



SANMARCO
PIZZERIA
GOURMET

SAPORI DI LIGURIA
CUCINA MEDITERRANEA
BISTROT E WINE BAR

*Ricordati
di essere felice.*

Selezioniamo i nostri ingredienti con la massima cura, costantemente alla ricerca di prodotti di Alta Qualità per soddisfare i palati più esigenti. Il nostro impasto è il risultato di continuo impegno, ricerca e sperimentazione, nella tradizione della migliore pizza napoletana. Una accurata selezione di farine 100% italiane senza additivi, ricche di fibre e crusca e il lievito madre donano all'impasto finale sapori e profumi unici.

48 ORE DI LIEVITAZIONE, 1 ORA PER DIGERIRLA: È QUESTO IL NOSTRO SEGRETO

Solo ingredienti di Alta Qualità per le nostre pizze Gourmet

Pomodorini del Piennolo (pomodori tipici delle pendici del Vesuvio)

Prescinseua tipico prodotto caseario delle valli genovesi

Speck del Trentino Alto Adige IGP

Alici del Mar Cantabrico

Colatura di alici di Cetara DOP

Toma di pecora brigasca Presidio Slow food

Prosciutto cotto superiore "il Franciscano"

Prosciutto crudo "La Regina"

Prosciutto crudo San Daniele DOP

Salsiccia di Ceriana DOP

Gambero rosso di Sanremo

Salmon selvaggio delle isole FAROE



I nostri latticini

Fior di latte, bufala pugliese DOP e campana IGT, stracciatella di bufala campana IGT,

burrata pugliese DOP, caciocavallo DOP,

consegnati tutte le settimane da caseifici artigianali campani e pugliesi

PER INFO E PRENOTAZIONI +39 0184 191 4526 - 3357444660 sanmarcobeach.it



Gourmet

PARMIGIANA ^{*1,7} Salsa di pomodoro, melanzane fritte, bufala campana ^{IGT} , basilico, scaglie di grana	€ 13,00
LA PROFUMATA ^{*1,7} Bufala campana ^{IGT} , salsa di pomodoro, pomodorini del Piennolo ^{DOP} , emulsione al prezzemolo e aglio	€ 11,00
SAN MARCO ^{*1,7} Pesto (basilico, parmigiano, aglio, pinoli, olio evo), Prescinseua, pomodorini ciliegino	€ 12,00
GOLFO DI NAPOLI ^{*1,7,4} Fior di latte, alici del Mar Cantabrico, colatura di alici di Cetara ^{DOP} , pomodorini gialli in acqua di mare, peperoncini dolci rossi "dolce lacrima"	€ 13,00
LA SIGNORA ^{*1,7,8} Burrata pugliese ^{DOP} , mortadella ^{IGP} Bologna, granella di pistacchi, aceto balsamico di Modena ^{IGP}	€ 13,00
ANGELI E DEMONI ^{*1,7} Rucola, burrata pugliese ^{DOP} , 'nduja	€ 12,00
CRUDAIOLA ^{*1,7,8} Prosciutto crudo San Daniele ^{DOP} , stracciatella di bufala campana ^{IGT} , granella di pistacchi, pepe siciliano	€ 15,00
LA FRANCESCANA ^{*1,7} Prosciutto cotto in brodo di altissima qualità "il Francese", stracciatella di bufala campana ^{IGT} , corolla di carciofo	€ 18,00
LA BRIGASCA ^{*1,7,8} Fior di latte, toma di pecora brigasca ^{PRESIDIO SLOW FOOD} , polvere di olive taggiasche, pomodorini confit, nocciole tostate, basilico	€ 15,00
CERIANASCA ^{*1,7} Fior di latte, salsiccia di Ceriana ^{DOP} , caciocavallo ^{DOP} , patate alla griglia, foglie di menta	€ 12,00
LA REGINA ^{*1,7,12} Prosciutto crudo di Norcia, pepe rosa, rosmarino, pecorino stagionato e sfere di aceto balsamico	€ 18,00
SOTTOBOSCO ^{*1,7,12} Funghi porcini selezionati, patate lessate, rosmarino fritto	€ 15,00

Gourmet Speciali

GAMBERO ROSSO ^{*1,2,7} Vellutata di zucchine, chips di trombette, stracciatella di bufala campana ^{IGT} , crudo di gambero rosso di Sanremo	€ 20,00
TONNO IN GIALLO ^{*1,4,7} Salsa di pomodorini gialli "pacchetella", tartare di tonno rosso, germogli di soia, pomodorini del Piennolo SEMI-DRIED ^{DOP} , chutney di mango	€ 18,00
NORDSUD ^{*1,7,8} Fior di latte, ricotta di capra, crumble di tarallo mandorle e pepe, speck del Trentino Alto Adige ^{IGP}	€ 15,00

