

## VINI

GLAS / FLES

### VINI DELLA CASA

Sella Mosca Vermentino di Sardegna	4,2	20
Donelli Lambrusco Bianco	3,5	18
Sangiovese Puglia Vignali Roccamora IGP	4,2	20
Donelli Lambrusco Rosso	3,5	18
Sella & Mosca Rosato di Alghero	4,2	20

### BIANCO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	5	24
Monteiasi Malvasia Bianca Chardonnay Salento		27
Ca' de Rocchi Pinot Grigio DOC	5	24
Vernaccia di San Gimignano DOCG		30

### ROSSO

Cavalleresco Chianti Classico	5.4	26
Anzenas Cannonau di Sardegna DOC	7.2	35
Sella & Mosca Tanca Farà		42
Tinazzi Valpolicella Ripasso Superiore		45
Duchessa Lia Barolo		65

### SPUMANTE

Prosecco	5	25
Bepin de Eto Superiore DOCG		29

## BIRRE

### TAPBIER

Birra Moretti 0,25	3
Birra Moretti 0,50	5,9
Wisseltap	4,3

### FLES

Birra Moretti 0.0%	4,5
Affligem Wit	4,5
Affligem Blond	4,6
Affligem Tripel	4,8
Lagunitas	5,5
Radler	3,5

## CAFFÈ

Espresso	2,5
Doppio	2,5
Koffie	2,5
Cappuccino	3
Koffie verkeerd	3,4
Latte macchiato	3,4
Thee	2,2
Verse munthee	3
Italian Coffee	6,5
Irish Coffee	6,5
Spanish Coffee	6,5
French Coffee	6,5

## BIBITE

Coca Cola	2,6
Cola Zero	2,6
Fanta	2,6
Sprite	2,6
Cassis	2,6
Bitter Lemon	2,6
Ginger Ale	2,7
Tonic	2,8
Ice Tea	2,6
Ice Tea Green	2,6
Pellegrino Aranciata	2,8
Pellegrino Limonata	2,8
Pellegrino Rossa	2,8
Chocomel	2,7
Fristi	2,7
Appelsap	2,7
Jus d'Orange	2,7
Chaudfontaine rood	2,5
Chaudfontaine blauw	2,5
Aqua Panna 0,75	5
San Pellegrino 0,75	5

## DISTILLATO

Aperol Spritz	6.5
Amaretto	4.5
Limoncello	4.5
Meloncello	4.5
Frangelico	4.5
Tia Maria	4.5
Campari	4.5
Mirto	4.5
Sambuca	4.5
Martini	4

Ontstaan in 1976, herboren in 2021.

Al jaren lang is San Marco een begrip in Delft en omstreken.  
Na vele jaren succes was het nu tijd voor een nieuwe impuls.

Een nieuw team, een nieuwe kaart, een nieuwe toekomst.

Een nieuwe toekomst bouwen we samen met jou.  
Help ons groeien, vertel ons wat je van de avond vond.

WWW.SANMARCO.NL

## SPECIALITÀ

MIMOSA	7,5	SCROPPINO	9
LIMONSECCO	7,5	CREMA PISTACCHIO	6
GIN TONIC	9		
San Pellegrino Acqua Tonica Citrus + Malfy Gin Rosa			
San Pellegrino Acqua Tonica Citrus + Malfy Gin con Limone			

