

## VINI

### VINI DELLA CASA

Sella Mosca Vermentino di Sardegna	4,5	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
----------	-----	----

## BIRRE

### TAPBIER

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

### FLES

Birra Moretti 0.0%	4,5
Birra Speciale	6
Affligem Wit	4,5
Affligem Blond	4,6
Affligem Trippel	4,8
Radler	3,5

## 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	3
Cola Zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Cassis	3
Bitter Lemon	3
Ginger Ale	3
Tonic	3.2
Ice Tea	3.2
Ice Tea Green	3.2
Chocomel	3.2
Fristi	3.2
Appelsap	3
Jus d'Orange	2,7
Chaudfontaine rood	2.8
Chaudfontaine blauw	2.8
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

<b>Tagliere San Marco</b> Een heerlijke mix van diverse Italiaanse vleeswaren, kazen en groente	13 p.p.	<b>Lasagna di Carne</b> Traditionele pasta uit de oven met een saus van rundergehakt, bechamelsaus en Grana Padano	15
<b>Carpaccio di Carne</b> Rundercarpaccio van ossenhaas, rucola, Grana Padano en citroendressing	14	<b>Fettuccine Tartufo</b> ● Lintpasta met zwarte truffel, roomsaus en Grana Padano	16
<b>Funghi al Gorgonzola</b> Gebakken champignons in een saus van room en Gorgonzola	11,5	<b>Strozzapreti Zucchini e Guanciale</b> Getwiste deegpijpjes in een saus van room met courgette, saffraan en guanciale (wangspek)	15
<b>Caprese di Bufala</b> ● Mozzarella di Bufala D.O.P., cherrytomaten en basilicum	13,5	<b>Ravioli Ricotta e Limone</b> ● Met ricotta en limoen gevulde deegkussentjes in een saus van tomaat, room en basilicumcrème	15
<b>Bruschetta Classica</b> ● Huisgemaakt, geroosterd brood met een salsa van cherrytomaten, basilicum en knoflook	7,5	<b>Linguine Tonno Fresco</b> Linguine met verse tonijn, cherrytomaten, olijven en witte wijn	19
<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	13		
<b>Insalata San Marco</b> Gegrilde groenten, taleggio, gemarineerde cherrytomaten, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en crema di balsamico	12		
<b>Insalata Burrata</b> ● Burrata D.O.P., gemarineerde cherrytomaten, crema di balsamico en basilicum	14,5		

## 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

## CARNE

<b>Scaloppina e Funghi Misti</b> Kalfsvlees gebakken in rode wijn, roomsaus en een mix van paddenstoelen	22,5
<b>Filetto Tartufo</b> Ossenhaas in een saus van zwarte truffel	26,5
<b>Filetto al Pepe Verde</b> Ossenhaas in een saus van peper en room	26,5
<b>Medaglioni Gorgonzola e Noci</b> Medaillon van ossenhaas in een saus van room, gorgonzola en walnoten	26,5

## VEGA

<b>Melanzane alla Parmigiana</b> ● Uit laagjes opgebouwde ovenschotel met aubergine, tomatensaus, Grana Padano en Fior di latte	14,5
--	------

## PIZZE ROSSA

<b>Classica</b> ● Fior di latte, tomatensaus, Grana Padano en basilicum	10
<b>Salame Sopressa</b> Fior di latte, tomatensaus en Salame Sopressa	12
<b>Salame Piccante Ventricina</b> Fior di latte, tomatensaus, Salame piccante Ventricina, ui en olijven	13

<b>Verdure Grigliate</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine, courgette, paprika en ui	14
<b>Fresca</b> ● Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en Grana Padano	14

<b>Pancetta é Uovo</b> Fior di latte, tomatensaus, spek, ui, ei en Grana Padano	15
<b>Pomodorini</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, cherrytomaten, taleggio en crema di balsamico	15

<b>Melanzane Zucchini</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine en courgette, rucola en Grana Padano	14,5
--	------

<b>Sarda</b> Fior di latte, tomatensaus, salsiccia sarda, ui en olijven	15
--	----

<b>Ciosa</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, paprika en salame	14
---	----

<b>Salmone</b> Fior di latte, tomatensaus, gerookte zalm, room en rucola	15
---	----

<b>Pescatore</b> Tomatensaus, tonijn, frutti di mare en ansjovis	14,5
---	------

<b>Corallo</b> Fior di latte, tomatensaus, tonijn, ui en kappertjes	13
--	----

<b>Calzone</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix en salame	13,5
--	------

<b>Cesco</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, gorgonzola, pancetta, salame en knoflook	16
--	----

<b>Funghi e panna</b> ● Fior di latte, tomatensaus, geroosterde paddenstoelenmix en roomsaus	13,5
---	------

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

<b>Quattro Formaggi</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gorgonzola, taleggio en Grana Padano	13
---	----

<b>Gustosa</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, gorgonzola en ui	13
--	----

<b>Crudo Speciale</b> Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, prosciutto crudo en Grana Padano	16
--	----

<b>Burrata</b> ● Fior di latte, tomatensaus, burrata, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en crema di balsamico	18
--	----

## PIZZE BIANCA

<b>Tartufo</b> Fior di latte, geroosterde paddenstoelenmix, prosciutto crudo, rucola en truffel	18
--	----

<b>Mortadella Pistacchio</b> Fior di latte, mortadella, pistache en ricotta	18
--	----

<b>Primavera</b> ● Taleggio, Fior di Latte, cherrytomaten, rode ui, basilicum en pijnboompitten	16
--	----

<b>Guanciale</b> Fior di Latte, paprika, ricotta, basilicum, Grana Padano en Guanciale (wangspek)	18
--	----

## 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

<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 deegpijpeje gevuld met ricotta en chocolade	7,5
<b>Tartufo 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> <small>tot 21:45 te bestellen</small> Pizzabodem met Nutella, aardbeien, witte chocolade en poedersuiker	8,5
<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 Cannolo Croccante rechtstreeks uit Sicilië. Keuze uit: Nutella, pistache, hazelnoot, citroen of witte chocolade	6