



San Marco  
RISTORANTE



*Mascherata*





San Marco  
RISTORANTE



Vă dorim poftă bună!

## GRUPE DE ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1. Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate;
2. Crustacee si produse derivate;
3. Oua si produse derivate;
4. Peste si produse derivate;
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza);
8. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*Corylus avellana*), nuci (Iuglas regia), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan (*Caraya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch)<sup>1</sup>, nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate;
9. Telina si produse derivate;
10. Mustar si produse derivate;
11. Seminte de susan si produse derivate;
12. Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin si produse derivate;
14. Moluste si produse derivate.

In cazul in care suferiti de o alergie, va rugam sa solicitati informatii suplimentare inainte de efectuarea comenzii online.

Va multumim pentru intelegere!

Conform prevederilor Ordinului nr. 183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate, vă informăm că preparatele din meniu pot conține produse / din produs congelat. Solicitați informații personalului unității.

GUVERNUL ROMÂNIEI  
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

In cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085

BANI  
BON FISCAL

Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1998 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

SCANEAZĂ AICI PENTRU A CITI  
TOATE INGREDIENTELE ȘI VALORILE  
NUTRIȚIONALE ALE  
PRODUSELOR NOASTRE





## MIC DEȚUN

<b>Mic dejun San Marco - 400 gr</b> Ouă ochiuri, salată capresse, prosciutto cotto, <b>unt</b> , pită	<b>28 lei</b>
<b>Mic dejun cu avocado - 400 gr</b> Feli de avocado, pâine toast, <b>brânză philadelphia</b> , roșii cherry, ouă fierte, mix salată	<b>28 lei</b>
<b>Mic dejun românesc - 400 gr</b> Ouă bătute, <b>cașcaval</b> pane, șuncă, praga, <b>unt</b> , roșii, castraveți, pâine toast	<b>28 lei</b>
<b>Mic dejun venețian - 400 gr</b> <b>Mozzarella</b> , <b>brânză brie</b> , prosciutto, mix, salam, somon, fume, icre, somonate, <b>ouă</b> de prepeliță, <b>unt</b> , roșii cherry, avocado, pită	<b>90 lei</b>
<b>Omletă San Marco - 400 gr</b> Omletă cu șuncă, <b>cașcaval</b> , <b>branză</b> , roșii cherry, măsline, ceapă verde	<b>28 lei</b>
<b>Ouă Benedict - 300 gr</b> Ouă, bacon, sos olandez, pâine toast	<b>25 lei</b>
<b>Sandwich San Marco - 600 gr</b> <b>Cașcaval</b> , bacon, San Marco, roșii, cartofi prăjiți, ketchup, <b>branză</b> feta, prosciutto cotto măsline	<b>28 lei</b>
<b>Sandwich Milano - 600 gr</b> Salam Milano, <b>cașcaval</b> , <b>brânză</b> phiadelphia, bacon, salată verde, roșii cherry, cartofi steakhouse, ardei iute	<b>28 lei</b>
<b>Pizzetta San Marco - 400 gr</b> <b>Mozzarella</b> , carne pui, sos roșii, măsline, sos usturoi cu arpagic, roșii cherry, ketchup, cartofi steakhouse, <b>fulgi parmezan</b>	<b>32 lei</b>
<b>Creier pane San Marco - 500 gr</b> Se servește cu cartofi wedges și sos de usturoi	<b>28 lei</b>
<b>Cașcaval pane San Marco - 600 gr</b> <b>Cașcaval</b> pane, ciuperci, roșii cherry, cartofi prăjiți	<b>28 lei</b>
<b>Salată vinete San Marco - 300 gr</b> Vinete coapte, ceapă verde, roșii cherry, baghetă coaptă	<b>25 lei</b>
<b>Zacuscă - 200 gr</b> Se servește cu pită coaptă și ardei iute	<b>20 lei</b>
<b>Humus San Marco - 200 gr</b> Năut, ulei măsline, mix salată, rodie, <b>brânză</b> feta, pita	<b>25 lei</b>
<b>Icre San Marco - 200 gr</b> Icre de știucă, lime, ceapă roșie, baghetă coaptă	<b>25 lei</b>
<b>Brânză San Marco - 200 gr</b> Brânză feta în foietaj cu susan și miere	<b>25 lei</b>

