

*San Marco*

PIZZERIA RISTORANTE

# ANTIPASTI

<b>Tagliere San Marco</b>	15 p.p.
Een heerlijke mix van diverse Italiaanse vleeswaren, kazen en groente	
<b>Carpaccio di filetto</b>	14
Rundercarpaccio van ossenhaas, rucola, Grana Padano, kappertjes, pijnboompitten en citroendressing	
<b>Funghi al Gorgonzola</b>	11.5
Gebakken champignons in een saus van room en Gorgonzola. Geserveerd met stukjes geroosterd brood.	
<b>Bruschette Mista</b>	8.5
Laat je verrassen door de chef met drie verschillende bruschette	
<b>Bruschetta Classica</b> 🍃	8.5
Huisgemaakt, geroosterd brood met een salsa van cherrytomaten, basilicum en knoflook	
<b>Gamberoni Diavola</b>	15
Grote gepelde garnalen in een licht pikante tomatensaus en knoflook	
<b>Pagnotta 4 Formaggi</b> 🍃	15
Italiaanse kaasfondue in een huisgemaakt broodje	

## VERSE PASTA UIT NAPELS!

HANDGEMAAKTE PASTA - DIRECT UIT NAPELS

Iedere week een nieuwe heerlijke special, laat je verrassen!

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

🍃 Deze gerechten zijn vegetarisch

# PASTA

<b>Fettuccine Tartufo</b> 🍃	16
Lintpasta met zwarte truffel, roomsaus en Grana Padano	
<b>Strozzapreti Zucchini e Guanciale</b>	15
Getwiste deegpijpjes in een saus van room met courgette, saffraan en guanciale (wangspek)	
<b>Ravioli Ricotta e Limone</b>	
Met ricotta en limoen gevulde deegkussentjes in een saus van tomaat, room en basilicumcrème 🍃	
<b>Linguine Tonno Fresco</b>	19
Linguine met verse tonijn, cherrytomaten, olijven en witte wijn	
<b>Pasta al Salmone</b>	
Pasta met roomsaus, gerookte zalm en Grana Padano Keuze uit Fettuccine of Strozzapreti	

# AL FORNO

<b>Lasagna di Carne</b>	15
Traditionele pasta uit de oven met een saus van rundergehakt, bechamelsaus en Grana Padano	
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> 🍃	14,5
Uit laagjes opgebouwde ovenschotel met aubergine, tomatensaus, Grana Padano en Fior di latte	

# CONTORNI

<b>Mozzarella Ripieno</b>	
Mozzarella gevuld met tomaat, basilicum en balsamico creme	
<b>Insalata San Marco</b> 🍃	
Gegrilde groenten, taleggio, gemarineerde cherrytomaten, pijnboompitten en crema di balsamico	

# CARNE

<b>Scaloppina ai Porcini</b> Kalfsvlees gebakken in witte wijn met eekhoorntjesbrood	24
<b>Filetto Tartufo</b> Ossenhaas in een saus van zwarte truffel	27
<b>Filetto al Pepe Verde</b> Ossenhaas in een saus van peper en room	27
<b>Medaglioni di Filetto all'Aceto Balsamico</b> Medaillon van Ossenhaas, met guanciale en rozemarijn. Geglaceerd in Balsamico di Modena DOP.	27

# PESCE

<b>Tagliata di Tonno é Pistacchio</b> Verse tonijn in een jasje van pistache	28,5
<b>Gamberoni</b> Grote gepelde garnalen in koflook en witte wijn óf in een licht pikante tomatensaus met knoflook.	24,5
<b>Pesce Spada alla Milanese</b> Zwaardvis filet in een saus van cherrytomaten, olijven, kappertjes en witte wijn	28,5

