

VINI

VINI DELLA CASA

Sella Mosca Vermentino di Sardegna	4.50	22
Donelli Lambrusco Bianco	3,9	19
Sangiovese Puglia Vignali Roccamora IGP	4,5	22
Donelli Lambrusco Rosso	3,9	19
Sella & Mosca Rosato di Alghero	4,5	22

BIANCO

Cataratto Lucido Baglio di Vincenzo	5,5	27
Monteiasi Malvasia Bianca Chardonnay Salento	5,9	29
Ca' de Rocchi Pinot Grigio DOC	5,5	27
Vernaccia di San Gimignano DOCG		33

ROSSO

Cavalleresco Chianti Classico	5,7	28
Nero Dávola Baglio di Vincenzo	5,5	27
Anzenas Cannonau di Sardegna DOC	7,5	37
Sella & Mosca Tanca Farà		44
Tinazzi Valpolicella Ripasso Superiore		47
Duchessa Lia Barolo		67

SPUMANTE

Prosecco	6.1	30
Bepin de Eto Superiore DOCG		32

BIRRE

TAPBIER

Birra Moretti 0,25	3.3
Birra Moretti 0,50	6.2
Wisseltap	4.6

FLES

Birra Moretti 0.0%	4.8
Ichnusa	5.5
Affligem Wit	4.5
Affligem Blond	4.9
Affligem Trippel	4.8
Radler	3.8

CAFFÈ

Espresso	2,8
Doppio	5,6
Koffie	2,8
Cappuccino	3,3
Koffie verkeerd	3,8
Latte macchiato	3,8
Thee	2,5
Verse muntthee	3,8
Italian Coffee	8
Irish Coffee	8
Spanish Coffee	8
French Coffee	8

BIBITE

Pellegrino Aranciata	3,5
Pellegrino Limonata	3,5
Pellegrino Rossa	3,5
Coca Cola	2,9
Cola Zero	2,9
Fanta	2,9
Sprite	2,9
Cassis	2,9
Bitter Lemon	2,9
Ginger Ale	3
Tonic	3.1
Ice Tea	3.1
Ice Tea Green	3.1
Chocomel	3.2
Fristi	3.2
Appelsap	2.8
Jus d'Orange	2,8
Chaudfontaine rood	2,7
Chaudfontaine blauw	2,7
Aqua Panna 0,75	6,5
San Pellegrino 0,75	6,5

DISTILLATO

Amaretto	5.1
Limoncello	5.1
Meloncello	5.1
Crema Pistachio	5.1
Frangelico	5.1
Tia Maria	5.1
Campari	5.1
Mirto	5.1
Sambuca	5.1
Martini	5.1
Amaro	5.1
Grappa	5.1
Grappa Spec.	7,8

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	APEROL SPRITZ	9
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

Tagliere San Marco 13 p.p.
Een heerlijke mix van diverse Italiaanse vleeswaren, kazen en groente

Carpaccio di Carne 14
Rundercarpaccio van ossenhaas, rucola, Grana Padano en citroendressing

Vitello Tonnato 14
Dun gesneden kalfricandeau met tonijnsaus en kappertjes

Prosciutto Stracciatella 13,5
Prosciutto crudo, stracciatella di formaggio op een bedje van sla

Caprese di Bufala 13,5
Mozzarella di Bufala D.O.P., cherrytomaten en basilicum

Bruschetta Classica 7,5
Huisgemaakt, geroosterd brood met een salsa van cherrytomaten, basilicum en knoflook

Gamberoni Diavola 14,5
Grote gepelde garnalen in een licht pikante tomatensaus

Pagnotta 4 Formaggi 13
Italiaanse kaasfondue in een huisgemaakt broodje

Insalata San Marco 12
Gegrilde groenten, taleggio, gemarineerde cherrytomaten, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en crema di balsamico

Insalata Burrata 14,5
Burrata D.O.P., gemarineerde cherrytomaten, crema di balsamico en basilicum

SPECIALITÀ DEL GIORNO

Laat je verrassen door onze special van de chef

Alle vis & vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappeltjes uit de oven.

