

HOSTARIA
SAN MARCO

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Franciacorta Brut DOCG 2021 Millesimato – Villa (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	12
Prosecco – Il Follo	7

VINI BIANCHI

Friulano Grand Bosc – Orzan	7
Chardonnay “Nicopeja” – Bosco del Merlo	7
Apocalisse Bianco del Ticino DOC – Delea (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot)	7

VINI ROSÈ

Belle Année 2024 Maison Mirabeau (Caladoc, Grenache)	6,5
---------------------------------------------------------	-----

VINI ROSSI

Mona 1475” Toscana IGT – Capezzana (Sangiovese, Merlot)	8
Syrah “Seduzione” – Bosco del Merlo	9
Il Mimo – Terre di Pedemonte – Delea (Merlot)	8

HOSTARIA
SAN MARCO

WINE LIST

BOLLICINE

Prosecco – Il Follo	36
Franciacorta Mirabilia Brut DOCG 2021 Millesimato – Villa	72
Franciacorta Saten Villa	92
Franciacorta Rosé Villa	98
Franciacorta Diamond Pas Dosé Villa	112
Franciacorta Brut Millesimato 2019 Cru Perdu Castello Bonomi	68

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs Pierre Mignon (chardonnay)	120
Bulles de Blancs Extra Brut 2017 Pierre Brocard	110
Champagne Brut Rosé Pierre Mignon	89
Champagne Brut Grand Réserve Pierre Mignon (meunier/pinot nero/chardonnay)	68
Champagne Bollinger La Grande Année (Millesimé)	360

VINI BIANCHI / TICINO

Bianca Maria DOC 2024 Castello di Morcote (Merlot, Sauvignon, Müller Thurgau, Chardonnay)	54
Oro Bianco 2023 Agriloro (Johanniter, Chasselas, Merlot)	48
Pinot grigio 2023 Fumagalli	52

Ronco Bain 2024 Cantine Brivio (Sauvignon)	48
Bianco Rovere 2023 Cantine Brivio (Merlot)	68

VINI BIANCHI / ITALIA

Blangé Arneis 2024 Ceretto	48
Gavi dei Gavi Etichetta Nera 2024 La Scolca (Cortese)	62
Chardonnay Toscana 2024 Capezzana 	58
Traminer 2023 Alois Lageder	49
Chardonnay Nicopeja 2024 Bosco del Merlo 	42
Sauvignon Turrano 2024 Bosco del Merlo 	42
Pinot Grigio 2023 Livio Felluga	62
Friulano 2024 Grand Bosc	42
Pomino Bianco 2024 Frescobaldi Castello Pomino (Chardonnay, Pinot Bianco)	48
Bolgheri Eco di Mare 2024 Argentiera (Vermentino)	62
Trebbiano Prope 2024 Velenosi	48
Buonora Etna Bianco 2024 Tasca d'Almerita (Carricante)	66
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2024 Le Vaglie	46

VINI BIANCHI / FRANCIA

Sancerre Blanc Les Trois Coteaux Caillottes AOC 2023 Domaine Brocard	89
Chablis AOC Vieilles Vignes 2023 Louis Michel & Fils	98
Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres 2023 Chavy Chouet	220

VINI BIANCHI / SLOVENIA

Chardonnay Cru selection 2020 Marjan Simcic	74
Ribolla Gialla Opoka 2020 Marjan Simcic	98

VINI ROSATI

Belle Année 2024 Maison Mirabeau (Caladoc, Grenache)	38
AIX Rosé 2024 Maison Saint Aix Provence (Grenache, Syrah, Cinsault)	45

VINI ROSSI / TICINO

Il Moro (Merlot) 2024 Castello di Morcote	58
Il Mimo Terre di Pedemonte (Merlot) 2023 Delea	62
Carato (Merlot) 2021 Delea	84

Rubino 2022 Castello di Morcote (Merlot, Cabernet Sauvignon)	76
Riflessi d'Epoca (Merlot) 2022 Cantina Brivio	89

VINI ROSSI / ITALIA

Barbera d'Alba 2024 Manzone	46
Monsordo 2022 Ceretto  (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)	68
Langhe Nebbiolo 2023 Garesio	48
Barolo Casteletto 2020 Manzone	110
Terre di San Leonardo 2020 San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenera)	52
Refosco Riserva Roggio dei Roveri 2020 Bosco del Merlo 	58
Pinot Nero Turmhof 2023 Tiefenbrunner	64
Concerto Lambrusco 2024 Medici Ermete 	52
Amarone Classico della Valpolicella 2018 Le Salette (Corvina, Rondinella, Corvinone)	110
Valpolicella Superiore Mazzacana 2020 Benini	68