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## PLATOURI

### 1-2 persoane

#### Platou San Marco rece - 700 gr

Prosciutto, mușchi file crud uscat, bresaola, selecție salamuri italiene, ceafă crud uscată, prosciutto cotto, **dorblue**, **brie**, cubulețe **parmezan**, **șvaițer**, **brânză** maturată, roșii cherry, măsline verzi, selecție de **alune** și fructe confiate - Se servește cu pită San Marco

120 lei

#### Platou romanesc rece - 700 gr

Slănină de casă, babic, carnați uscați, mușchiuleț haiducesc, ceafă haiducească, jumării, **brânză** burduf, **branză** oaie, **branză** vacă, **cașcaval** afumat, ceapă roșie, roșii, castraveți, salată vinete, salată icre de știuca - Se servește cu paine toast

100 lei

#### Platou rece formagi misti - 700 gr

Selecție de **brânzeturi** fine, **brie**, **mozzarella**, **șvaițer**, **parmezan**, **branză** maturată, **dorblue**, **alune de pădure**, selecție de fructe confiate - Se servește cu biscuit și dulceață de smochine

120 lei

#### Platou crispy - 1000 gr

Aripioare crispy, ciocănele crispy, pui crispy, inele de ceapă pane, cartofi steakhouse, varză cu **maioneză**, sos bby, ketchup, sos cinar - Se servește cu focaccia aromată

80 lei

#### Tigaie San Marco - 2000 gr

Mix fructe de mare, tentacule de calamar, vongole albe, vongole brune, creveți, creveți tigar, file dorida pe pat de risotto cu sofran, lămâie, pita coaptă

250 lei

#### Cârnați San Marco - 1000 gr

Mix de cârnați cu cartofi prăjiți, ardei iute și muștar

90 lei

### 4-5 persoane

#### Platou San Marco rece - 3000 gr

Prosciutto, mușchi file crud uscat, bresaola, selecție de salamuri italiene, bacon, prosciutto cotto, **mozzarella**, **dorblue**, **brie**, cubulețe de **parmezan**, **șvaițer**, **branză** maturată, roșii cherry, măsline verzi, selecție de **alune** și fructe confiate - Se servește cu pită San Marco

450 lei

#### Platou românesc rece - 3000 gr

Slănină de casă, babic, cârnați uscați, mușchiuleț haiducesc, ceafă haiducească, pastramă de porc afumată, **brânză** burduf, **branză** oaie, **branză** vacă, **cașcaval** afumat, ceapă roșie, roșii, castraveți, salată de vinete, salată icre de știucă - Se servește cu pită San Marco

400 lei

#### Platou românesc cald - 3000 gr

Pomana porcului, pastramă de miel san marco, mix de cârnați, ceafă de porc, scăriță, piept de curcan, mici vită-oaie, baby cartofi cu rozmarin, risotto funghi, ardei iute copt, sos de usturoi, sfeclă roșie cu hrean

450 lei

#### Platou vânătoresc cald - 3000 gr

Piept de rață pe portocală, pulpă de rață în untură, pulpă de iepure, cotlete de miel cu rozmarin pe lipie, cotlet de porc iberic, cocoșel de munte la ceaun, baby cartofi prăjiți, risotto black, salată varză roșie

500 lei

#### Platou steak house cald - 3500 gr

Mușchi vită black angus, vrăbioară de vită, t-bone black-angus, coasta black-angus, burger San Marco, orez negru cu hribi, porumb copt, ardei capia copt, cartofi San Marco cu mousse de **unt**, hrean proaspăt

690 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni





## BRUSCHETE

### Bruschete quatro formagi - 350 gr

Focaccia, **branză dorblue**, **camerbert**, **cremă de branză**, **parmezan**

35 lei

### Bruschete san marco - 350 gr

Focaccia, cubulete de roșii cherry, **branză cheddar**, **cremă de branză**, **mozzarella**, prosciutto și **fulgi de parmezan**

35 lei

### Bruschete con pollo - 350 gr

Focaccia, **cremă de branză**, **mozzarella**, cubulețe piept pui, ciuperci, **fulgi parmezan**