Deze gerechten zijn vegetarisch

PASTA

Lasagna di Carne 15
Traditionele pasta uit de oven met een saus van rundergehakt, bechamelsaus en Grana Padano

Fettuccine Tartufo 15,5
Lintpasta met zwarte truffel, roomsaus en Grana Padano

Strozzapreti Zucchini e Guanciale 14,5
Getwiste deegpijpjes in een saus van room met courgette, saffraan en guanciale (wangspek)

Ravioli Ricotta e Limone 15
Met ricotta en limoen gevulde deegkussentjes in een saus van tomaat, room en basilicumcrème

Conchiglioni 15
Pasta schelpen gevuld met ricotta en spinazie, gegratineerd uit de oven

Linguine Cozze é Vongole DAGPRIJS
Linguine met venuscheelpen, mosselen in een saus van witte wijn óf tomatensaus

Branzino alla Mugnaia 24
Zeebaars in een saus van boter, salie en citroen

Tagliata di Tonno é Pistacchio 24,5
Verse tonijn in een jasje van pistache

Salmone alla Mediterranea 21
Zalmfilet met olijven, kappertjes, cherrytomaten en witte wijn

CARNE

Saltimbocca alla Romana 22,5
Kalfsvlees gebakken in witte wijn, gewikkeld in prosciutto crudo en salie

Scaloppina e Funghi Misti 22,5
Kalfsvlees gebakken in rode wijn, roomsaus en een mix van paddenstoelen

Filetto Tartufo 26,5
Ossenhaas in een saus van zwarte truffel

Filetto al Pepe Verde 26,5
Ossenhaas in een saus van peper en room

Rib Eye Miele é Pepe 24,5
Rib Eye met honing en peper

VEGA

Melanzane alla Parmigiana 14,5
Uit laagjes opgebouwde ovenschotel met aubergine, tomatensaus, Grana Padano en Fior di latte

PIZZE ROSSA

Classica 10
Fior di latte, tomatensaus, Grana Padano en basilicum

Salame Sopressa 12
Fior di latte, tomatensaus en Salame Sopressa

Salame Piccante Ventricina 13
Fior di latte, tomatensaus, Salame piccante Ventricina, ui en olijven

Verdure Grigliate 14
Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine, courgette, paprika en ui

Fresca 14
Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en Grana Padano

Radicchio 15
Fior di latte, tomatensaus, gorgonzola, walnoten en radicchio

Pomodorini 15
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, cherrytomaten, taleggio en crema di balsamico

Melanzane Zucchini 14,5
Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine en courgette, rucola en Grana Padano

Sarda 15
Fior di latte, tomatensaus, salsiccia sarda, ui en olijven

Ciosa 14
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, paprika en salame

Salmone 15
Fior di latte, tomatensaus, gerookte zalm, room en rucola

Pescatore 14,5
Tomatensaus, tonijn, frutti di mare en ansjovis

Corallo 13
Fior di latte, tomatensaus, tonijn, ui en kappertjes

Funghi e panna 13,5
Fior di latte, tomatensaus, geroosterde paddenstoelenmix en roomsaus

Cesco 16
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, gorgonzola, pancetta, salame en knoflook

Crudo Speciale 16
Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, prosciutto crudo en Grana Padano

Quattro Stagioni 14,5
Fior di latte, tomatensaus, tonijn, paprika, paddenstoelenmix en prosciutto cotto (verdeeld over kwarten)

Quattro Formaggi 14,50
Fior di latte, tomatensaus, gorgonzola, taleggio en Grana Padano

Gustosa 13
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, gorgonzola en ui

Burrata 18
Fior di latte, tomatensaus, burrata, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en crema di balsamico

Calzone 13,5
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix en salame

PIZZE BIANCA

Tartufo 17
Fior di latte, geroosterde paddenstoelenmix, prosciutto crudo, rucola en truffel

Mortadella Pistacchio 18
Fior di latte, mortadella, pistache en ricotta

Primavera 16
Taleggio, Fior di Latte, cherrytomaten, rode ui, basilicum en pijnboompitten

Guanciale 18
Fior di Latte, paprika, ricotta, basilicum, Grana Padano en Guanciale (wangspek)

Pancetta 15
Fior di Latte, pecorino sardo, pancetta, ui en rozemarijn

VRAAG HET ONS

Mis je iets op de kaart? Vraag het ons: grote kans dat we het tóch voor je kunnen maken. Heb je een vraag over de allergenen? Vraag naar onze allergenenkaart.

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 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

Tiramisu 7,5
Op traditionele wijze bereid

Tiramisu Pistacchio 8,5
Pistachecrème, witte chocolade, lange vingers en pistache kruimels

Cannolo Siciliano 7,5
Siciliaans deegpijpe gevuld met ricotta en chocolade

Tartuffo al Limoncello 7,5
Italiaanse ijsspecialiteit met een kern van citroenlikeur

Souffle Cioccolato 6,5
Italiaanse lavacake

Pizza Nutella e Fragola tot 21:45 te bestellen 8,5
Pizzabodem met Nutella, aardbeien, witte chocolade en poedersuiker

Affogato al caffè 6,5
Vanille ijs overgoten met espresso en slagroom

Caffè + Cannolo Croccante 6
Koffie naar keuze met een heerlijke Cannolo Croccante rechtstreeks uit Sicilië. Keuze uit: Nutella, pistache, hazelnoot, citroen of witte chocolade