*San Marco*  
PIZZERIA RISTORANTE

## ANTIPASTI

<b>Tagliere San Marco</b> Een heerlijke mix van diverse Italiaanse vleeswaren, kazen en groente	11 p.p.
<b>Carpaccio di Carne</b> Rundercarpaccio van ossenhaas, rucola, Grana Padano en citroendressing	13,5
<b>Carpaccio di Tonno</b> Caroaccio van tonijns, sla mix, kappertjes, paprika, rode ui en citroendressing	13,5
<b>Caprese di Bufala</b> ● Mozzarella di Bufala D.O.P., cherrytomaten en basilicum	13,5
<b>Insalata Burrata</b> ● Burrata D.O.P., gepofte cherrytomaten, crema di balsamico en basilicum	14,5
<b>Bruschetta Classica</b> ● Huisgemaakt, geroosterd brood met een salsa van cherrytomaten, basilicum en knoflook	5,5
<b>Gamberoni Diavola</b> Grote gepelde garnalen in een licht pikante tomatensaus	14,5
<b>Pagnotta 4 Formaggi</b> ● Italiaanse kaasfondue in een huisgemaakt broodje	11
<b>Insalata San Marco</b> ● Salade met gegrilde groenten, taleggio, cherrytomaten, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en crema di balsamico	12
<b>Insalata Salmone</b> Salade met rucola, zalm, cherrytomaten straciatella di formaggio	12

## INSALATE

## PASTA

<b>Lasagna di Carne</b> Traditionele pasta uit de oven met een saus van rundergehakt, bechamel en Grana Padano	13,5
<b>Fettuccine Tartufo</b> ● Lintpasta met zwarte truffel, roomboter en Grana Padano	14,5
<b>Strozzapreti Zucchini e Guanciale</b> Getwiste deegpijpjes in een saus van room met courgette, saffraan en Guanciale (wangspek).	13,5
<b>Ravioli Ricotta e Limone</b> ● Met ricotta en limoen gevulde deegkussentjes in een saus van tomaat, room en pesto	14,5
<b>Conchiglioni</b> ● Gevuld met ricotta en spinazie, gegratineerd uit de oven.	13,5
<b>Merluzzo Genovese</b> Kabeljauw in tomatensaus, olijven en pijnboompitten	21,5
<b>Tagliata di Tonno é Pistacchio</b> Verse tonijn in een jasje van pistache	22
<b>Salmone alla Mediterranea</b> Zalmfilet met olijven, kappertjes, cherrytomaten en witte wijn	20

## SPECIALITÀ DEL GIORNO

Laat je verrassen door onze special van de chef.

Alle hoofgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappeltjes uit de oven.

● Deze gerechten zijn vegetarisch

## CARNE

<b>Saltimbocca alla Romana</b> Gebakken kalfsvlees in een wittewijnsaus met prosciutto crudo en salie	18,5
<b>Scaloppinae Funghi Misti</b> Gebakken kalfsvlees in rode wijn, roomsaus en een mix van paddenstoelen	18,5
<b>Filetto Tartufo</b> Ossenhaas in een saus van zwarte truffel	24
<b>Filetto al pepe verde</b> Ossenhaas in een saus van peper en room.	24
<b>Filetto Porcini Gorgonzola e Noci</b> Ossenhaas met eekhoortjesbrood, room, gorgonzola en walnoten	23,5

## VEGA

<b>Melanzane alla Parmigiana</b> ● Uit laagjes opgebouwde ovenschotel met aubergine, tomatensaus, Grana Padano en Fior di latte	13,5
<b>Lasagna di verdure</b> ● Uit laagjes opgebouwde ovenschotel met verschillende soorten groente, bechamel, Grana Padano en Fior di latte	13,5

## PIZZE ROSSA

<b>Classica</b> ● Fior di latte, tomatensaus, Grana Padano en basilicum	9,5
<b>Salame Sopressa</b> Fior di latte, tomatensaus en Salame Sopressa	10,5
<b>Salame piccante Ventricina</b> Fior di latte, tomatensaus, Salame piccante Ventricina, ui en olijven	11

<b>Verdure Grigliate</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine, courgette, paprika en ui	13,5
<b>Fresca</b> ● Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en Grana Padano	13,5

<b>Radicchio</b> ● Fior di latte, tomatensaus gorgonzola, walnoten en radicchio	15
<b>Pomodorini</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, cherrytomaten, taleggio en crema di balsamico	14

<b>Melanzane Zucchini</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine en courgette, rucola en Grana Padano	13,5
--	------

