Selezione di formaggi Italiani

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS
ITALIAN CHEESE SELECTION

Parmigiano - Gorgonzola - Fontina 25
Parmigiano, Gorgonzola and Fontina

Dolci fatti in casa

DESSERTS MAISON | HOMEMADE DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges 18
Red berry pavlova

Authentique Tiramisù 18
Traditional tiramisu

Tarte Tatin et sa glace vanille 18
Tarte tatin and vanilla ice cream

Mœlleux au chocolat, glace vanille 18
Molten chocolate cake, vanilla ice cream

Assiette de fruits frais 28
Fresh fruit platter

Pizza au Nutella 21
Nutella pizza

GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS

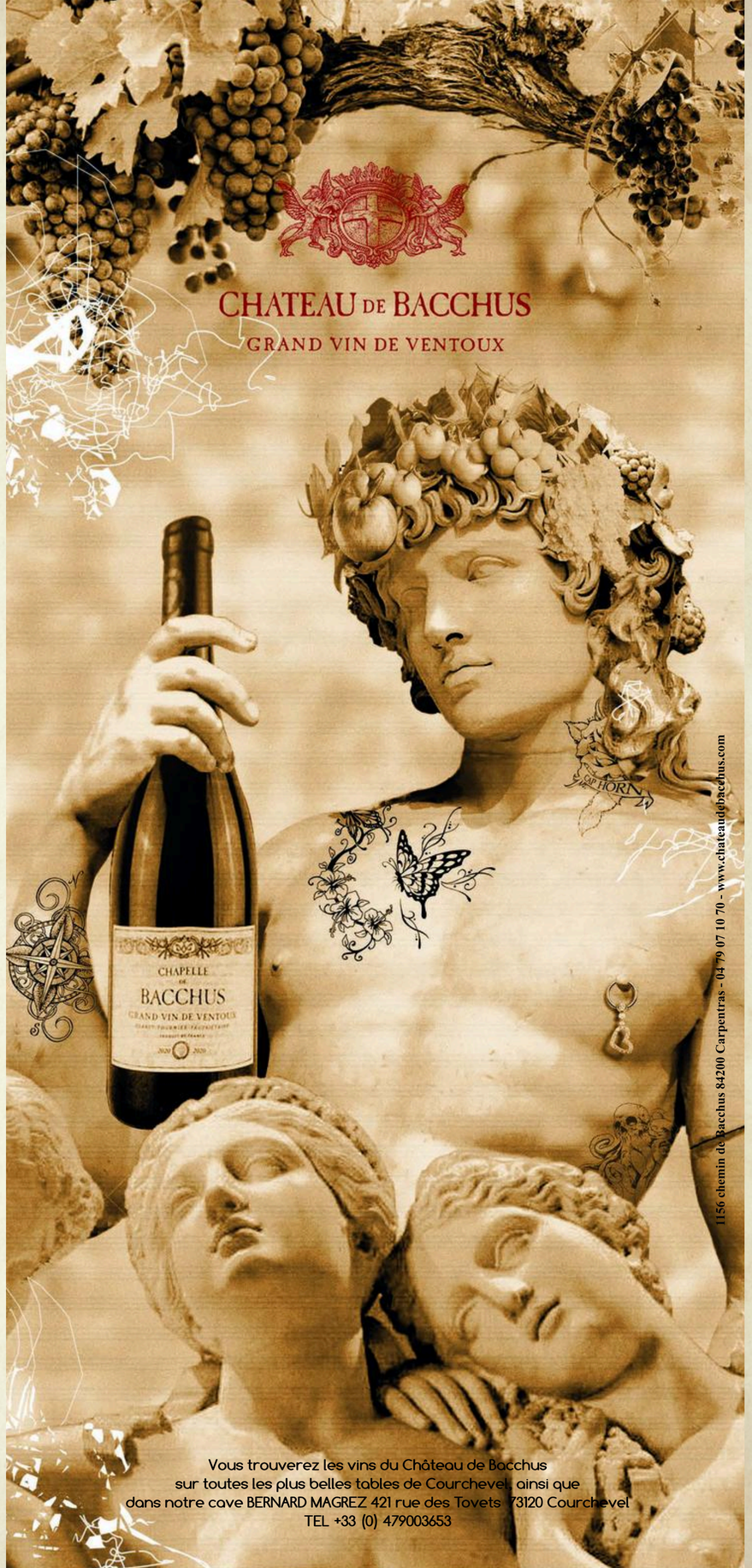
Assortiment de trois boules aux choix 18
Assortment of three balls to the choices

Vanille	Vanilla
Caramel beurre salé	Salted butter caramel
Chocolat	Chocolate
Mangue	Mango
Coco	Coconut
Sorbet citron	Lemon sorbet

Sgroppino 25
Sorbet citron, prosecco et vodka
Lemon sorbet, Prosecco and vodka

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.