35 lei

### Bruschete caprese - 350 gr

Focaccia, **mozzarella bocconcini**, **cremă de branză**, roșii, sos pesto

35 lei

## SUPE & CIORBE

### Ciorbă de legume - 300 gr

15 lei

### Ciorbă de perișoare - 300 gr

17 lei

### Supă de pui cu tăiței - 300 gr

17 lei

### Ciorbă de vacuță - 300 gr

17 lei

### Ciorbă de fasole cu ciolan afumat - 350 gr

19 lei

se servește cu ceapă roșie și slanină de casă

### Ciorbă de burtă - 300 gr

19 lei

### Supă cremă de broccoli cu crutoane - 300 gr

23 lei

### Supă cremă de ciuperci cu crutoane - 300 gr

23 lei

### Supă cremă de linte cu crutoane - 300 gr

23 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## PREPARATE ROMÂNEȘTI

### Bulz San Marco - 500 gr

Mămăligă, brânză burduf, cârnați ardelenesi, ou, brânză rasă

32 lei

### Pomana porcului - 500 gr

Mușchi de porc cu mămăliguță, usturoi și castraveți murați

45 lei

### Ciolan de porc San Marco - 1000 gr

Ciolan de porc copt, servit cu varză călită cu jumări sau iahnie de fasole cu ceapă roșie

59 lei

### Carne la garniță - 500 gr

Mușchi de porc afumat, cârnați ardelenesi, jumări în untură cu ou, castraveți murați

50 lei

### Tochitură San Marco - 500 gr

mușchi de porc, cârnați ardelenesi, piept pui, ficăței pui, ciuperci, ardei, ceapă, usturoi, mămăligă, brânză, ou

45 lei

### Tigaie picantă San Marco- 500 gr

Carne vită, carne pui, ardei iute, ardei capia, dovelcel, vânăta, ceapă - se servesc cu risotto și sos cinar

59 lei

### Mici San Marco - 600 gr

Se servesc cu muștar și cartofi steak house

42 lei

### Șnițel piept pui - 500 gr

Piept pui, mozzarella, șuncă, ciuperci, cartofi prăjiți

50 lei

### Șnițel San Marco - 500 gr

Piept de pui, mușchi de porc, bacon, mozzarella, cartofi prăjiți, sos San Marco

50 lei

### Șnițel Venetian San Marco-600 gr

Mușchi de vită, cubulețe de cartofi, sos de usturoi și porumb copt

90 lei

## PREPARATE VÂNĂTOREȘTI

### Pulpă de rață San Marco - 600 gr

Se servește cu piure de cartofi dulci

65 lei

### Friptură de iepure San Marco - 500 gr

Se servește cu legume în sos brun și măslină

60 lei

### Piept de rață San Marco - 500 gr

File de rață, portocală, mix salată cu mango

60 lei

### Pui San Marco - 800 gr

Cocoșel de munte, cartofi, hribi, mămăligă coaptă

55 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni



## BURGERI

### Burger vită black angus San Marco - 300 gr

Carne de vită black-angus, chiflă, bacon, roșii, ceapă, **cașcaval**, salată iceberg, castraveți murați, cartofi wedges, ketchup, **maioneză**

43 lei

### Burger vită black-angus cu gorgonzola - 300 gr

Carne de vită black-angus, **gorgonzola**, chiflă glazurată, varză cu maioneză, rondele de cartofi, **maioneză**, ketchup

43 lei

## PREPARATE DE PORC

### Coaste Americane - 600 gr

se servesc cu porumb copt, cartofi wedges, sos dulce-acrișor, **maioneză** și ketchup

45 lei

### Scăriță San Marco - 1000 gr

Coaste de porc servite cu cartofi prăjiți, salată iceberg, sos bbq

45 lei

### Cotlet tomahawk - 700 gr

Se servește cu rondele de cartofi, sos de unturoi, pe lăvaș

48 lei

### Ceafă de porc San Marco - 600 gr

Se servește cu cartofi coptii, **unt** și sare mare

38 lei

### Mușchiuleț de porc San Marco - 350 gr

Se servește cu focaccia, **unt** cu usturoi și verdeață

40 lei

### Cotlet de porc iberic - 500 gr

Se servește cu mix de legume

65 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## PREPARATE DIN MIEL

### Pastramă de miel San Marco - 500 gr

se servește cu mămăligă, brânză oaie, mujdei de usturoi, castraveți murați

75 lei

### Cotlet de miel San Marco - 350 gr

se servește pe lipie, sos de usturoi cu arpagic, ardei iute copt, salată vinete cu ceapă