# PIZZE ROSSA

<b>Classica</b> ● Fior di latte, tomatensaus, Grana Padano en basilicum	11
<b>Salame Sopressa</b> Fior di latte, tomatensaus en Salame Sopressa	13
<b>Salame Piccante Ventricina</b> 🍷 Fior di latte, tomatensaus, Salame piccante Ventricina, ui en olijven	14,5

<b>Verdure Grigliate</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine, courgette, paprika en ui	14,5
<b>Fresca</b> ● Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en Grana Padano	14,5
<b>Pomodorini</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, cherrytomaten, taleggio en crema di balsamico	15
<b>Melanzane Zucchine</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gegrilde aubergine en courgette, rucola en Grana Padano	15
<b>Sarda</b> Fior di latte, tomatensaus, salsiccia sarda, ui en olijven	15
<b>Salmone</b> Fior di latte, tomatensaus, gerookte zalm, room en rucola	15
<b>Pescatore</b> Tomatensaus, tonijn, frutti di mare en ansjovis	15
<b>Corallo</b> Fior di latte, tomatensaus, tonijn, ui en kappertjes	14
<b>Cesco</b> Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, gorgonzola, pancetta, salami en knoflook	16,5
<b>Salsiccia fresca</b> Fior di latte, tomatensaus, verse Italiaanse worst met venkel, paprika, Grana Padano, koksroom, basilicum	17
<b>Crudo Speciale</b> Fior di latte, tomatensaus, cherrytomaten, rucola, prosciutto crudo en Grana Padano	16
<b>Quattro Formaggi</b> ● Fior di latte, tomatensaus, gorgonzola, taleggio en Grana Padano	16

<b>Gustosa</b>	14
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, gorgonzola en ui	
<b>Ciosa</b>	14,5
Fior di latte, tomatensaus, prosciutto cotto, geroosterde paddenstoelenmix, paprika en salami	
<b>Burrata</b> 🍷	18
Fior di latte, tomatensaus, burrata, cherrytomaten, rucola, pijnboompitten en crema di balsamico	
<b>Pancetta é Uovo</b>	15
Fior di latte, tomatensaus, spek, ui, ei en Grana Padano	
🍷	17
Mozzarella di Bufala, cherrytomaten, pesto en basilicum	
<b>Porchetta</b>	17
Fior di latte, tomatensaus, aardappel, porchetta, ui en rozemarijn olie.	

## PIZZE BIANCA

<b>Tartufo</b>	18
Fior di latte, geroosterde paddenstoelenmix, prosciutto crudo, rucola en truffel	
<b>Primavera</b> 🍷	16
Fior di Latte, Taleggio, cherrytomaten rode ui basilicum en pijnboompitten	
<b>Nduja</b> 🍷	16,5
Fior di latte, Grana Padano, ccourgette, ricotta, basilicum en Nduja	

## 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.

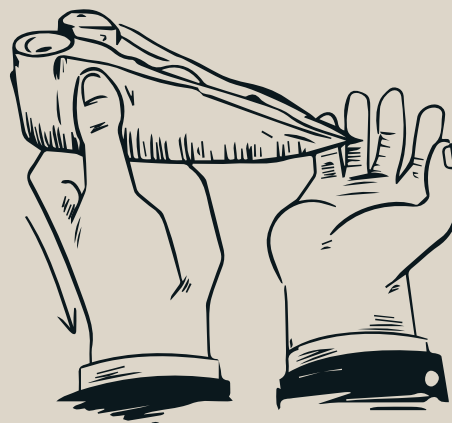
### Fior di Latte

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!

## PRO TIP: VOUW JE PIZZAPUNT



# DOLCI

<b>Tiramisu</b> Op traditionele wijze bereid	8,5
<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>Tartufo al Limoncello</b> Italiaanse ijsspecialiteit met een kern van citroenlikeur	7,5
<b>Souffle Cioccolato</b> Italiaanse lavacake, met vanille-ijs	7,5
<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	7,5
<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	6,2

## LEKKER VOOR THUIS! CANNOLI CROCCANTI

Rechtstreeks uit Napoli!

