



Speisekarte

Silvester *2016*

Le Nostre Proposte/ Empfehlungskarte

Antipasti / Vorspeisen

Zuppa Pavese con Crostini Tartufati € 7,90
(Frittatensuppe mit Trüffel-Croutons)

Capesante gratinate al Tartufo € 14,90
(Gratinierte Jakobsmuscheln mit Trüffel)

Primi e secondi piatti / Hauptgang

Tagliatelle al Ragú di Cervo € 15,90
(Bandnudeln mit Rehragú)

Ravioli Stracchino e Tartufo € 17,90
(Ravioli mit Weichkäse und Trüffel)

Filetto di Cervo al Tartufo con Polenta e Frutti di Bosco € 34,90
(Hirsch Filet mit Trüffel, Polenta und Waldfrüchten)

Dolci /Desserts

Pure di Castagne con Panna e liquore di ciliegie € 8,90
(Kastanien-Püree mit Schlag und Cherry Likör)

Antipasti / Vorspeise

<i>Vitello tonnato (AEGOH)</i>	€ 11,90
<i>(Dünn geschnittene Kalbsmedaillons mit Thunfischsauce)</i>	
<i>Carpaccio di manzo (AGFEH)</i>	€ 11,90
<i>(Carpaccio vom Rind mariniert)</i>	
<i>Carpaccio di polipo (DG)</i>	€ 12,90
<i>(Carpaccio vom Octopus)</i>	
<i>Cocktail di gamberetti e avocado (ABDGHNO)</i>	€ 12,90
<i>(Shrimpscocktail mit Avocado)</i>	
<i>Prosciutto, melone e mozzarella (H)</i>	€ 13,90
<i>(Prosciutto mit Melone und Mozzarella)</i>	
<i>Cozze al vino bianco (ABH)</i>	€ 12,90
<i>(Miesmuscheln in Weißweinsud)</i>	
<i>Assaggio San Marco (per due persone) (ACEG)</i>	€ 14,90
<i>(Diverse San Marco Spezialitäten für 2 Personen)</i>	
<i>Assaggio San Marco di mare (per due persone) (ACEG)</i>	€ 16,90
<i>(Diverse San Marco Meeresfrüchte-Spezialitäten für 2 Personen)</i>	

Ministre / Suppen

<i>Minestrone all italiana (AOL)</i>	€ 6,90
<i>(Italienische Gemüsesuppe)</i>	
<i>Tortellini in brodo (AH)</i>	€ 6,90
<i>(Tortellini in klarer Suppe)</i>	
<i>Zuppa di calamari e patate (ABDOL)</i>	€ 8,90
<i>(Suppe mit Calamari und Kartoffeln)</i>	
<i>Brodetto di mare (ABD)</i>	€ 14,90
<i>(Fischsuppe)</i>	

Pesce / Fisch

<i>Salmone ai ferri con arancio e mandorle (DHGLIA)</i> (Lachs vom Grill mit Orangen und Mandeln)	€ 19,90
<i>Calamari e gamberoni alla griglia (ADHO)</i> (Lachs vom Grill mit Orangen und Mandeln)	€ 20,90
<i>Branzino o orata alla griglia (DHA)</i> (Wolfsbarsch oder Goldbrasse vom Grill)	€ 20,90
<i>Gamberoni ai ferri (ADHO)</i> (Riesengarnelen vom Grill)	€ 22,90
<i>Grigliata di pesce (ABDHO)</i> (Fisch vom Grill)	€ 24,90
<i>Pesce del giorno (ADHO)</i> (Tagesfisch nach Angebot)	€ 24,90
<i>Fritto misto di pesce (ABDHO)</i> (Diverser frittierter Fisch)	€ 25,90
<i>Grigliata di pesce per due (ADHO)</i> (Diverser gegrillter Fisch nach Saison für 2 Personen)	€ 49,00
<i>Fritto misto di pesce per due (ADHO)</i> (Diverser frittierter Fisch nach Saison für 2 Personen)	€ 49,00
<i>Branzino al griglia per due (ADHO)</i> (Wolfsbarsch vom Grill für 2 Personen)	€ 49,00
<i>Branzino per due alla mediterranea (ADLO)</i> (Wolfsbarsch mit mediterraner Sauce für 2 Personen)	€ 54,00
<i>Branzino al sale per due (ADH)</i> (Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen)	€ 59,00