84 lei

## PREPARATE DIN PUI ȘI CURCAN

### File de pui soud-vidé - 500 gr

Piept de pui, rondele de cartofi la cuptor, sos de smântână și ciuperci

38 lei

### Pui crispy - 500 gr

Se servește cu cartofi prăjiți și ketchup

38 lei

### Aripioare crispy - 500 gr

Aripioare picante în panada, cartofi wedges, maioneză

38 lei

### Rulada de pui San Marco - 500 gr

Piept de pui în panada umplut cu mozzarella și ciuperci, cartofi prăjiți, maioneză

42 lei

### Ficăței de pui San Marco - 300 gr

Ficăței pui la tigaie cu praz serviți pe lavaș cu piure de cartofi

38 lei

### Curry cu pui și orez - 400 gr

Piept pui, curry, boia dulce, ceapă, smântână, risotto

38 lei

### File de curcan San Marco - 500 gr

File de curcan la cuptor cu piure de cartofi dulci și mix de salată cu semințe de in

42 lei



\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni



## PREPARATE DIN VITĂ

<b>Mușchi de vită black-angus-250 gr</b> se servește cu mousse de unt și pită coaptă	<b>95 lei</b>
<b>Vrăbioara de vită San Marco - 600 gr</b> se servește cu mousse de unt, mix de salată, rozmarin pe lavaș, sos de piper verde și bulete de cartofi	<b>100 lei</b>
<b>Biftec tartar San Marco black-angus - 300 gr</b> se servește cu pită coaptă	<b>95 lei</b>
<b>File de vită San Marco - 500 gr</b> Mușchi de vită & mousse de unt, risotto cu funghi și ceapă verde, mix salată, sos gogonzola	<b>95 lei</b>
<b>T-bone black-angus - 650 gr</b> se servește cu baghetă coaptă, porumb copt și mousse de unt cu usturoi	<b>120 lei</b>
<b>Anticrot de vită black-angus - 500 gr</b> se servește cu orez negru, nuci de pin și mousse de unt cu usturoi	<b>100 lei</b>
<b>Tigaie de vită San Marco - 600 gr</b> File de vită, peperonccini, risotto cu ceapă verde pe pat de lipie	<b>95 lei</b>
<b>Tomahawk black-angus - 800 - 1000 gr</b> se servește cu mousse de unt, porumb copt și mix de salată pe baghetă coaptă	<b>450 lei</b>

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## PREPARATE DE PEȘTE

### File se somon san marco-250 gr

File de somon la cuptor cu roșii cherry și ierburi aromate

55 lei

### File de somon la gratar -200 gr

se servește cu sos de lime și capere

55 lei

### Steak de ton roșu-300 gr

se servește pe pat de valeriană cu fasole verde și usturoi

65 lei

### File de dorada-350 gr

se servește cu sos de lime cu capere și salată iceberg

52 lei

### File de biban-350 gr

se servește cu sos de lime și sparanghel

60 lei

### Crap prăjit -400 gr

se servește prăjit în mălai cu mămăligă și mujdei de usturoi

45 lei

### Saramură de crap -500 gr

servit cu legume, ardei verde și mămăligă

50 lei

## FRUCTE DE MARE

### Creveți San Marco-450 gr

se servesc cu praz, sos ierburi aromate, broccoli și sparanghel, sos San Marco

60 lei

### Creveți tigar -800 gr

se servesc pe pat de orez negru cu fulgi de parmezan și lime

100 lei

### Calamari San Marco - 500 gr

Tentacule de calamari, inele de calamar, ceapă pane, rondele de cartofi, mix de salată cu semințe, sos de usturoi cu arpagic

60 lei



\* Ingredientele evidențiate (bolduite) conțin alergeni



## SPAGHETTI, PENNE, TAGLIATELLE

### Paste olio e peperoncino - 350 gr

Spaghetti, usturoi, ulei de masline, ardei iute

38 lei

### Paste con pollo - 350 gr

Piept de pui, ciuperci proaspete, usturoi, **parmezan** și sos de **smântână** cu vin alb

35 lei

### Paste carbonara - 350 gr

Spaghetti, **parmezan**, sos alb, bacon

35 lei

### Paste Bolognese - 350 gr

Spaghetti, usturoi, ulei de masline, ceapa, sos roșii proaspete, sos ragu carne tocată de vită