Syrah Seduzione 2022 Bosco del Merlo 	42
Mona 1475 Rosso Toscana 2024 Capezzana (Sangiovese, Merlot, Syrah)	38
Bolgheri Poggio ai Ginepri Rosso 2023 Argentiera (Cabernet Sauv, Merlot, Cabernet Franc)	72
Botrosecco 2022 Le Mortelle (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	68
Chianti Classico Riserva 2023 Monte Berardi	74
Luce 2022 Tenuta Luce (Merlot, Sangiovese)	165
Brunello di Montalcino 2020 Frescobaldi Tenuta CastelGiocondo (Sangiovese)	94
Le Pergole Torte 2021 Montevertine (Sangiovese)	390
Prope Montepulciano d'Abruzzo 2022 Velenosi	48

HOSTARIA
SAN MARCO
BAR

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Franciacorta Brut DOCG 2021 Millesimato – Villa 12
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)
Prosecco – Il Follo 7

BIANCHI

Friulano Grand Bosc – Orzan 7
Chardonnay “Nicopeja” – Bosco del Merlo 7
Apocalisse Bianco del Ticino DOC – Delea 7
(Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot)

ROSSI

Mona 1475” Toscana IGT – Capezzana 7
(Sangiovese, Merlot)
Syrah “Seduzione” – Bosco del Merlo 7
Il Mimo – Terre di Pedemonte – Delea 7
(Merlot)

ROSÈ

Belle Année 2024 Maison Mirabeau 7
(Caladoc, Grenache)

BIRRA

Moretti alla spina 0,3 5
Moretti alla spina 0,5 8
Moretti Sale di Mare 7.5
Ittinger 6.5
Moretti Zero 5.5
Erdinger Beer 8.5

CLASIC DRINK

Aperol Spritz 10
Campari Spritz 11
Hugo 12
Americano 15
Negroni 15
Moscow Mule 15
Mojito 15
Virgin Mojito 8
Gin tonic 16
Gin Tonic Premium 18

THREE & CENTS

Tonic 4.5
Lemon 4.5
ginger beer 4.5
Pink grapefruit 4.5
Dry Tonic 4.5
Cherry Soda 4.5

DIGESTIVI

Jefferson 10
Montenegro 7.5
Braulio 7.5
Roger 10
Washington 10
Sambuca 7.5
Limoncello 6
Bayles 7.5
Grappa Bianca 8
Grappa Barique 9
Disaronno 7.5



HOSTARIA
SAN MARCO
PIZZERIA E CUCINA MEDITERRANEA

GLI SPECIAL DI TONI

Nduja pane e caciocavallo

18.5

Tartare coupé à la table

45

Tartufo di Pizzo

12



PIATTINI DA CONDIVIDERE

Vitello tonnato 10.5

Vitello al punto rosa con salsa tonnata
home made

Mozzarella in carrozza 10.5

Mozzarella panata con pomodorini
arrostiti

Fiori di zucca 11

Tempura con mozzarella fior di latte e
acciughe

**Insalata di polpo alla
catalana** 16.5

Polpo con sedano pomodorini e cipolla

**Crostone con burrata e
acciughe** 12.5

Polpettine di carne 10.5
Di Mamma Antonia

ANTIPASTI & INSALATE

Impepata di cozze 15.5

Tris di Tartar di pesce 28.5

Insalata verde 7.5

Insalata mista 7.5

PRIMI

**Spaghetti alle vongole
veraci e bottarga** 24.5

**Linguine alla luciana con
ragù di polpo** 22.5

Trofie al ragù di coniglio 22.5

**Paccheri ai 3 pomodori e
burrata** 22.5

SECONDI

Gamberoni alla griglia 39.5 **Entrecôte di manzo** 45.5

Fritto misto San Marco 28.5 alla griglia con patate novelle rosolate e
burro Maître d'Hôtel

**Milanese con rucola e
pomodorini** 32.5

**Pescato del giorno con (preparazione a scelta
alla griglia o alla mediterranea)**

- per una persona 34.5
- per due persone 58.5



PIZZA

CLASICHE

Margherita	15,5
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Marinara	14,5
Pomodoro, olio al aglio, origano	
Prosciutto	16,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Prosciutto e funghi	16,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Capricciosa	19,5
Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto cotto, carciofi, sottaceti, origano	
Diavola	19,5
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Tonno e cipolla	18,5
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
5 formaggi	22,5
Mozzarella, grana, gorgonzola, provola affumicata e groviera	
Romana	16,5
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, basilico	
Vegetariana	20,5
Pomodoro, mozzarella e verdure	