Dolci / Süßes

<i>Tiramisu classico della casa (ACGH)</i> (Hausgemachtes Tiramisu)	€ 5,90
<i>Profiteroles (ACGH)</i> (Hausgemachte Profiterols)	€ 5,90
<i>Panna cotta classica (ADGH)</i> (Hausgemachtes klassisches Panna Cotta)	€ 5,90
<i>Sorbetto al limone e menta della casa (AGH)</i> (Hausgemachtes Zitronensorbet mit Minze und Vodka)	€ 5,90
<i>Sgroppino (AGH)</i> (Hausgemachte Zitronensorbet mit Minze, Vodka und Prosecco)	€ 7,90
<i>Crème brûlée (AGH)</i> (Hausgemachte Crème brûlée)	€ 6,90
<i>Torta cioccolato (ACDGH)</i> (Hausgemachter Schokoladenkuchen)	€ 6,90
<i>Variazione „San Marco“ (ACDGH)</i> (Variation von Süßspeisen)	€ 11,90
<i>Mix Di Formaggi, Miele e Fruttio Di Bosco (AGH)</i> (Käseteller mit Honig und Waldbeeren)	€ 11,90

Carne / Fleisch

<i>Scaloppine al Limone (AM)</i>	€ 16,90
<i>(Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Zitrone)</i>	
<i>Costelette di agnello alla „Scottadito“ (AH)</i>	€ 18,90
<i>(Gegrilltes Lammkotelettes)</i>	
<i>Filetto di maiale all'aceto Balsamico con Parmigiano gratinato (ACGL)</i>	€ 18,90
<i>(Schweinefilet in Balsamicosauce mit gratiniertem Parmesan)</i>	
<i>Filetto di manzo alla griglia (AH)</i>	€ 23,90
<i>(Gegrilltes Filet vom Rind)</i>	
<i>Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano (AH)</i>	€ 24,90
<i>(Dünne Filetscheiben vom Rind mit Rucola und Parmesan)</i>	
<i>Filetto di manzo al pepe verde (AH)</i>	€ 25,90
<i>(Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce)</i>	
<i>Filetto di manzo al Barolo e frutti di bosco (AHG)</i>	€ 25,90
<i>(Rinderfilet in Barolo-Sauce mit Waldbeeren)</i>	
<i>Grigliata mista di carne (per due persone) (AHG)</i>	€ 49,00
<i>(Grillplatte für 2 Personen)</i>	

Insalate / Salat

<i>Insalata mista (LANCH)</i>	€ 4,90
<i>(Gemischter Salat)</i>	
<i>Insalata tonno (LANCH)</i>	€ 11,90
<i>(Salat mit Thunfisch)</i>	
<i>Insalata pollo (LANCH)</i>	€ 11,90
<i>(Salat mit Hühnerstreifen)</i>	
<i>Insalata prosciutto e mozzarella (LANCH)</i>	€ 12,90
<i>(Salat mit Parmaschinken und Büffelmozzarella)</i>	
<i>Insalata di scampi (LANCH)</i>	€ 14,90
<i>(Salat mit Riesengarnelen)</i>	
<i>Insalata di polipo e patate (LANCH)</i>	€ 15,90
<i>(Octopus-Salat mit Kartoffeln)</i>	

Paste e Risotti speciali

<i>Paccheri ai frutii di mare (ABDLO)</i>	€ 14,90
<i>(Breite Maccheroni mit Meeresfrüchten)</i>	
<i>Linguine con gamberi e pomodorini (ALH)</i>	€ 15,90
<i>(Dünne Bandnudeln mit Riesengarnelen und Kirschtomaten)</i>	
<i>Paccheri salsiccia e Ricotta pepeta (ALH)</i>	€ 15,90
<i>(Breite Maccheroni mit frischer Wurst, Pfeffer und frischem Topfen)</i>	
<i>Linguine con cozze e vongole(AIH)</i>	€ 16,90
<i>(Dünne Bandnudeln mit Muscheln und Vongole)</i>	
<i>Risotto ai frutti di mare (ABDGQ)</i>	€ 16,90
<i>(Meeresfrüchte Risotto)</i>	
<i>Risotto scampi e limone (AGH)</i>	€ 16,90
<i>(Risotto mit Garnelen und Zitrone)</i>	

Paste fatte in Casa

<i>Lasagna classica (AGHLNO)</i>	€ 14,90
<i>(Klassische Lasagne)</i>	
<i>Tagliatelle al salmone e zucchine (AGLH)</i>	€ 15,90
<i>(Bandnudeln mit Lachs und Zucchini)</i>	
<i>Gnocchi alla Sorrentina (ABDH)</i>	€ 15,90
<i>(Gnocchi nach Sorrentina-Art mit Tomatensauce und Büffelmozzarella)</i>	
<i>Pappardelle con gamberi e calamari (ABDH)</i>	€ 16,90
<i>(Breite Bandnudeln mit Riesengarnelen und Tintenfisch)</i>	
<i>Ravioli con salsiccia, Ricotta e Radicchio in salsa di porcini (AGLH)</i>	€ 17,90
<i>(Ravioli mit frischer Wurst, Ricotta, Radicchio und Steinpilzsauce)</i>	