San Marco

Cuisine Italienne et Pizzas

Chez Isabelle

Les entrées

Minestrone de Toscane Tuscan minestrone soup	31
Vitello tonnato Sliced veal, tuna, anchovy and caper sauce	34
Salade d'artichauts violets et parmesan Purple artichoke and Parmesan salad	38
Salade mixte aux herbes fraîches Mixed salad with fresh herbs	29
Salade César du San Marco San Marco's Caesar salad	32
Stracciatella(250gr), tomates confites et pesto Stracciatella (250 g), slow-roasted tomatoes and pesto	43
Poulpe grillé en persillade, crème de pommes de terre Grilled octopus, parsley and garlic, potato cream	41
Bruschetta à la tomate et au pesto rouge Tomato and red pesto bruschetta	20
Focaccia maison au romarin Homemade rosemary focaccia	25
Aubergines à la parmigiana Aubergine Parmigiana	36
Carpaccio de bœuf, parmesan Beef carpaccio and Parmesan	34
Carpaccio de bœuf à la truffe Beef carpaccio with truffle	49
Supplément Truffe Extra truffle 30 gr	25

Primi piatti

PÂTES | PASTA

Rigatoni à la crème et aux cèpes Rigatoni with porcini cream	45
Linguine pomodoro Tomato Linguine	34
Linguine à la bolognaise Linguine with Bolognese sauce	38
Penne à l'arrabbiata Penne with spicy arrabbiata sauce	41
Rigatoni cacio e pepe Rigatoni with Pecorino cream and black pepper	44
Linguine à la carbonara Carbonara linguine	39
Linguine à la carbonara aux truffes Carbonara linguine with truffle	54
Linguine au homard et aux tomates cerises Lobster and cherry tomato linguine	63
Gnocchis de pommes de terre maison, sauce tomate et mozzarella Homemade potato gnocchi, tomato sauce and mozzarella	41
Penne aux truffes, flambées au cognac dans la meule de parmesan Penne with truffle, flambéed with Cognac in a Parmesan wheel	80

Les plats signature

Penne aux truffes, flambées au cognac dans la meule de parmesan 80
Penne with truffle, flambéed with Cognac in a Parmesan wheel

Suprême de poulet aux cèpes, écrasé de pommes de terre 49
Chicken supreme with porcini mushrooms, crushed potatoes

Linguine à la carbonara aux truffes 54
Carbonara linguine with truffle

Pizza Tartufo 69
Crème de truffe, mozzarella, œuf et copeaux de truffe fraîche
Truffle cream, mozzarella, egg and fresh truffle shavings

Escalope milanaise, frites maison 49
Veal Milanese, homemade fries

Pizze

PIZZAS

San marco 38
Stracciatella, tomates cerises et roquette
Stracciatella, cherry tomatoes and rocket

Regina 35
Tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and egg

Margherita 32
Tomates, mozzarella, basilic frais
Tomatoes, mozzarella and fresh basil

Quattro formaggi 37
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina et Taleggio
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina and Taleggio

Végétarienne 35
Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, oignons, olives, courgettes et origan
Tomato, mozzarella, peppers, mushrooms, onions, olives, courgettes and oregano

Tartufo 69
Crème de truffe, mozzarella, oeuf et copeaux de truffe fraîche
Truffle cream, mozzarella, egg and fresh truffle shavings

Diavola 37
Tomate, mozzarella, chorizo et basilic frais
Tomato, mozzarella, chorizo and fresh basil

Secondi piatti

POISSONS | FISH

Pavé d'espadon à la sicilienne, tomates, olives et câpres Sicilian-style swordfish steak, tomatoes, olives and capers	49
Gambas grillées en persillade, ail et légumes du Sud Grilled prawns, parsley, garlic and Mediterranean vegetables	49
Filets de lotte au four, tomates confites, courgettes et basilic Baked monkfish fillets, slow-roasted tomatoes, courgettes and basil	53

VIANDES | MEAT

Piccata de veau al limone Veal piccata with lemon	38
Escalope milanaise, frites maison Veal Milanese, homemade fries	49
Tartare de filet de bœuf à la piémontaise Piedmontese-style beef fillet tartare	59
Filet de bœuf, sauce au poivre Beef fillet with peppercorn sauce	59
Suprême de poulet aux cèpes, écrasé de pommes de terre Chicken supreme with porcini mushrooms, crushed potatoes	49

Garniture supplémentaire 15

EXTRA SIDES

Frites maison | Homemade fries

Salade | Salad

Légumes de saison au four | Oven-roasted seasonal vegetables

Haricots verts | Green beans

Origine des viandes : France, Allemagne

Viandes d'exception
par la Maison Metzger