35 lei

### Paste all amatriciana - 350 gr

Spaghetti, file de vițel feliat, roșii, ceapă, pătrunjel

40 lei

### Paste al salmone - 350 gr

Paste, file de somon, **smântână**, icre somonate și **fulgi de parmezan**

40 lei

### Paste venețiene - 350 gr

Scoici saint Jacques, vongole brune, vongole albe, calamari, creveți, creveți black tiger, sos de roșii proaspete, usturoi, busuioc, ulei de măsline

40 lei

### Paste con pesto - 000 gr

Tagliatele, ulei măsline, usturoi, busuioc

40 lei

## INSALATE

### Insalata caprese-300 gr

Roșie, **mozzarella**, rucola, baby spanac, **fulgi de parmezan**, sos pesto, ulei de măsline

26 lei

### Insalata Caesar cu file de curcan-300 gr

**Fulgi de parmezan**, roșii cherry, salată iceberg, crutoane de pâine albă cu ierburi aromatate

28 lei

### Insalata Caesar cu somon - 300 gr

**Fulgi de parmezan**, roșii cherry, lime, salată iceberg, crutoane de pâine cu ierburi aromatate

30 lei

### Insalata Caesar cu creveți - 300 gr

**Fulgi de parmezan**, roșii cherry, lime, salată iceberg, crutoane de pâine albă cu ierburi aromatate

30 lei

### Insalata de cruditati - 300 gr

Varză albă, morcov, măr, țelină, **maioneză**

25 lei

### Insalata greceasca - 300 gr

Salată iceberg, roșii, ardei gras, ceapă roșie, **branză feta**, oregano, ulei de măsline, măsline, lămâie

25 lei

### Insalata prosciutto e formaggio - 400 gr

Salată iceberg, roșii cherry, prosciutto cotto, boconcini, **fulgi de parmezan**

30 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## PIZZA

### Pizza margherita - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**

28 lei

### Pizza vegetariana - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, roșii, ciuperci, măsline, dovlecel, ardei gras, porumb, **fulgi de parmezan**

35 lei

### Pizza San Marco - 500 gr

Sos de roșii, rucola, roșii cherry, **mozzarella**, măsline, **fulgi de parmezan**, carne vită, carne pui, sos de usturoi cu arpagic

35 lei

### Pizza capriciosa - 500 gr

Sos de roșii **mozzarella**, prosciutto cotto, măsline, anghinare și ciuperci

35 lei

### Pizza quattro stagioni - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, prosciutto cotto, ciuperci, salam, ardei gras, măsline, porumb

35 lei

### Pizza pollo - 500 gr

Piept de pui, **mozzarella**, ardei gras, boabe de porumb și roșii

35 lei

### Pizza prosciutto e funghi - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, prosciutto cotto și ciuperci

35 lei

### Pizza messicana - 500gr

Sos de roșii, **mozzarella**, salam picant, bacon, **gorgonzola** și porumb

35 lei

### Pizza calzone - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, șuncă și ciuperci

35 lei

### Pizza salami - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, mix salam

35 lei

### Pizza adriatica - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, ceapă, ton, oregano și ulei de măsline

35 lei

### Pizza ai quattro formaggi - 500 gr

4 tipuri de **branză**

35 lei

### Pizza cu fructe de mare - 500 gr

Sos de roșii, **mozzarella**, roșii cherry, ciuperci, ardei capia, midii, vongole albe, calamari, creveți, creveți țigar, vongole brune, avocado, lime

38 lei

### Focaccia - 350 g

20 lei

### Pita San Marco - 150 gr

12 lei

### Pâine San Marco - 200 gr

10 lei

### Lipie San Marco - 250 gr

20 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni





## BUCĂȚE CU LEGUME

<b>Platou cu legume la grătar -400 gr</b> Roșii, vinete, ardei dulce, cartofi copti, ciuperci, dovlecei	24 lei
<b>Ciuperci la grătar - 300 gr</b>	17 lei
<b>Cartofi prăjiți San Marco - 300 gr</b>	14 lei
<b>Cartofi wedges - 300 gr</b>	14 lei
<b>Baby cartofi cu usturoi și rozmarin - 300 gr</b>	17 lei
<b>Cartofi copti -300 gr - se servesc cu smântână și usturoi</b>	17 lei
<b>Piure de cartofi - 200 gr</b>	19 lei
<b>Orez sălbatic - 200 gr</b> Orez, <b>unt</b> , ceapă verde, smântână	19 lei
<b>Orez cu hribi - 200 gr</b>	19 lei
<b>Orez, unt, hribi, smântână - 250 gr</b>	19 lei
<b>Edamame - 250 gr</b>	19 lei