Aperitifs

<i>San Bitter (Alkoholfrei)</i>	0,10l	€ 2,90
<i>Prosecco (Alkoholfrei)</i>	0,10l	€ 3,90
<i>Prosecco</i>	0,10l	€ 3,90
<i>Prosecco Rosé</i>	0,10l	€ 4,50
<i>Prosecco Aperol, Holunder, Orange</i>	0,10l	€ 4,30
<i>Bellini</i>	0,10l	€ 4,40
<i>Campari Soda</i>	4cl	€ 4,60
<i>Campari Orange</i>	4cl	€ 4,90
<i>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</i>	4cl	€ 4,90
<i>Milano (Soda, Rosecco, Campari, Cranberriesirup)</i>	0,25l	€ 5,10
<i>Americano (Martini Rosso, Campari, Soda)</i>	0,25l	€ 5,90
<i>Negroni (Martini Rosso, Campari, Soda, Gin)</i>	025l	€ 6,20

Spritzer

<i>Spritzer Rot und Weis</i>	0,25l	€ 3,50
<i>Kaiser Spritzer</i>	0,25l	€ 3,90
<i>Aperol Spritzer</i>	0,25l	€ 4,60
<i>Hugo Alkoholfrei</i>	0,25l	€ 4,60
<i>Hugo</i>	0,25l	€ 4,90
<i>Veneziano (Aperol Spritzer mit Prosecco)</i>	0,25l	€ 4,90
<i>Italian Rosé (Soda, Prosecco, Rosenwasser)</i>	0,25l	€ 4,50
<i>La Vie en Rose (Soda, Prosecco, Lillet, Rosenwasser)</i>	0,25l	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Acqua Panna*</i>	0,25l	€ 2,90
<i>Acqua Panna*</i>	0,75l	€ 5,90
<i>San Pellegrino*</i>	0,25l	€ 2,90
<i>San Pellegrino*</i>	0,75l	€ 5,90
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	0,20l	€ 2,90
<i>San Pellegrino Limonata</i>	0,20l	€ 2,90
<i>Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic</i>	0,20l	€ 2,90
<i>Coca Cola / light, Almdudler</i>	0,33l	€ 2,90
<i>Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone</i>	0,33l	€ 2,90
<i>Apfel - oder Orangensaft</i>	0,25l	€ 2,90
<i>Apfel - oder Orangensaft gespritzt</i>	0,25l	€ 2,70
<i>Apfel - oder Orangensaft gespritzt</i>	0,50l	€ 3,90
<i>Sodawasser*</i>	0,25l	€ 1,60
<i>Sodawasser*</i>	0,50l	€ 2,90
<i>Soda Himbeere oder Zitrone*</i>	0,25l	€ 1,80
<i>Soda Himbeere oder Zitrone*</i>	0,50l	€ 3,40
<i>Himbeere oder Zitrone mit Leitungswasser*</i>	0,25l	€ 1,50
<i>Himbeere oder Zitrone mit Leitungswasser*</i>	0,50l	€ 2,90

Fruchtsaft

<i>Erdbeere / Johannisbeere</i>	0,20l	€ 2,90
<i>Marille / Pfirsich / Mango</i>		
<i>Fruchtsaft gespritzt</i>	0,50l	€ 3,90

Bier & Radler

<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	<i>0,20l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Zitrus Radler</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Schneider Weisse (Weizenbier)</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Null Komma Josef (Alkoholfrei)</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,90</i>

Spirituosen

<i>Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Gin Bombay</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Tequila</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Averna sauer</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Cynar</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Montenegro</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Baylis</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Vecchia Romana</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Grappa di Merlot Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Grappa di Prosecco Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Grappa di Moscato Nonino</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Grappa di Moscato Mazzetti (Barrique)</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5,10</i>

Vino bianco / Weißwein

Weißweine aus Italien

<i>Capsula Viola, Santa Cristina (Toscana)</i>	0,75l	€ 29,00
<i>Greco di Tufo, Feudi San Gregori (Companien)</i>	0,75l	€ 35,00
<i>Tocai Friulano, Primosic Belvedere (Friaul)</i>	0,75l	€ 38,00
<i>Gavi di Gavi, Granée, Bastilo D.O.C.G. (Piemont)</i>	0,75l	€ 39,00
<i>Vermentino Costamolino, Argiolas D.O.C. (Sardinien)</i>	0,75l	€ 39,00
<i>Pinot Grigio, Jermann I.G.T. (Venetien)</i>	0,75l	€ 43,00