Classiche

MARGHERITA *1,7 Fior di latte, pomodoro, origano	€ 6,00
MARINARA *1 Pomodoro, origano aglio, olive	€ 5,00
PROSCIUTTO *1,7, I2, 4 Fior di latte, pomodoro, origano, prosciutto	€ 7,00
QUATTRO FORMAGGI *1,7 Fior di latte, gorgonzola, edamer, pecorino	€ 8,00
CAPRICCIOSA *1,7 Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, olive	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI *1,7 Pomodoro, fior di latte, prosciutto, carciofi, olive, funghi	€ 11,00
VEGETARIANA *1,7 Fior di latte, pomodoro, origano, verdure grigliate	€ 8,00
WURSTEL E PATATINE *1,7 Fior di latte, pomodoro, origano, patatine, wurstel	€ 7,00
TONNO E CIPOLLA *1,7 Fior di latte, pomodoro, origano, tonno, cipolla	€ 8,00
DIAVOLA *1,7 Fior di latte, pomodoro, salame piccante	€ 7,00
SPECK E ZOLA *1,7 Fior di latte, gorgonzola, speck affumicato del Trentino ^{IGP}	€ 9,00
MARINARA CON BURRATA *1,7 Pomodoro, burrata pugliese ^{DOP} , origano profumo di aglio, olive	€ 9,00



AGGIUNTE INGREDIENTI

Prosciutto cotto superiore "il Franceseano"; Prosciutto crudo "La Regina", Salmone selvaggio delle isole FAROE, Burrata pugliese ^{DOP}, Prosciutto crudo San Daniele ^{DOP}, Bufala campana ^{IGT}, alici del Mar Cantabrico

Patatine, Pomodorini del Pennolo, Mortadella ^{IGP} € 2,00

Scaglie di grana, rucola, lamelle di mandorle, granella di pistacchio, doppia mozzarella, pomodorini, verdure grigliate o fritte, wurstel, tonno € 1,00

CORNICIONE GOURMET

Tutte le pizze possono avere il cornicione ripieno di ricotta di capra € 3,00

PUOI CHIEDERE LE NOSTRE PIZZE ANCHE CON L'IMPASTO INTEGRALE



Antipasti

BRANDACUJUN *4, 8, 17	Stocafisso mantecato con patate, prezzemolo, aglio, pinoli, olio	€ 10,00
ZUPPETTA DI MOSCARDINI E FAGIOLI BIANCHI *9, 12, 14	Moscardini, fagioli, pomodoro, carote, cipolla, aglio, sedano	€ 10,00
FRITTURINA DI SPUNCIACORRENTE SU CREMA DI PATATE E CECI *14, 7	Moscardini spillo, crema di patate e ceci, latte	€ 10,00
POLPO SU CREMA DI PATATE		€ 14,00
CAPRESE BUFALA CAMPANA ^{IGT}		€ 10,00
PROSCIUTTO SAN DANIELE ^{DOP} , CRUDO E MELONE		€ 10,00



Primi piatti

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE *1, 3, 9, 12, 14	Pasta all'uovo, vongole, aglio, prezzemolo, (un po' piccante)	€ 14,00
GNOCCHETTI GOURMET *1, 2	Gnocchi artigianali di patate al nero di seppia, pomodorini, gamberoni viola di Sanremo, bottarga di muggine, zest di limone	€ 22,00
TAGLIOLINI ASTICE *1, 2, 3, 9, 12	Tagliolini, astice, porri, pomodorini	€ 20,00
TAGLIOLINI ALLA CARBONARA *1, 3, 7	Pasta all'uovo, guanciale, pecorino, uova, pepe	€ 12,00
PACCHERI POMODORO E BURRATA ^{DOP}		€ 14,00
RAVIOLI DI BORRAGINE *1, 3, 7	Pasta fresca, borragine, formaggio	€ 10,00
RAVIOLI DI MAGRO CON COZZE 1, 3, 7, 14		€ 14,00
TROFIE AL PESTO *1, 3, 7	Pasta, pesto, patate, fagiolini	€ 10,00

Secondi piatti

CRUDO&NON DEL SAN MARCO GOURMET ^{*2, 4, 14}	€ 28,00
Crudo di gamberoni di Sanremo, tartare di tonno e mango, tartare di salmone selvaggio delle isole FAROE e avocado, polpo cotto a bassa temperatura	
TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA ^{*4, 9}	€ 16,00
Filetto di pesce spada, salsa verde, contorno di verdure di stagione	
GRIGLIATA DI PESCE Calamari, gamberi, tonno, polpo, branzino	€ 22,00
TATAKI DI TONNO E SALMONE ^{*4, 11}	€ 20,00
Filetto di tonno pinna gialla e salmone selvaggio delle isole FAROE, semi di sesamo, contorno di verdure di stagione	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ^{*1, 2, 14} Calamari, farina di grano duro, semola rimacinata	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO Carne, rucola, patatine	€ 16,00
FILETTO DI PESCE AL FORNO Rombo oppure branzino con contorno purea di patate e pesto	€ 18,00
"ORECCHIA DI ELEFANTE" ^{*1, 3} Milanese con l'osso impanata servita con patatine o insalata	€ 10,00
HAMBURGER ^{*1, 3, 4, 11} Carne, patatine, uovo, pomodori, insalata, bacon	€ 10,00
CALAMARI RIPIENI ^{*1, 3, 9, 12} Ripieno verdure e calamari	€ 15,00

