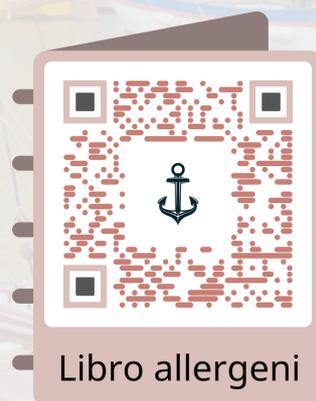




*Il San Marco come da tradizione, propone alla sua clientela una scelta libera alla carta e quattro menù degustazione a base di pesce.*

*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.*



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.

# MENÙ DI MARE

## ANTIPASTI FREDDI

- Antipasto misto caldo e freddo** € 16,00  
antipasto con cappasanta, cannelli, granchio e cozze gratinate, insalata di mare\*, salmone, alici, scampi\*
- Gran freddo "San Marco"** € 24,00  
insalata di polpo\* e patate, insalata di mare\*, crostino di alici marinate con tropea, salmone lessato, carpaccio, ostrica, cocktail di gamberi\*
- Alici marinate** € 13,00  
alici marinate aglio, olio, aceto di vino bianco con cipolla di tropea
- Insalata di mare** € 14,00  
insalatina di mare con seppie\*, gamberi\*, polpo\* e verdure
- Insalata di polpo e patate** € 15,00  
insalatina di polipo\*, patate e olive taggiasche
- Salmone marinato al pepe verde** € 18,00  
salmone fresco marinato con zucchero di canna al pepe verde
- Carpaccio di Tonno** € 18,00  
carpaccio di tonno\* con misticanza
- Ostriche** € 4,00 al pezzo  
ostriche al naturale con limone

## ANTIPASTI CALDI

- Gratinato misto** € 17,00  
gratinato misto con cozze, capparata\*, cannolicchio\*, canestrello\*, scampo\*, granchio\*
- Moscardini in guazzetto** € 14,00  
moscardini\* in guazzetto di mare
- Mazzancolle al Sale** € 16,00  
mazzancolle\* al sale grosso di Cervia
- Sauté di cozze e vongole alla Marinara** € 14,00  
sauté di cozze e vongole alla marinara
- Sauté di cozze alla Tarantina** € 14,00  
sauté di cozze alla tarantina, leggermente piccante
- Cozze gratinate** € 13,00  
cozze gratinate al forno
- Cappesante gratinate** € 16,00  
cappesante\* gratinate al forno, 4 pezzi
- Crostone al Salmone** € 15,00  
crostone con salmone fresco

*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.*

# MENÙ DI MARE

## PRIMI PIATTI

<b>Monfettini in brodo</b>	€ 12,00
monfettini fatti in casa in brodo di seppia*	
<b>Tagliolini "San Marco"</b>	€ 16,00
tagliolini con ragù di seppia* e misto di crostacei*	
<b>Tagliolini al ragù di Seppia</b>	€ 14,00
tagliolini fatti in casa al ragù di seppia*	
<b>Tagliolini all'Astice</b>	€ 19,00
tagliolini fatti in casa al sugo di astice*	
<b>Risotto alla Marinara</b>	€ 13,00
riso parboiled con frutti di mare*	
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	€ 15,00
spaghetti con vongole	
<b>Strozzapreti allo Scoglio</b>	€ 16,00
strozzapreti con cozze, vongole, seppia*, scampo*, granchio*	
<b>Ravioli al Branzino</b>	€ 15,00
ravioli ripieni di ricotta e branzino al sugo di branzino	
<b>Gnocchetti Gamberi e Porcini</b>	€ 15,00
gnocchetti con gamberi* e funghi porcini	
<b>Passatello Scorfano e Olive Taggiasche</b>	€ 16,00
passatelli freschi al sugo di scorfano e olive taggiasche	

*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.*

# MENÙ DI MARE

## SECONDI PIATTI

<b>Seppioline al pomodoro</b>	€ 16,00
seppioline* nostrane al sugo di pomodoro	
<b>Grigliata mista di Pesce</b>	€ 18,00
grigliata mista con pescato del giorno	
<b>Fritto Misto</b>	€ 16,00
fritturina mista con gamberi*, calamari*, paranza e verdure croccanti	
<b>Fritto di Paranza</b>	€ 15,00
fritturina mista di paranza con il pescato del giorno	
<b>Gran Fritto Misto</b>	€ 30,00
gran fritto con gamberi*, calamari*, alici, triglie, zanchetti, granchio*, mazzancolla*, scampo* e verdure croccanti	
<b>Zuppa di Pesce</b>	€ 18,00
zuppa con cagnolo, seppia*, mazzola, coda di rospo*, scorfano, cozze, al pomodoro con chiodi di garofano, aglio e olio	
<b>Spiedini Misti</b>	€ 15,00
spiedini di gamberi* e calamari*, 2 pezzi ciascuno	
<b>Spiedini San Marco</b>	€ 28,00
spiedini misti di coda di rospo*, gamberoni, capesante*, pesce spada* con verdure	
<b>Pesce al Vapore</b>	€ 16,00
misto di pesce* cotto al vapore	
<b>Filetto di Tonno</b>	€ 18,00
filetto di tonno* rosso fresco alla griglia	
<b>Filetto di Spada</b>	€ 18,00
filetto di spada* fresco alla griglia	
<b>Grigliata "San Marco"</b>	€ 45,00
grigliata mista composta da astice*, orata o branzino, coda di rospo*, sogliola, spiedino di calamari*, spiedino di gamberi*, cappasanta* - può variare in base al pescato del giorno -	

