

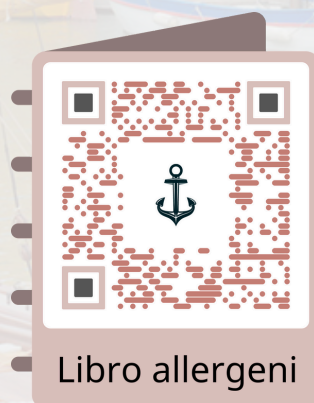


*Il San Marco come da tradizione, propone alla sua clientela una scelta libera alla carta e quattro menù degustazione a base di pesce.*

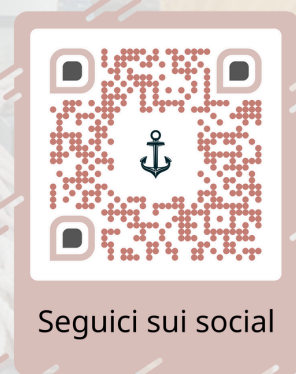
*La qualità dei nostri piatti deriva, grazie ai professionisti che lavorano nelle nostre cucine, da una preparazione espressa, dal rispetto delle materie prime disponibili, e da una lavorazione attenta e scrupolosa.*



Menù Digitale



Libro allergeni



Seguici sui social

Piazza Fiorentini 12, 47042 Cesenatico

340 8024 633 - 0547 80 075

Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati (\*) all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Carpacci, tartare o prodotti ittici da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.



# LA NOSTRA CANTINA

## BIANCHI FERMI

<b>Falanghina IGT, cantina "Picco dell'Angelo"</b>	€ 18,00
<b>Greco di Tufo DOCG, cantina "Licanto"</b>	€ 18,00
<b>Verdicchio, cantina "Umani Ronchi"</b>	€ 18,00
<b>Traminer Aromatico, cantina "Vigna del Lauro"</b>	€ 18,00
<b>Pinot Grigio, cantina "Battibecco"</b>	€ 18,00
<b>Grillo DOCG, cantina "Giacondi"</b>	€ 18,00
<b>Vermentino di Gallura DOCG, cantina "Saraja"</b>	€ 22,00
<b>Ribolla Gialla, cantina "Vigna del Lauro"</b>	€ 22,00
<b>Muller Thurgau, cantina "Roberta Fugatti"</b>	€ 18,00
<b>Jermann Sauvignon</b>	€ 35,00
 <b>Bianco di Custoza, cantina "Gorgo"</b>	€ 20,00
<b>Passerina, cantina "Spinelli"</b>	€ 22,00
<b>Albana Secca DOCG, cantina "Ferrucci"</b>	€ 22,00

## BIANCHI FRIZZANTI

<b>Pignoletto, cantina "Cesari"</b>	€ 19,00
<b>Prosecco, cantina "Montelvini"</b>	€ 15,00
<b>Prosecco Valdobbiadene, cantina "Sutto"</b>	€ 19,00
<b>Sergio Mionetto</b>	€ 22,00
<b>Ferrari</b>	€ 35,00
<b>Berlucchi</b>	€ 35,00
<b>Franciacorta Satén, cantina "Contadi Castaldi"</b>	€ 42,00
<b>Veuve Clicquot</b>	€ 65,00
<b>Moët &amp; Chandon</b>	€ 65,00

## ROSSI

<b>Sangiovese, cantina "Tini"</b>	€ 12,00
<b>Sangiovese Fico Grande, cantina "Nespoli"</b>	€ 14,00
<b>Nero d'Avola, cantina "Giacondi"</b>	€ 15,00
<b>Prugneto, cantina "Nespoli"</b>	€ 18,00
<b>Primitivo, cantina "A Manso"</b>	€ 16,00
<b>Chianti, cantina "Torre a Cona"</b>	€ 20,00

## ROSATI

<b>Primitivo Rosato, cantina "A Mano"</b>	€ 18,00
---	---------





## L'OSTERIA "SAN MARCO"

*Ci sono i tipi Cesenaticensi,  
più sballati di quel che non pensi.  
Tutti strambi da considerare,  
senza nessuno da voler scartare.*

*Con la scusa di ber senza pensare  
e gli acciacchi poter scordare  
si sentono autorizzati di parlare  
senza le conseguenze valutare.*

*Si vantan una vita avventurosa,  
in tutti i campi senza nessuna posa,  
anche se la vita è stata piatta,  
con la fantasia tramutan si fatta.*

*L'importante è provocar l'allegria  
e nel gruppo ci sia l'armonia.  
Con la collaborazione di "Bacco",  
mettono le boiate tutti in un sacco.*

## L'USTARÌ DE "SA MERC"

*U'ie i tip di "Ziznactgot",  
piò sbale ad quèl cus pò pinse.  
Le tot stràmb da cunsidére,  
senza inción da vié scarté.*

*Cun la scusa ad bè senza pinsè  
e i dulùr putè scurdé,  
tot is sint autorizé ad ciacare,  
senza al cunsequénzi da valute.*

*I pensa d'avévu una vita avventurosa  
in tot i chemp senza nisun arpons,  
nenca se la vita le stéda piata,  
cun la fantasi las pç cambie tòta.*

*L'impurtant tni l'aligria  
e in te grop ui sia l'armunià.  
Cun l'aiut ad "Bacco",  
mètar al bujedi tot in t'un sac.*