Contorni PATATINE FRITTE O INSALATA € 5,00

Dolci € 6,00

BARATTOLO DI CHEESECAKE^{*3, 7} Gusti a scelta tra fragola, pesca, amarena

PANNA COTTA^{*7}

TORTINO CIOCCOLATO CALDO^{*1, 3, 7}

CREMA CATALANA^{*3, 7}

TIRAMISÙ^{*3, 7}

TIRAMISÙ NUTELLA

MILLEFOGLIE

PINACOLADA FRESCA^{*1, 3, 7}



COPERTO € 1,50

In caso di irreperibilità del prodotto, si può far uso di prodotti congelati.

Vini

Bollicine

Birre

Distillati

Soft Drink

BIANCHI

Cantina NALS MARGREID Trentino

MANTELE Sauvignon 2017 Alto Adige DOC	€ 28,00
SIRMIAN Pinot bianco 2017 Alto Adige DOC	€ 28,00
LEITEN Gewurztraminer Alto Adige DOC	€ 22,00
PUNGGL Pinot Grigio 2018 Alto Adige DOC	€ 28,00

Cantina POJER e SANDRI Trentino

PALAI Muller Thurgau 2018 IGT Vigneti delle Dolomiti	€ 18,00
Traminer Aromatico 2018 DOC	€ 22,00
GAJAUDO "Pejuna" Vermentino superiore, Albenga Liguria	€ 25,00
SATOR Vermentino, Toscana	€ 18,00
LA GUARDIENSE Falanghina DOP, Campania	€ 12,00
FORCHIR Ribolla gialla, Friuli	€ 17,00

FORESTI

Pigato, Liguria	€ 18,00
Vermentino, Liguria	€ 18,00

ROSÉ

SANTI "Infinito" Bardolino, Lombardia	€ 18,00
---------------------------------------	---------

ROSSI

POJER e SANDRI SAND Lagrein DOC 2018, Alto Adige	€ 30,00
FRESCOBALDI Chianti, Toscana	€ 14,00
Morellino di Scansano, Toscana	€ 20,00
TERRA Nebbiolo d'Alba, Piemonte	€ 16,00
LIBRANDI "CIRO", Calabria	€ 12,00
TENUTA ANFOSSO Rossese di Dolceacqua, Liguria	€ 18,00
GAJAUDO "Arcagna" Rossese superiore, Liguria	€ 25,00
LE ORME Barbera d'Asti, Piemonte	€ 22,00

BOLLICINE

Cantina BORTOLOTTI VALDOBBIADENE, Veneto

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra DRY	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut	€ 18,00
Spumante rosato Lagrein VSQ Brut	€ 17,00
Prosecco superiore di CARTIZZE Valdobbiadene DOCG DRY	€ 29,00
Spumante Chardonnay Vino Superiore di Qualità	€ 18,00
Rive di Santo Stefano "MONTAGNOLE" Valdobbiadene DOCG	€ 19,00
CONTADI GASTALDI - Brut Franciacorta, Lombardia	€ 30,00

BIRRA ALLA SPINA

PICCOLA € 3,50 MEDIA € 5,00

FORST KRONEN

LAGER

Birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una nota di luppolo, una leggera fragranza erbacea che spinge irresistibilmente a riassaporarla.

FORST FELSENKELLER

KELLER

Questa specialità birraia, naturalmente torbida perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata dal sapore pieno corposo ma con un retrogusto morbido.

FORST SIXTUS

BOCK DOPPIO MALTO

Birra dal sapore caramellato con malti speciali e selezionati nel mondo. Ha una delicata nota di luppolo.

DISTILLATI € 7,00

Vino Fortificato "MERLINO"

Zacapa 23 anni

Acquavite Poyer & Sandri

"Divino" di " Ciliegio in ciliegio"

SOFT DRINK € 4,00

Coca Cola, Sprite, The freddo. € 4,00

Acqua minerale (litro) € 3,00

(mezzo litro) € 2,00

SANMARCO
PIZZERIA
GOURMET

PER INFO E PRENOTAZIONI
+39 0184 191 4526 - 3357444660
sanmarcobeach.it





SANMARCO
PIZZERIA
GOURMET

SAPORI DI LIGURIA
CUCINA MEDITERRANEA
BISTROT E WINE BAR

ALLERGENI

- 1. Glutine:**
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
- 2. Crostacei e derivati:**
sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- 3. Uova e derivati:**
tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
- 4. Pesce e derivati:**
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
- 5. Arachidi e derivati:**
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- 6. Soia e derivati:**
latte, tofu, spaghetti, ecc.
- 7. Latte e derivati:**
yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
- 8. Frutta a guscio e derivati:**
tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- 9. Sedano e derivati:**
presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10. Senape e derivati:**
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- 11. Semi di sesamo e derivati:**
oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂:**
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13. Lupino e derivati:**
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
- 14. Molluschi e derivati:**
canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola ecc.