

SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Sommer Karte



Erfrischendes zum Apéro

Prosecco 1 dl 8.50
Conegliano di Valdobbiadene DOCG

Tropical Bellini 9.50
Prosecco mit Mango-Passionsfruchtpüree und Eis

Gespritzter Weisswein 8.00
klassisch sauer oder süss

Americano 9.50
Der Klassiker mit Gin, rotem Wermut und Campari,
auf Eis serviert

Lillet 11.50
Weinlikör, Orangenscheibe, Schweppes Tonic, Eis

Hugo 11.50
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Eis, Prosecco

Roter Hugo 10.50
wie Hugo aber mit San Bitter statt Prosecco, daher ohne Alkohol

Aperol Spritz 11.50
Aperol, Orangenscheibe, Soda, Eis, Prosecco

Bicicletta 11.50
Campari, Weisswein, Wasser, Eis



Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro 11.50
Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
Toasted bread with marinated diced tomatoes

Gazpacho 12.50
Kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken und Peperoni,
pikant gewürzt
*Cold vegetable soup made from tomatoes, cucumbers and
Peppers, spiced*

Crema di pomodori, basilico e Mascarpone 12.50
Tomatencremesuppe mit Mascarpone und frischem Basilikum
Tomato cream soup with Mascarpone and fresh basil

Melone mit Parmaschinken 18.50
Sweet melon with Parma ham

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano 13.50
Aromatischer Rucolasalat mit Parmesanobel
Rocket salad with parmesan flakes

Insalata caprese 17.50
Salat aus Datteltomaten und Büffel-Mozzarella
Tomato and buffalo mozzarella salad

Insalata verde 9.50
Grüner Blattsalat
Green salad

Insalata mista 11.00
Gemischter Salat
Mixed salad



Sommerliche Teller

Für den kleinen und normalen Hunger

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP	18.00	22.00
Hausgemachtes, warmes Grillgemüse mit Büffelmozzarella DOP und Olivenöl <i>Homemade, grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP und Olivenöl</i>		
Carpaccio di manzo	19.50	28.50
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Parmesanhobel <i>Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Parmesan flakes</i>		
Carpaccio di polpo	19.50	27.50
Dünn geschnittener, gekochter Tintenfisch an Zitronen-Olivenölm Marinade <i>Carpaccio from the Squid marinated with Lemon and Olive Oil</i>		
Antipasti italiani	19.50	26.50
Typisch italienisches Antipasti mit Fleischwaren, Käse und eingelegtem Gemüse, dazu Pizzabrötchen <i>Typical Italian antipasti with meat, cheese and pickled vegetables, with pizzabread</i>		
Vitello tonnato	26.50	29.50
Gebratene Kalbsschulter, dünn geschnitten, mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln <i>Roasted veal shoulder, thinly sliced, with tuna sauce, capers and onions</i>		
Beefsteak Tatar	25.50	31.50
Klassisches Fleischtatar mit Garnitur, Toast und Butter <i>Classic meat tartare with garnish, toast and butter</i>		
Roastbeef	26.50	29.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartaresauce <i>Pink roast beef with tartaresauce</i>		



Fitnesssteller

Reichhaltig garniert mit frischer und sommerliche Salatauswahl

Pollo Tropicale 28.50

Würfel von der Pouletbrust mit Curry gebraten,
mit Früchten garniert

*Cubes of chicken breast fried with curry,
garnished with fruits*

“Fischknusperli” 28.50

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce

Eglifilet baked in beer dough with tartar sauce

Paillard di vitello alla griglia 34.50

Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitrone serviert

Thinly sliced grilled veal escalope served with lemon

Gamberoni alla griglia 36.50

Riesenkrevetten vom Grill, mit Chilli, Knoblauch und Olivenöl

Grilled king prawns with chilli, garlic and olive oil

Lombata di maiale 29.50

Schweinsnierstück vom Grill mit Kräuterschaum

Grilled pork loin with herb foam

Straccetti di manzo 34.50

In Streifen geschnittenes Rindsentrecôte gebraten
und mit Balsamico verfeinert

Beef entrecôte cut into strips and roasted, with balsamic vinegar

Filetto di manzo 52.50

Rindsfilet 200gr, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum

Grilled beef fillet with herb foam



Fleisch & Fisch

Scaloppine di vitello al limone 39.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, mit Tagliatelle und Gemüse
Veal escalope in lemonsauce with tagliatelle and vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia, 250gr 46.50

Rindshohrückensteak, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Pommes frites und Gemüse
Beef sirloin steak with herb foam, french fries and vegetables

Filetto di manzo alla griglia, 200gr 52.50

Rindsfilet 200gr, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Pommes frites und Gemüse
*Grilled beef fillet with herb foam,
served with french fries and vegetables*

Pesce Spada alla siciliana 36.50

Gebratenes Schwertfischsteak mit Tomaten, Oliven und Kapern,
Butterreis und Gemüse
*Swordfish steak roasted with tomatoes, olives and capers,
served with rice and vegetables*

Gamberoni alla griglia 36.50

Risenkrevetten vom Grill mit Olivenöl, Chilli und Knoblauch,
Butterreis und Gemüse
*Grilled King prawns in peperoncini garlic oil
served with rice and vegetables*