**HAZELNOOT - PISTACHE - NUTELLA -  
WITTE CHOCOLADE - CITROEN**

PER STUK  
2.2



3 STUKS  
6.5

# ESPRESSO MARTINI

Heerlijk na het eten!  
Koffie likeur - Wodka - Espresso



# APEROL SPRITZ

Begin je diner met een Aperol Spritz!

Aperol - Prosecco - Soda - Schijfje Sinaasappel



MEER COCKTAILS 

# VINI BIANCHI

## Vermentino di Sardegna - Sella Mosca

Deze wijn is afkomstig het noordelijk deel van Sardinië, de natuurlijke thuisbasis van de vermentino, waar hij wordt verbouwd langs de kust en op de glooiende heuvels in het binnenland.

De geur is verleidelijk en aromatisch, met de voor dit ras kenmerkende tonen van lentebloesem en tropisch fruit. De smaak is droog, fris en opvallend fruitig, subtiel en verfijnd.

## Pinot Grigio DOC - Ca' de Rocchi

Deze Pinot Grigio is afkomstig uit de regio van Venetië. De wijn is lichtgroen tot strogeel van kleur. en heeft fruitige, fijne en een elegante geur met floreale, bloemige tonen. Frisse mineralen in de smaak, met een goede balans.

## Catarratto - Lucido Baglio di Vincenzo

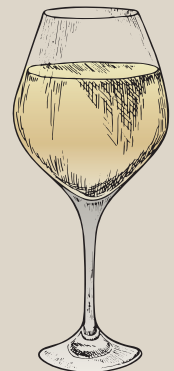
Deze wijn is afkomstig uit het westerlijke deel van Sicilië en heeft een overtuigende geur met veel exotisch fruit. Fris en fruitig in de smaak, met mooie concentratie en zuiverheid. Heerlijke wijn voor bij het eten, maar zeker ook als aperitief te drinken

## Chardonnay - Monteiasi Malvasia Bianca

Deze wijn komt uit het Puglia gebied, van het eiland Salento. Chardonnay en zuid-Italië? Kan dat? Jazeker, alhoewel diegene die een volle, vette, boterige chardonnay zoeken die niet hier vinden. Monteiasi Chardonnay IGP is een strogele wijn met groenachtige highlights. In de geur veel tropisch fruit zoals ananas, maar ook appel en hints van witte bloemen. Fris en rond met uitstekende balans, bevestiging van het boeket in de smaak.

## Vernaccia - San Gimignano DOCG

Deze wijn komt uit de regio van Toscane. In het glas lichtgeel gekleurd met in geur en smaak rijp wit fruit, iets citrus, verfijnd wat kruidigheid en in de afdronk een klein amandeltje. Mooi zuiver en uiterst fris. De wijn heeft een relatief hoge zuurgraad en moet jong gedronken worden om de kenmerkende fruitige tonen te bewaren.



# VINI ROSSI

## **Sangiovese Puglia - Vignali Roccamora IGP**

Deze wijn komt uit de Puglia regio. De wijn is robijnrood met paarse nuances. In de intense geur komen bessen, kruiden en rozen naar boven. Delicate smaak met kersenfruit, zachte specerijen en tomatenblaadjes. Een gemiddelde intensiteit met mooi uitgebalanceerde tannines.

## **Chianti Classico - Cavalleresco**

Deze wijn komt uit de Chianti regio. Naast de Sangiovese-druiven is de wijn aangevuld met een kleine hoeveelheid Merlot en Cabernet Sauvignon. De robuuste wijn heeft een intense robijnrode kleur. Een korte periode van rijping in eiken vaten en op fles bevordert de ontwikkeling van een mooi bouquet van viooltjes met hints van hout. Een warme, goed afgeronde smaak die een uitstekend stevigheid omarmt, zowel verwarmend als volhardend.