## SALATE ROMÂNEȘTI

<b>Salată de roșii - 200 gr</b>	15 lei
<b>Salată verde - 200 gr</b>	15 lei
<b>Salată de varză albă - 200 gr</b>	15 lei
<b>Salată asortată - 200 gr</b> Roșii, castraveți, ceapă, ardei kapia, măsline	15 lei
<b>Salată de sfeclă roșie cu hrean - 200 gr</b>	16 lei
<b>Salată de ardei capia cu usturoi - 200 gr</b>	16 lei
<b>Salată de murături asortate - 200 gr</b>	16 lei
<b>Salată de varză murată cu boia - 200 gr</b>	16 lei
<b>Salată mixtă - 200 gr</b> (Castraveți și gogoșari)	16 lei

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni

## DESERTURI DE CASĂ

- Papanași San Marco - 250 gr** 25 lei  
se servesc cu dulceață și **smântână** sau Nutella
- Clatite San Marco - 250 gr** 25 lei  
se servesc cu dulceață sau Nutella și înghețată de caramel
- Tiramisu - 150 gr** 25 lei  
servit cu înghețată de **pana cota** și mix de alune
- Specialitate San Marco-250gr** 25 lei  
Fantezie de gogoși servite cu sos de fructe de pădure, biscuit, înghețată caramel, **fulgi de migdale**

## DESERT

- Mille-feuille - 150 gr** 25 lei  
Aluat de foietaj, **cremă de lapte**, **lapte**, zahar, aromă de vanilie, se servește cu topping de **capșuni** și mentă
- Profiterol San Marco - 150 gr** 25 lei  
Ganache de ciocolată, **cremă de lapte**, caramel, se servește cu ciocolată, vișine și mentă
- Lava Cake - 150 gr** 25 lei  
Ciocolată neagră, **ou**, zahăr, făină de fructe de **grâu**, cacao, se servește cu topping de vanilie, fructe de pădure, mentă și înghețată
- Fistuk - 150 gr** 25 lei  
Cremă de fistic, **lapte**, **ouă**, blat de pandișpan, zahăr, glazură de ciocolată albă se servește cu înghețată de caramel și mix de alune
- Tort de ciocolată - 200 gr** 25 lei  
Tort cu blat de cacao, umplutură de ciocolată, învelit cu ciocolată
- Tort cu pere - 200 gr** 25 lei  
Cremă de ciocolată cu pere.
- Înghețată San Marco - 200 gr** 25 lei  
Vanilie, croccantino, caramel, **fulgi de fistic**, biscuit și mentă
- Înghețată venețiana - 200 gr** 25 lei  
Înghețată de **căpșuni**, fructe de pădure, **panna cotta**, fructe, biscuit și mentă

\* Ingrediente evidențiate (bolduite) conțin alergeni



BERE

TUBORG DRAFT 400 ML	10 LEI
CARLSBERG DRAFT 400 ML	14 LEI
TUBORG 330 ML	10 LEI
TUBORG 500 ML	12 LEI
BUCUR BLONDA 350 ML	12 LEI
BUCUR BRUNA 350ML	14 LEI
CARLSBERG 330 ML	12 LEI
CARLSBERG 500 ML	14 LEI
GUINNESS 330 ML	18 LEI
WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER 500 ML	18 LEI
GRIMBERGEN 330 ML	18 LEI
KRONENBURG 330ML	18 LEI
CORONA 330 ML	18 LEI
HOLSTEN WEIZEN 500 ML - bere nefiltrată	16 LEI
SOMERSBY APPLE CIDER ( MAR) 330 ML	15 LEI
SOMERSBY BLACKBERRY ( MURE) 330 ML	15 LEI
SOMERSBY PEAR CIDER( PERE) 330 ML	15 LEI
SOMERSBY BLUE BERRY CIDER( AFINE) 330 ML	15 LEI

BERE FARĂ ALCOOL

TUBORG FARA ALCOOL 330 ML	10 LEI
TUBORG FARA ALCOOL 500 ML	12 LEI
HOLSTEN RADLER 330 ML	12 LEI
CARLSBERG FARA ALCOOL 330 ML	14 LEI



