

RISTORANTE SAN MARCO

SVELATO IL MISTERO DEI

Frati Neri

{ SORRIDI ALLA VITA CON UN PASTO MOLTO AMBITO.
SCACCIA LA TRISTEZZA, SOFFERMATI A MEDITARE
SE LA FELICITÀ VUOI TROVARE FAI UN PASTO ALLA MEDIEVALE }



{ PRIMA IMBANDIGIONE }

(STARTER)

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| FRITTELLINE DEI MONACI CON SALUMI E CACIO FRESCO MISTO FORMAGGI E AFFETTATI CON FRITTATA (CHEESE,SALTED PORK MEATS,OMELETTE) | € | 10,00 |
| PANE DELLA CORTE ABBRUSTOLITO BRUSCHETTE MISTE (TOASTED BREAD AND SUSES) | € | 8,00 |
| PAN GHIOTTO DI CROSTOLI GUARNITI CROSTINI MISTI | € | 8,00 |
| CARPACCIO DI BOVE TENERO | € | 15,00 |
| VENTAGLIO DI SALMONE IN AGRODOLCE DEL PRIORE | € | 12,00 |
| MISTO MARE ALLA SAN MARCO QUATTRO ASSAGGI DI MARE (MIXED SEAFOOD) | € | 12,00 |
| INSALATINA DI MARE IN BARCA SEAFOOD SALAD | € | 12,00 |
| PIOVRA ALL'ETRUSCA | € | 10,00 |
| COZZE E VONGOLE DI FRA PESCATORE | € | 10,00 |
| COCKTAIL DI GAMBERI E FRUTTA DELLA FELICITÀ PRAWN'S COCKTAIL | € | 10,00 |
| CALAMARO ARROSTO DEI FRATI OSPITI ROASTED SQUID | € | 10,00 |



IL MENÙ DEI
Frati Neri

{ SECONDA IMBANDIGIONE }

(MAIN COURSE)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| RISOTTO DI FRA CONTADINO | € 8,00 |
| RISOTTO AL PROFUMO DI PORCINI DI FRA BOSCO RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOM | € 12,00 |
| TAGLIATELLE FUNGHI, CARCIOFI E SALSICCIA DEI FRATI OSPITI | € 12,00 |
| ZUPPA DEL CROCIATO CON CROSTINI SAPORITI (MINISTRONE) VAGETABLES SOUCE | € 8,00 |
| DELIZIA DI PASTA IN TEMPO DI CARNE (PASTA A PIACERE DELLA CUOCA CON RAGÙ) PASTA AT CHEF'S CHOICE WITH BOLOGNESE SAUSE | € 10,00 |
| RAVIOLI DI CARNE AL RITORNO DALLE CROCIATE (RAVIOLI DI CARNE CON RAGÙ) MEATY RAVIOLI WITH BOLOGNESE SAUCE | € 12,00 |
| PAPPARDELLE AL PORCELLOTTO E CINGHIALE | € 10,00 |
| SPAGHETTI STRASCINATI DEL PRIORE (CARBONARA) SPAGHETTI WITH BACON, EGGS, BLACK PEPPER, PECORINO | € 12,00 |
| RAVIOLI DI PESCE SUOR MARIA (CON SUGO DI MERLUZZO E PACHINO) SEAFOOD RAVIOLI WITH COD & CHERRY TOMATOES | € 12,00 |
| FETTUCCHINE SCAMPETTI E CARCIOFI DEL CONVENTO | € 12,00 |
| BUCATINI CON LE SARDE DELLA BADESSA (SARDE, PINOLI, UVETTA SULTANINA) ROCKET, LETTUCE, CHICORY, MOZZARELLA, TOMATOES, EGGS, HAM | € 12,00 |
| TAGLIOLINI DI MARE FRA PESCATORE (TAGLIOLINI ALLA PESCATORA) ROCKET, CHERRY TOMATOES, LETTUCE, CHICKEN, MOZZARELLA, OLIVES, MAYONNAISE | € 12,00 |
| TAGLIOLINI SCAMPI E LARDO DI COLONNATA | € 12,00 |
| SPAGHETTI COZZE & PECORINO | € 12,00 |
| TRIANGOLINI DI PESCE SPADA ALLA CREMA DI SCAMPI | € 12,00 |
| RISO PROIBITO VENERE CON SCAMPETTI E FRUTTI DI MARE (AFRODISIACO) | € 12,00 |
| MARGHERITE DI CROSTACEI ALLA CREMA DI GAMBERI | € 12,00 |
| GNOCCHI PANCETTA, SEPIOLINE E PACHINO | € 12,00 |
| SPAGHETTI CON LE CONGHIGLIE DEL MARE (SPAGHETTI CON VONGOLE E COZZE) SPAGHETTI WITH CLAMS E MUSSEL | € 12,00 |