Weißweine aus Österreich

<i>Sauvignon Blanc, Brolli, (Südsteiermark)</i>	0,75l	€ 29,00
<i>Gelber Muskateller, Brolli, (Südsteiermark)</i>	0,75l	€ 31,00
<i>Grüner Veltliner, Federspiel, Jamek (Joching Wachau)</i>	0,75l	€ 38,00
<i>Grüner Veltliner, Federspiel, Terrassen, Bründlmayer</i>	0,75l	€ 38,00
<i>Riesling, Federspiel, Burgstall Pichler</i>	0,75l	€ 46,00
<i>Riesling Zöbinger Heiligen Stein, Bründlmayer</i>	0,375l	€ 19,00
<i>Grüner Veltliner, Federspiel, Achleiten, Jamek</i>	0,375l	€ 19,00

Weißweine aus der Bouteille

<i>Frascati</i>	1/8	€ 3,80
<i>Soave</i>	1/8	€ 3,80
<i>Pinot Grigio</i>	1/8	€ 3,90
<i>Chardonnay</i>	1/8	€ 3,90
<i>Friulano</i>	1/8	€ 3,90
<i>Capsula Viola</i>	1/8	€ 4,30
<i>Sauvignon Blanc</i>	1/8	€ 4,50
<i>Gelber Muskateller</i>	1/8	€ 4,60

Vino rosso / Rotwein

Rotweine aus Italien

<i>Primitivo Sasseo, Altamura, (Apulien)</i>	0,75l	€ 38,00
<i>Cannonau die Sardegna, Costera, Argiolas, (Sardinien)</i>	0,75l	€ 39,00
<i>Villa Antinori, Rosso I.G.T., (Toscana)</i>	0,75l	€ 43,00
<i>Villa Antinori, Rosso I.G.T., (Toscana)</i>	0,375l	€ 22,00
<i>Nobile die Montepulciano, Avignonesi, Toscana</i>	0,75l	€ 54,00
<i>Chianti Classico Riserva, Antinori D.O.C.G (Toscana)</i>	0,75l	€ 59,00
<i>Chianti Classico, Antinori Peppoli D.O.C.G (Toscana)</i>	0,375l	€ 29,00
<i>Barolo, Prunotto, D.O.C.G; (Piemont)</i>	0,75l	€ 85,00
<i>Amarone Classico, Costasera Masi (Venetien)</i>	0,75l	€ 89,00
<i>Amarone Classico, Costasera Masi (Venetien)</i>	0,375l	€ 45,00
<i>Brunello die Montalcino, Banfi D.O.C.G (Toscana)</i>	0,75l	€ 89,00
<i>Brunello die Montalcino, Pierluigi Talenti (Toscana)</i>	0,375l	€ 45,00

Rotweine aus der Bouteille

<i>Montepulciano</i>	1/8	€ 3,80
<i>Valpolicella</i>	1/8	€ 3,90
<i>Nero D'Avola</i>	1/8	€ 3,90
<i>Lambrusco</i>	1/8	€ 3,80
<i>Merlot</i>	1/8	€ 3,90
<i>Chianti</i>	1/8	€ 4,20
<i>Merlot Primitivo</i>	1/8	€ 4,70

*Exklusive Weine
Rotweine aus Italien*

<i>Tignanello, Antinori, I.G.T (Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Luce, Montalcino I.G.T (Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 135,00</i>
<i>Lupicaia, Terricio, I.G.T (Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 165,00</i>
<i>Sassicaia, Bolgheri, Tenuta San Guido, (Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 195,00</i>
<i>Ornellaia, Superiore, Bolgheri D.O.C.(Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>Solaia, Antinori, I.G.T (Toskana)</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 310,00</i>

Rotweine aus Österreich

<i>Opus Eximium, Gesellmann</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 69,00</i>
<i>Opus Eximium, Gesellmann</i>	<i>0,375l</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Phantom, K+ K Kirnbauer</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 71,00</i>
<i>Phantom, K+ K Kirnbauer</i>	<i>0,375l</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Blaufränkisch Reserve, Well, Wellanschitz</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Bela Rex Gesellmann</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 79,00</i>
<i>Bela Rex Gesellmann</i>	<i>0,375l</i>	<i>€ 43,00</i>

Caffe & Heißgetränke

<i>Kleiner Espresso / Brauner</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Großer Espresso / Brauner</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Espresso Corretto (Kleiner Espresso mit Grappa)</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Melange / Cappuccino</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Cappuccino mit Schlagobers</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Caffe Latte</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Irish Coffee (doppelter Espresso mit Whisky und Schlagobers)</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Caffe Milano</i>	<i>€ 6,10</i>



2500 Baden, Beethovengasse 10
Tel.: 02252 / 254 876 • restaurant-sanmarco@gmx.at
Täglich von 11.30-22.30 Uhr