SPECIALI

Carbonara	23,5
Mozzarella, pancetta, pecorino, uovo occhio di bue e pomodoro	
Dumbo	23,5
Mozzarella, pomodoro, pomodorini concassé, cotto e grana	
Carpaccio	28
Carpaccio di manzo, rucola, grana, pomodorini, mozzarella e olio al aglio	
Oimeroma	26,5
Crudo, rucola, grana, mozzarella e pomodoro	
Calabrese	24,5
Salamella, peperoni, olive, mozzarella e pomodoro	
Lombarda	23,5
Pomodoro, mozzarella, cotto, capperi, gorgonzola	
Calzone Gio	24,5
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano peperoni, carciofi, gorgonzola, capperi, olive, cotto	
Calzone ricotta e salame	22,5
Calzone San Marco	21
pomodoro, mozzarella, crudo, origano, olio al aglio	

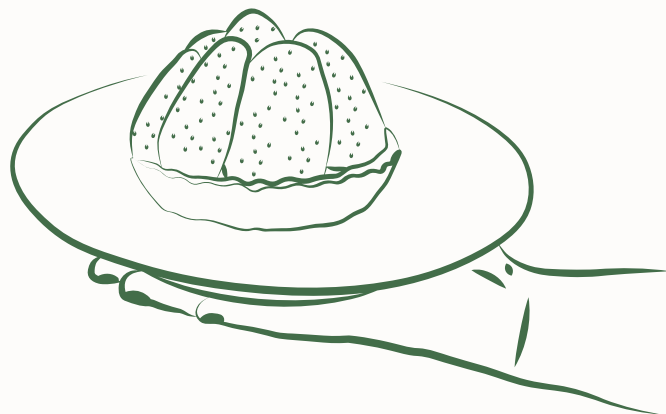


D O L C I

Panna cotta agrumi e frutti rossi	9.5
Tiramisù	9.5
Cre moso al cioccolato	9.5
Tartufo di Pizzo	12
Crea il tuo gelato con 2 palline a scelta	9.5
Cioccolato, Vaniglia, Fragola, Caffè, Nocciola, Limone	