INFORMAȚII & REZERVĂRI

**0723.363.635**



*San Marco*  
RISTORANTE

*Bar*

WHISKY CREAM-50ML		TEZAU MUSCAT OTTONEL - FETEASCĂ REGALĂ	60 lei	COCKTAIL NON-ALCOOL	
SHERYDAN'S	20 lei	JIDVEI ILUZIV ALB SEC	60 lei	GREEN APPLE - 200ML	17 lei
BAILEYS	20 lei	CRAMA DE MATEI ODOR ALB	70 lei	LIME, SIROP CURACAO, SUC MERE, ZAHĂR BRUN	
GIN-50ML		ATAMAN CUVE PINOT GRIGIO + RIESLING ALB	80 lei	WILD CHERRY - 200ML	17 lei
BEEFEATER ALB / PINK	12 lei	RASOVA LA PLAGÉ	80 lei	LIME, SIROP GRENADINE, SUC CIREŞE, ZAHĂR BRUN	
BOMBAY	18 lei	MISTERIUM TR+SB ALB	80 lei	SWEET DREAMS - 200ML	17 lei
GIN FARĂ ALCOOL-TANQUERAY	14 lei	PURCARI NOCTURNE	90 lei	SANTAL PORTOCALE, SANTAL PIERSICI, SIROP GRENADINE	
MARTINI -50ML		RASOVA SUR MER PINOT GRIS	100 lei	COCKTAIL ALCOOL	
MARTINI ALB	10 lei	CAII DE LA LETEA PRINCEPS ALIGOTÉ	100 lei	APEROL SPRITZ	20 lei
MARTINI ROŞU	10 lei	CAII DE LA LETEA PRINCEPS SVG BLANC-FUME	100 lei	HUGO	20 lei
PALINKA / RACHIU -50ML		CRAMA DE MATEI MIGALA ALB	120 lei	CAMPARI ORANGE	20 lei
PALINKĂ ZETEA DE ARDEAL	20 lei	PAGAIA SAUV BLANC SEC	120 lei	MOJITO - 200ML	20 lei
ȚUICĂ ZETEA	22 lei	CUVE PACS ALB SEC	130 lei	GIN TONIC/PINK-200ML	20 lei
DIGESTIVE -50ML		RECAS SOLE CHARDONNAY	130 lei	PORN STAR MARTINI	25 lei
JAGERMEISTER	12 lei	SOLO QUINTA	180 lei	AMARETO SOUR	25 lei
DISARONNO AMARETTO	12 lei	VINURII ROZE-750ML		ENERGIZANT	
ROM-50ML		JIDVEI TRADIȚIONAL DEMIDULCE	40 lei	BURN - 250ML	18 lei
HAVANA CLUB	15 lei	GRIGORESCU DRY MUSCAT	45 lei	RED BULL - 250ML	20 lei
PLANTATION	29 lei	RECAS CASTEL HUNIADE	45 lei	CEAI	
BUMBU	20 lei	MOŞIA DE TOHANI REZERVA ROZE	45 lei	GHIMBIR ŞI LĂMÂIE - 200ML	10 lei
TEQUILA-50ML		JIDVEI GRIGORESCU DS	45 lei	MENTĂ -200ML	10 lei
CAMINO GOLD	12 lei	JIDVEI NEC PLUS ULTRA DS	55 lei	FRUCTE DE PADURE - 200ML	10 lei
OLMECA SILVER	12 lei	SIEL ROZE	60 lei	VERDE - 200ML	10 lei
CONIAC / BRANDY -50ML		JIDVEI TEZAU SEC	60 lei	NEGRU - 200ML	10 lei
VIN ARS JIDVEI	18 lei	JIDVEI ILUZIA ROZE SEC	60 lei	DELICE	
BRANCOVEANU	25 lei	ATAMAN D.S	80 lei	WHITE CHOCOLATE - 150ML	17 lei
HENNESY VS	25 lei	RASOVA LA PLAGÉ	80 lei	DARK CHOCOLATE - 150ML	17 lei
COURVOISIER VSOP	28 lei	PURCARI NOCTURNE	90 lei	COFEEE	
MATAXA 7*	18 lei	RASOVA SUR MER	100 lei	ESPRESSO 30ML	10 lei
VOTKA-50M		CAII DE LA LETEA PRINCEPS	100 lei	ESPRESSO LUNG 50ML	10 lei