{ TERZA IMBANDIGIONE }

{ (MAIN) }

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| BOCCONCINI DI MAIALE E CINGHIALE CON POLENTA PORK AND WILD BOAR CASSEROLE WITH POLENTA | € | 12,00 |
| SCALOPIA DI POLLASTRO IN SALSETTA AL MARSALA CHICKEN | € | 10,00 |
| BISTECCA DI BOVE BEEF STEACK | € | 15,00 |
| TAGLIATA DI BOVE A PROPRIO GODIMENTO FINEMY CUT BEEF FILLET | € | 15,00 |
| ARISTA DI PORCELLO ALL'ACETO BALSAMICO BAKED PORK LOIN WITH BALSAMIC VINEGAR | € | 10,00 |
| SALSICCE DI PORCELLO CON LE MELE DI FRATE PROSPERO SAUSAGE AND APPLE SOUCE | € | 10,00 |
| BRACIOLA PORK STEAK WITH WILD FENNEL | € | 10,00 |
| STRACCETTI DI BOVE A MODO DEL CONTADINO CON ERBE TRICOLORI "BEEF" CUT WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES AND CARROTS | € | 12,00 |
| CINGHIALE A PORCELLO CON POLENTA A MODO DI SOR LUISA | € | 15,00 |
| AGGRIGLIATA MISTA DI CARNE DEL CARDINALE MIXED GRILLED MEAT | € | 15,00 |
| GAMBERONI IN SALSETTA AGRODOLCE DI GAETANO | € | 14,00 |
| CALAMARO ALLA SAN MARCO | € | 14,00 |
| FRITTURA DEL TIRRENO DEEP FRIED SQUIDS AND PRAWNS | € | 12,00 |
| FILETTI DI PESCE AGLI ASPARAGI PAN FRIED CODFISH WITH BUTTER SAUCE | € | 12,00 |
| FILETTI DI PESCE ALLA CREMA DI CARCIOFI COD FISH WITH TOMATOES SAUCE | € | 12,00 |
| GRIGLIATA DEI NAVIGANTI (GRIGLIATA MISTA DI PESCE) MIXED GRILLED FISH | € | 25,00 |
| PESCE ARROSTO ROASTED FISH | ALL'HG € | 5,00 |
| TAGLIATA DI TONNO ALL'OLIO TARTUFATO A MÒ DI FRÀ MODESTI | € | 5,00 |

{ QUARTA IMBANDIGIONE }

(SIDES)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| INSALATA COLORATA IN AGRESTE MIXED SALAD | € 4,00 |
| LIMONIA DI SPINACI (SPINACI ALL'AGRO) PICKED SPINACH | € 4,00 |
| PATATA A MODO TUO (DELLO CHEF) CHEF'S POTATOES | € 4,00 |
| RADICCHIO ALL'ACETO BALSAMICO | € 5,00 |
| CAPONATA | € 5,00 |
| RUCOLA PERA E GRANA | € 5,00 |
| AGGRIGLIATA DI VERDURE DI STAGIONE SEASONAL MIXED GRILLED VEGETABLES | € 5,00 |



IL MENÙ DEI
Fratini Neri

{ UNICI } { (SALAD) }

RICCA

RUCOLA, PACHINO, MAIS, LATTUGA, RADICCHIO, OLIVE, TONNO € 8,00
ROCKET, CHERRY TOMATOES, SWEAT CORN, LETTUCE, CHICORY, OLIVES, TUNA

MEDITERRANEA

LATTUGA, RADICCHIO, RUCOLA, MAIS, POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE € 8,00
LETTUCE, ROCKET, CHICORY, SEAT CORN, TOMATOES, MOZZARELLA, OLIVES

CAPRICCIOSA

RUCOLA, LATTUGA, RADICCHIO, MOZZARELLA, POMODORO, UOVO, P. COTTO € 8,00
ROCKET, LETTUCE, CHICORY, MOZZARELLA, TOMATOES, EGGS, HAM

CEASER SALAD

RUCOLA, PACHINO, LATTUGA, POLLO, OLIVE, MOZZARELLA, MAIONESE € 8,00
ROCKET, CHERRY TOMATOES, LETTUCE, CHICKEN, MOZZARELLA, OLIVES, MAYONNAISE

SAN MARCO

RUCOLA, LATTUGA, RADICCHIO, CIPOLLA, TONNO, GAMBERI, SALMONE, PACHINO € 10,00
ROCKET, LETTUCE, CHICORY, OGNON, TUNA, PRAWNS, SALMON, CARROT

SICILIANA

RUCOLA, LATTUGA, RADICCHIO, CAROTE, MAIS, OLIVE, ALICI € 8,00
ROCKET, LETTUCE, CHICORY, CARROT, SEAT CORN, OLIVES

CAPRESE

POMODORO E MOZZARELLA € 8,00
TOMATOES AND MOZZARELLA

BUFALA & CRUDO

MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO € 8,00
BUFALA MOZZARELLA AND PARMA HAM



IL MENÙ DEI
Fratelli Neri

{ DA BERE
(TO DRINK) }

NETTARE D'UVA (WINE)

| | | |
|-------|---|-------|
| 1/4 L | € | 3,00 |
| 1/2 L | € | 5,00 |
| 1 L | € | 10,00 |

ACQUA SORGIVA (WATER)

€ 1,50

CAFFÈ (COFFEE)

€ 1,00

DIGESTIVO (DIGESTIVE)

€ 3,00



IL MENÙ DEI

Frati Neri