## CONTORNI

<b>Insalata mista</b>	€ 4,50
<b>Verdure alla Griglia</b>	€ 5,00
<b>Patate fritte</b>	€ 4,50

*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.*

# MENÙ SAN MARCO

## LE NOSTRE PROPOSTE

*Minimo per due persone. Non è possibile dividere le proposte di Menù.*

### MENÙ DEGUSTAZIONE I

**Antipasto misto caldo e freddo**

**Tagliolini "San Marco"**

**Risotto alla Marinara**

**Grigliata di Pesce**

**Fritto Misto**

**€43,00 a persona**

1l Acqua, ½ Vino ogni 2 menù

### MENÙ DEGUSTAZIONE II

**Insalata di Mare**

**Strozzapreti al Nero di Seppia**

**Frittura Mista**

**€36,00 a persona**

1l Acqua, ½ Vino ogni 2 menù

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.

# MENÙ DI TERRA

## ANTIPASTI

- Affettati Misti e Formaggi** € 14,00  
selezione di affettati misti nostrani e formaggi del territorio
- Prosciutto e Melone** € 14,00  
prosciutto crudo di Parma e Melone fresco
- Crostini misti** € 12,00  
crostini misti

## PRIMI PIATTI

- Spaghetti al Pomodoro** € 6,00  
spaghetti di semola di grano duro con pomodoro fresco
- Tagliatelle al Ragù** € 10,00  
tagliatelle fatte in casa con ragù tradizionale
- Strozzapreti pasticciati** € 10,00  
strozzapreti fatti in casa con ragù tradizionale e panna
- Gnocchi ai Quattro Formaggi** € 12,00  
gnocchi di patate con gorgonzola, scamorza, pecorino, fontina

## SECONDI PIATTI

- Filetto alla Griglia** € 18,00  
filetto di manzo alla griglia
- Tagliata di Manzo** € 18,00  
tagliata di manzo con rucola e grana
- Cotoletta alla Milanese** € 9,00  
cotoletta di lonza di maiale alla Milanese
- Salsiccia alla griglia** € 12,00  
salsiccia cotta alla griglia

*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.*

COPERTO € 3,00

# BAR E CAFFETTERIA

## BEVANDE

<b>Acqua 0,75 l</b>	€ 2,50
<b>Vino della Casa 1/4 l</b>	€ 3,00
<b>Vino della Casa 1/2 l</b>	€ 5,00
<b>Vino della Casa 1 l</b>	€ 10,00
<b>Coca in bottiglia 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>Coca Zero in bottiglia 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>Fanta in bottiglia 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>The 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>Sprite in bottiglia 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>Lemon Soda 0,33 l</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola litro</b>	€ 8,00
<b>Coca Cola media</b>	€ 4,00
<b>Coca Cola piccola</b>	€ 3,00
<b>Birra litro</b>	€ 8,00
<b>Birra media</b>	€ 5,00
<b>Birra Piccola</b>	€ 3,50
<b>Birra in bottiglia 0,33 l</b>	€ 3,50
<b>Birra in bottiglia 0,66 l</b>	€ 5,00

## CAFFETTERIA

<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Caffè corretto</b>	€ 2,00
<b>The caldo</b>	€ 2,00
<b>Camomilla</b>	€ 2,00

## AMARI E DIGESTIVI

<b>Amari</b>	€ 4,00
<b>Grappe</b>	€ 4,50
<b>Distillati</b>	€ 6,00

# CARTA DEI DOLCI

## DOLCI

<b>Sorbetto al limone</b>	€ 3,00
<b>Sorbetto al caffè</b>	€ 3,00
<b>Crema Catalana</b>	€ 6,00
<b>Profiteroles</b>	€ 6,00
<b>Semifreddo al torroncino</b>	€ 6,00
<b>Mascarpone</b>	€ 6,00
<b>Tiramisù</b>	€ 6,00
<b>Panna cotta al pistacchio</b>	€ 6,00
<b>Panna cotta al cioccolato/caramello/frutti di bosco</b>	€ 6,00
<b>Sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco</b>	€ 6,00
<b>Mousse al cioccolato</b>	€ 6,00

*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.*

COPERTO € 3,00



## 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.*