ABSOLUT	15 lei	CRAMA DE MATEI MIGALA	120 lei	ESPRESSO MACCHIATO-50ML	10 lei
BELVEDERE	20 lei	CUVE SISSI SEC	130 lei	EXPRESSO SENZA COFEINA-60	12 lei
WHISKY		RECAS SOLE	130 lei	CAPPUCCINO-70ML	17 lei
JOHNNIE WALKER - 50ML	15 lei	MUSE DAY SEC	130 lei	CAPPUCCINO SAN MARCO-80ML	17 lei
JACK DANIEL'S - 50ML	18 lei	MUSE NIGHIT D.S	130 lei	EXPRESSO, LAPTE, FRIŞCĂ, CONIAC	
CHIVAS 12 ANI - 50ML	22 lei	SOLO QUINTA	180 lei	LATTE MACCHIATO-200ML	17 lei
GLENFIDDICH 12 ANI - 50ML	25 lei	VINURII ROŞII-750ML		CAFEE IN QUATRO CULORI-200ML	20 lei
CARPATHIAN 40%	30 lei	RECAŞ CASTEL HUNIADE MERLOT D.S	45 lei	NESS FRAPEE-200ML	20 lei
CHIVAS 18 ANI - 50ML	35 lei	CRAMA DE MATEI ODOR ROŞU	70 lei	BĂUTURI RĂCORITOARE	
CARDHU - 50ML	35 lei	PURCARI NOCTURNE NEGRU	90 lei	APĂ PLATĂ - 330ML	8 lei
CARPATHIAN 46%	35 lei	CAII DE LA LETEA PRINCEPS CABERNET SAUV. FETEASCĂ NEAGRĂ	100 lei	APĂ MINERALĂ - 330ML	8 lei
GHENFIDICH 18 ANI -50ML	50 lei	PAGAIA MERLOT+CAB SEC	120 lei	APĂ PLATĂ - 750ML	14 lei
MACALAN DOUBLE CASK 12 ANI -50ML	55 lei	CUVEE UBERLAND	250 lei	APĂ MINERALĂ - 750ML	14 lei
VINUL CASEI		VINURI ITALIA-TOSCANA		COCA-COLA, COCA-COLA ZERO - 250ML	12 lei
VINUL CASEI RECAŞ ALB, ROŞU, ROZE -187ML	15 lei	BARBANERA VECCIANO TOSCANA ROSSO	180 lei	FANTA - 250ML	12 lei
VINURII ALBE -750ML		BARBANERA VECCIANO TOSCANA BIANCO	180 lei	SPRITE - 250ML	12 lei
JIDVEI TRADIȚIONAL FETEASCĂ REGALĂ DEMISEC	40 lei	BARBANERA VECCIANO TOSCANA ROSATO	180 lei	NESTEA PIERSICĂ / LĂMÂIE - 250ML	12 lei
JIDVEI TRADIȚIONAL RIESLING SEC	40 lei	BARBANERA VS ROSSO	190 lei	SCHWEPPE- LEMON / MANDARIN / PINK / TONIC - 250ML	12 lei
RECAŞ CASTEL HUNIADE DS	45 lei	NGUDRA PRIMITIVE DEL SALENTO	190 lei	CAPPY PULPY PERE, PIERSICĂ, PORTOCALE, VIŞINE, PORTOCALE ROŞII	14 lei
RECAŞ CASTEL HUNIADE SEC	45 lei	ŞAMPANIE		FRESH PORTOCALE / GRAPEFRUIT - 250ML	18 lei
MOŞIA DE TOHANI REZERVĂ SAUVIGNON	45 lei	PROSECCO MONTELLIANA EXTRA DRY	80 lei	LIMONADĂ - 500ML	18 lei
GRIGORESCU DRY MUSCAT DS	50 lei	PROSECCO LA PLAGÉ	90 lei	LIMONADĂ CU AROME - 500ML	18 lei
NEC PLUS ULTRA SAUVIGNON DS	55 lei	ASTI MARTINI	80 lei	CĂPŞUNI, PEPENE GALBEN, PEPENE ROŞU, FRUCTE DE PĂDURE	20 lei
SIEL ALB	60 lei	MOET	450 lei	GRANINI PORTOCALE / PIERSICĂ - 250ML	12 lei
		DOM PERIGNON	2000 lei	FRESH RODIE CU GRAPEFRUIT - 250ML	20 lei



# San Marco

RISTORANTE



INFORMAȚII & REZERVĂRI

**0723.363.635**