V I N O D O L C E

Tre Filer 2021 Cà dei Frati 	11
Tre Filer 2021 Cà dei Frati 0.375 	52



M E N U B A M B I N I

Pasta pomodoro

12.5

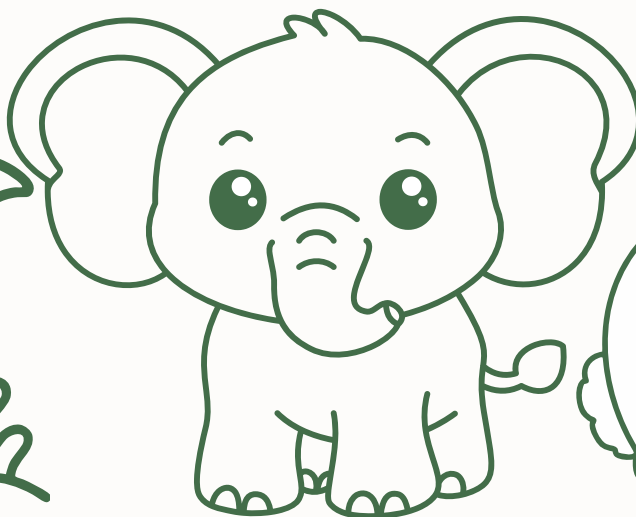
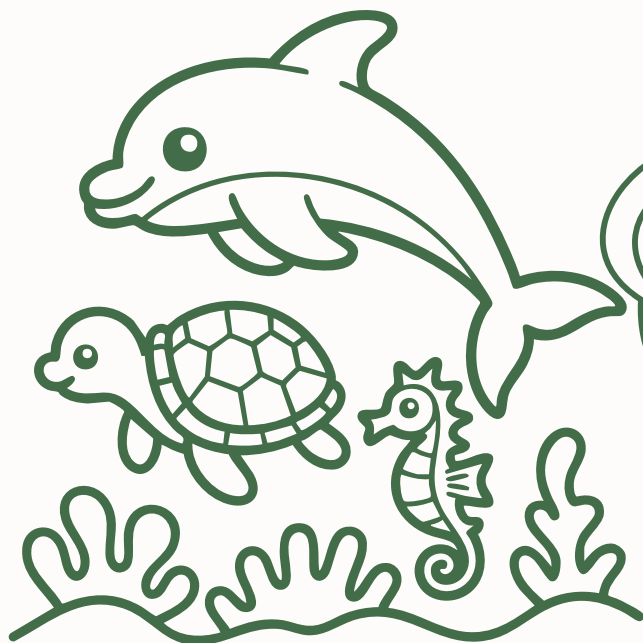
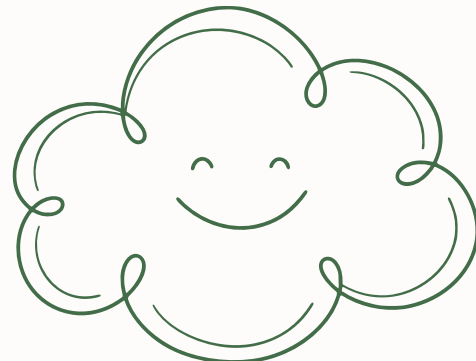
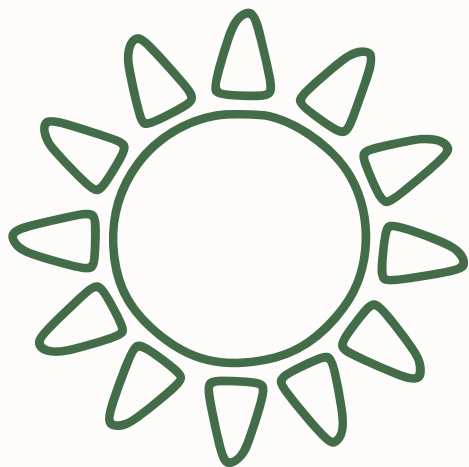
Pasta Bolognese

Ragu di carne

12.5

Nuggets di pollo

15.5





TAPAS

Vitello tonnato	10.5
Veal cooked pink with homemade tuna sauce	
Mozzarella in carrozza	10.5
Fried mozzarella with roasted cherry tomatoes	
Zucchini flowers	11
Tempura zucchini flowers with fior di latte mozzarella and anchovies	
Octopus salad, Catalan style	16.5
Octopus with celery, cherry tomatoes and onion	
Toasted bread with burrata and anchovies	12.5
Meatballs "Mamma Antonia style"	10.5

STARTERS & SALADS

Mussels in black pepper sauce	15.5
Trio of fish tartare	28.5
Green Salat	7.5
Mixed salad	7.5

FIRST COURSES

Spaghetti with clams and bottarga	15.5
Linguine Luciana-style with octopus ragù	28.5
Trofie with rabbit ragù	7.5
Paccheri with three tomato varieties and burrata	7.5

MAIN COURSES

Grilled XL prawns	39.5
Crispy fried seafood "San Marco"	34.5
Grilled beef entrecôte	45.5
with roasted baby potatoes and maître d'hôtel butter	
Veal Milanese with rocket and cherry tomatoes	34.5
Catch of the day	
• for one person 34.5	
• for two persons 58.5	
(preparation of your choice: grilled or Mediterranean style)	

TONI'S SPECIALS

'Nduja, bread and caciocavallo cheese	18.5
Beef tartare prepared at the table	45



VORSPEISEN & SALATE

Vitello tonnato	10.5
Kalbfleisch rosa gebraten mit Thunfischsauce (hausgemacht)	
Mozzarella in carrozza	10.5
Tempura-Zucchini Blüten mit Fior-di-Latte-Mozzarella und Sardellen	
Zucchini Blüten	11
Tempura zucchini flowers with fior di latte mozzarella and anchovies	
Oktopussalat nach katalanischer Art	16.5
Oktopus mit Sellerie, Cherrytomaten und Zwiebeln	
Crostone mit Burrata und Sardellen	12.5
Fleischbällchen nach Art von Mamma Antonia	10.5

VORSPEISEN & SALATE

Miesmuscheln in Pfeffersud	15.5
Tris von Fisch-Tatar	28.5
Grüner Salat	7.5
Gemischter Salat	7.5

PASTA

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga	15.5
Linguine nach Luciana-Art mit Oktopus-Ragout	28.5
Trofie mit Kaninchenragout	7.5
Paccheri mit drei Tomatensorten und Burrata	7.5

