audarya"	€ 20,00
Ribolla Gialla, cantina "Vigna del Lauro"	€ 22,00
Muller Thurgau, cantina "Roberta Fugatti"	€ 18,00
Jermann Sauvignon	€ 30,00
 Bianco di Custoza, cantina "Gorgo"	€ 20,00
Passerina, cantina "Vigor"	€ 22,00

BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto, cantina "Cesari"	€ 15,00
Prosecco, cantina "Montelvini"	€ 13,00
Prosecco Valdobbiadene, cantina "Sutto"	€ 16,00
Sergio Mionetto	€ 18,00
Ferrari	€ 30,00
Berlucchi	€ 35,00
Franciacorta Satén, cantina "Contadi Castaldi"	€ 35,00
Veuve Clicquot	€ 50,00
Moët & Chandon	€ 50,00

ROSSI

Sangiovese, cantina "Tini"	€ 10,00
Sangiovese Fico Grande, cantina "Nespoli"	€ 13,00
Nero d'Avola, cantina "Giacondi"	€ 15,00
Prungeto, cantina "Nespoli"	€ 15,00
Primitivo, cantina "A Manso"	€ 16,00
Chianti, cantina "Torre a Cona"	€ 20,00

ROSATI

Primitivo Rosato, cantina "A Mano"	€ 18,00
---	---------



L'OSTERIA "SAN MARCO"

*Ci sono i tipi Cesenaticensi,
più sballati di quel che non pensi.
Tutti strambi da considerare,
senza nessuno da voler scartare.*

*Con la scusa di ber senza pensare
e gli acciacchi poter scordare
si sentono autorizzati di parlare
senza le conseguenze valutare.*

*Si vantano una vita avventurosa,
in tutti i campi senza nessuna posa,
anche se la vita è stata piatta,
con la fantasia tramutata si fatta.*

*L'importante è provocar l'allegria
e nel gruppo ci sia l'armonia.
Con la collaborazione di "Bacco",
mettono le boiate tutti in un sacco.*

L'USTARÌ DE "SA MERC"

*U'ie i tipi di "Ziznactgot",
più sbale ad quèl cus pò pinse.
Le tot stràmb da cunsidére,
senza inción da vié scarté.*

*Cun la scusa ad bè senza pinsè
e i dulùr putè scurdé,
tot is sint autorizé ad ciacare,
senza al cunsequenzi da valute.*

*l pensa d'avévu una vita avventurosa
in tot i chemp senza nisun arpons,
nencia se la vita le stéda piata,
cun la fantasi las pç cambie tòta.*

*L'impurtant tni l'aligria
e in te grop ui sia l'armunià.
Cun l'aiut ad "Bacco",
mètar al bujedi tot in t'un sac.*