<b>Sarda</b> Fior di latte, tomatensaus, salsiccia sarda, ui en olijven	14
<b>Ciosa</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, paddenstoelenmix, paprika en salami	12

<b>Salmone</b> Fior di latte, tomatensaus gerookte zalm, room en rucola	15
<b>Pescatore</b> Tomatensaus, tonijn, frutti di mare en ansjovis	14

<b>Corallo</b> Fior di latte, tomatensaus, tonijn, ui en kappertjes	12
<b>Funghi e panna</b> ● Fior di latte, tomatensaus, geroosterde paddenstoelenmix en roomsaus	13
<b>Cesco</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, champignons, gorgonzola pancetta, salame en knoflook	15

<b>Crudo Speciale</b> Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, prosciutto crudo en Grana Padano	14,5
--	------

<b>Quattro Stagioni</b> Fior di latte, tomatensaus, tonijn, paprika, paddenstoelenmix en prosciutto cotto (verdeeld over kwarten)	14
--	----

<b>Quattro Formaggi</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gorgonzola, taleggio en Grana Padano	14
<b>Gustosa</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, gorgonzola en ui	12,5
<b>Vegetariana</b> ● Fior di latte, tomatensaus, paddenstoelenmix, paprika, ui, olijven en artisjokken	12

<b>Burrata</b> ● Fior di latte, tomatensaus, burrata, cherry tomaten, rucola, pijnboompitten,, crema di balsamico	17
--	----

<b>Calzone</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, champignons en salami	12
---	----

## PIZZE BIANCA

<b>Tartufo</b> Fior di latte, paddenstoelenmix, prosciutto crudo, rucola en truffel	16
<b>Mortadella Pistacchio</b> ● Fior di latte, mortadella, pistache en ricotta	17
<b>Primavera</b> ● Taleggio, cherrytomaten, rode ui, basilicum en pijnboompitten	15
<b>Guanciale</b> Fior di Latte paprika, ricotta, basilicum, Grana Padano en Guanciale (wangspek)	15

## VRAAG HET ONS

Mis je iets op de kaart? Vraag het ons: grote kans dat we het tóch voor je kunnen maken.

## ONZE PIZZA

### DEEG

Wij maken ons deeg met veel liefde en aandacht. Ons deeg rijst en rijpt minimaal 48 uur. Zo zorgen wij ervoor dat ons deeg meer smaak heeft en licht verteerbaar is.

Wij bakken de pizza op 400 graden in een houtgestookte oven. Op deze temperaturen is de pizza binnen 2 minuten klaar.

Doordat we de pizza op deze wijze maken, krijgt deze een mooie zwarte spikkels op de korst. Deze flinterdunne zwarte spikkels zorgen voor een extra smaakbeleving.

### Fior di Latte

Fior di latte is mozzarella gemaakt van verse koemelk.

Fior de latte betekent dan ook "romige melk".

Voor de Fior de Latte wordt dan ook de meest romige melk van de koe gebruikt. En dat proef je terug!

## DOLCI

<b>Tiramisu</b> Op traditionele wijze bereid	7,5
<b>Tiramisu Pistacchio</b> Pistachecrème, witte chocolade, lange vingers en pistache kruimels	8,5
<b>Cannolo Siciliano</b> Siciliaans deegpijpe gevuld met ricotta en chocolade	7,5
<b>Tartuffo al Limoncello</b> Italiaanse ijsspecialiteit met een kern van citroenlikeur	7,5
<b>Souffle Cioccolato</b> Italiaanse lavacake	6,5
<b>Pizza Nutella e Fragola</b> Pizzabodem met Nutella, aardbeien, witte chocolade en poedersuiker	7,5
<b>Affogato al caffè</b> Vanille ijs, overgoten met espresso en slagroom	6,5
<b>Caffè + Cannolo Croccante</b> Koffie naar keuze met een heerlijke Cannole Croccante rechtstreeks uit Sicilië. Keuze uit: Nutella, pistache, hazelnoot, citroen of witte chocolade	5,5