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Riesengarnelen	39.5
Gemischter Frittiertes Fisch "San Marco"	34.5
Rinder-Entrecôte vom Grill	45.5
mit gebratenen jungen Kartoffeln und Kräuterbutter (Maitre d'Hôtel)	
Kalbschnitzel (Milanese) mit Rucola und Tomaten	34.5
Fang des Tages	
• für eine Person 34.5	
• für zwei Personen 58.5	
(Zubereitung nach Wahl: gegrillt oder mediterran)	

TONINOS SPECIAL

'Nduja mit Brot und Caciocavallo-Käse	18.5
Rindertatar am Tisch zubereitet	45

PIZZA



CLASSIC

Margherita	15.5
Tomato, mozzarella, basil	
Marinara	14.5
Tomato, garlic oil, oregano	
Ham	16.5
Tomato, mozzarella, cooked ham	
Ham & mushrooms	16.5
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	
Capricciosa	19.5
Tomato, mozzarella, olives, mushrooms, cooked ham, artichokes, pickled vegetables, oregano	
Diavola	19.5
Tomato, mozzarella, spicy salami	
Tuna & onion	18.5
Tomato, mozzarella, tuna, onion	
Five cheeses	22.5
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, smoked provola, gruyère	
Romana	16.5
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, basil	
Vegetarian	20.5
Tomato, mozzarella, mixed vegetables	

SPECIAL

Carbonara	23.5
Mozzarella, pancetta, pecorino, egg (sunny-side up), tomato	
Dumbo	23.5
Mozzarella, tomato, cherry tomatoes (concassé), cooked ham, parmesan	
Carpaccio	28
Beef carpaccio, rocket, parmesan, cherry tomatoes, mozzarella, garlic oil	
Oimeroma	26.5
Dry-cured ham, rocket, parmesan, mozzarella, tomato	
Calabrese	24.5
Sausage, bell peppers, olives, mozzarella, tomato	
Lombarda	23.5
Tomato, mozzarella, cooked ham, capers, gorgonzola	
Calzone Gio	24.5
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, bell peppers, artichokes, gorgonzola, capers, olives, cooked ham	
Calzone ricotta & salami	22.5
Calzone San Marco	21
Tomato, mozzarella, dry-cured ham, oregano, garlic oil	



KLASSISCHE

Margherita	15.5
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
Marinara	14.5
Tomaten, Knoblauchöl, Oregano	
Schinken	16.5
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken	
Schinken und Pilze	16.5
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze	
Capricciosa	19.5
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pilze, Kochschinken, Artischocken, eingelegtes Gemüse, Oregano	
Diavola	19.5
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
Thunfisch und Zwiebeln	18.5
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
5 Käsesorten	22.5
Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, geräucherter Provola, Gruyère	
Romana	16.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	
Vegetarisch	20.5
Tomaten, Mozzarella und Gemüse	

SPEZIAL

Carbonara	23.5
Mozzarella, Pancetta, Pecorino, Ei (Spiegelei) und Tomaten	
Dumbo	23.5
Mozzarella, Tomaten, Cherrytomaten (Concassé), Kochschinken und Parmesan	
Carpaccio	28
Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Mozzarella und Knoblauchöl	
Oimeroma	26.5
Rohschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella und Tomaten	
Calabrese	24.5
Salsiccia, Paprika, Oliven, Mozzarella und Tomaten	
Lombarda	23.5
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Kapern und Gorgonzola	
Calzone Gio	24.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Paprika, Artischocken, Gorgonzola, Kapern, Oliven und Kochschinken	
Calzone mit Ricotta und Salami	22.5
Calzone San Marco	21
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano und Knoblauchöl	



DESSERTS

Panna cotta with citrus and red berries 9.5

Panna cotta mit Zitrusfrüchten und roten Beeren

Tiramisù 9.5

Chocolate cream dessert 9.5

Schokoladencreme

Tartufo di Pizzo 12

Calabrian ice cream specialty

kalabrische Eisspezialität

Create your own ice cream (2 scoops of your choice) 9.5

Cioccolato, Vaniglia, Fragola, Caffè, Nocciola, Limone

Stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen (2 Kugeln nach Wahl)

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Kaffee, Haselnuss, Zitrone

SWEET WINE

Tre Filer 2021 Cà dei Frati  11

Tre Filer 2021 Cà dei Frati 0.375  52