## **Nero Dávola - Baglio di Vincenzo**

Deze wijn is afkomstig uit het westerlijke deel van Sicilië . De wijn is robijnrood, met tonen van granaatappel en bosbessen in de geur. De smaak is vol, rond en warm, met soepele tannines.

## **Cannonau di Sardegna - Anzenas DOC**

Deze wijn komt uit zuid Sardinië. In de diep robijnrode wijn komen lichte granaatrode tinten naar boven bij veroudering. Een intense, langdurige, etherische geur met hints van bosfruit. Warme wijn met een fluwelig mondgevoel, goede body en met de juiste hoeveelheid tannines.

## **Primitivo Campania - NoCeRiNo**

Deze wijn komt uit Napels, waarbij de druiven groeien op de grond van de Vesivius. Het is een rijke rode wijn, gerijpt in kastanjevaten. De wijn is zacht en vol van smaak, met aroma's van kersen en kleine kruiden.

## **Tinazzi Valpolicella Ripasso Superiore**

Deze wijn komt uit Veneto Regio. Hij is vol en elegant. heeft Aroma van pruimen en kersen en soepele fruitvolle smaak met zachte tannines. De druiven krijgen een tweede fermentatie (Ripasso) op de druivenschillen die zijn overgebleven van de Recioto Amarone voor extra complexiteit. Na deze vergisting verblijft de wijn 18 maanden op Franse eikenhouten vaten. Hoewel de wijn jong is, is het een wijn met intensiteit en kracht. Volle aromatische Ripasso met herkenbaar een licht rozijnachtige toon.





# VINI

GLAS / FLES

## BIANCO

Vermentino di Sardegna - Sella Mosca	5,7	28
Pinot Grigio DOC - Ca' de Rocchi	7,2	35,5
Lambrusco Bianco - Donelli	4	19,5
Cataratto - Lucido Baglio di Vincenzo	5,5	27
Chardonnay - Monteiasi Malvasia Bianca	7	34,5
Vernaccia - San Gimignano DOCG		38

## ROSSO

Sangiovese Puglia - Vignali Roccamora IGP	5,7	28
Chianti Classico - Cavalleresco	8	39,5
Lambrusco Rosso - Donelli	4	19,5
Nero Dávola - Baglio di Vincenzo	6	29,5
Cannonau di Sardegna - Anzenas DOC	7,9	40
Primitivo Campania - NoCeRiNo	7	34,5
Tinazzi Valpolicella Ripasso Superiore		55

## DIVERSE

Prosecco	6,5	32
Sella & Mosca Rosato di Alghero	5	24,9
Aqua di Venus Rosato IGT	7	34,5

TIP!

# BIRRE

## TAPBIER

Birra Moretti 0,25	3,5
Birra Moretti 0,50	6,9
Wisseltap	5,5

## FLES

Birra Moretti 0.0%	4,8
Birra Speciale	6
Affligem Wit	5,2
Affligem Blond	5,4
Affligem Trippel	6,8
Radler	3,8

# CAFFÈ

Espresso	2,8
Doppio	5
Koffie	3
Cappuccino	3,5
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	3,7
Pellegrino Limonata	3,7
Pellegrino Rossa	3,7
Coca Cola	3,2
Cola Zero	3,2
Fanta	3,2
Sprite	3,2
Cassis	3,2
Bitter Lemon	3,2
Ginger Ale	3,2
Tonic	3,4
Ice Tea	3,4
Ice Tea Green	3,4
Chocomel	3,4
Fristi	3,4
Appelsap	3,4
Jus d'Orange	3,4
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 Pistacchio	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

# COCKTAIL

PASSIONFRUIT MARTINI	9,5	APEROL SPRITZ	7,5
ESPRESSO MARTINI	9,5	LIMONCELLO SPRITZ	7,5
GIN TONIC	9	CAMPARI SPRITZ	7,5

TIP!

SGROPPINO 9

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](http://WWW.SANMARCO.NL)