Risotto

Risotto ai porcini 26.50

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen
White wine risotto with cep mushrooms

Risotto ai gamberoni con rucola 31.50

Risotto mit Cherrytomaten, Rucola und grillierten Riesenkrevetten
Risotto with cherry tomatoes, rocket and grilled king prawns



Pasta

- Penne Pomodoro** 20.00
Mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce
- Penne Bolognese** 22.50
Mit hausgemachter Rindfleischsauce
with homemade chopped beef sauce
- Spaghetti Carbonara** 24.00
Mit Guancialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck),
Ei und Parmesan
with bacon, egg and Parmigiano cheese
- Spaghetti Pesto Genovese** 23.00
Basilikumpesto mit Pinienkernen und Parmesan
Basil pesto with pine nuts and parmesan cheese
- Lasagne al forno** 24.00
Hausgemacht, mit Rindfleischsugo,
mit Bechamel und Käse überbacken
Homemade, with beef sugo, topped with béchamel and cheese
- Ravioli Caprese** 26.50
Gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten, serviert
an Olivenöl mit Cherrytomaten und Basilikum
*Stuffed with ricotta and dried tomatoes, served
on olive oil with cherry tomatoes and basil*
- Tagliatelle San Marco** 31.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen an
Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle on cream sauce with veal strips and cep mushrooms
- Spaghetti chitarra ai frutti di mare** 33.50
Hausgemachte Chitarra-Spaghetti mit Meeresfrüchten,
Weisswein und Tomaten
Homemade spaghetti with seafood, whitewine and tomato



Pizza

Margherita	18.80
Tomaten, Mozzarella, Oregano / <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	
Napoli	22.80
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano <i>Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano</i>	
Leone	24.80
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano <i>Tomato, mozzarella, smoked ham, oregano</i>	
Carnevale	22.80
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano</i>	
Gorgonzola	22.80
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano <i>Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano</i>	
4 Stagioni	22.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano</i>	
Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi	22.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons / Hinterschinken und Champignons, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano</i>	
Hawaii	22.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	
Rialto	22.80
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano</i>	
Valentino	23.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano</i>	
Pizza Romana	23.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Peperoni, und Oliven <i>Tomato, mozzarella, mascarpone, chicken curry, peppers, and olives</i>	



Pizza

Del Padrone 23.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons,
Spinat, Gorgonzola, Oregano

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano

Vegetariana 22.80

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti,
Peperoni, Spinat, Oregano

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, spinach, oregano

Siciliana 24.80

Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen

With tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies

Gondoliere 24.80

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano

Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano

Mascarbonara 24.80

Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesa

Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan

Taburno 26.80

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone,
Hinterschinken, Steinpilze, Cherry-Tomaten und Rucola

*Tomato, mozzarella, mascarpone,
ham, cep mushrooms, cherry-tomato und rocked salad*

Dolce Vita 26.80

Mit Tomaten, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine und Zucchetti,
Cherrytomaten, Pecorinokäse und kaltgepresstes Olivenöl

*With tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini,
cherry tomato, pecorino cheese and olive oil extra virgin*

Miss Italia 28.80

Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken,
Mozzarelline, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl

*Buffalo mozzarella, Divina Premium mozzarella, smoked ham,
little mozzarella balls, cherry-tomato, rocket salad, truffleoil*

Calzone "Tre Colori" 28.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Champignons, gekochtes Ei, Artischocken

Pesto, Tomatensauce, Parmesansplitter und Rucola als Garniture

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes,
pesto, tomato sauce, parmesan flakes and rocked salad*



Für unsere Kleinen

Für Kinder bis 12 Jahren

Pizza Bambini 12.50

Kleine Pizza Margherita oder Prosciutto
Small Pizza Margherita or ham

Pasta Bambini 10.50

Spaghetti oder Penne an Tomaten- oder Bolognesersauce
Spaghetti or penne of tomato or bolognese sauce

Pepite di pollo con patate fritte 12.50

Chicken-Nuggets (Dekl.) mit Pommes frites
Chicken nuggets (decl.) with french fries

Preise für zusätzliche Dienstleistungen und Take Away

Pizza auf 2 Teller plus Fr. 3.00

Zusatzteller bei Hauptgang plus Fr. 3.00

Zusatzteller bei Vorspeisen kein Zuschlag

Zusatzteller für Kleinkinder kein Zuschlag

Kleine Pizzagrößen Normal minus Fr. 3.00

Kleine Pasta Spaghetti/Penne Normal minus Fr. 2.00

Salate Take Away Normal minus Fr. 2.00

Pasta Take Away Normal minus Fr. 3.00

Pizza Take Away Normal minus Fr. 4.00



Deklarationen

Allergene:

Leiden sie unter Allergien so verlangen sie bitte unsere Spezialkarte.

Herkunft Fleisch und Fisch

Sofern direkt beim Gericht nicht anders deklariert gelten diese
Herkunftsbezeichnungen:

Fleisch und Fisch

Pouletbrust frisch	Schweiz
Kalbfleisch frisch und für tonnato	Schweiz
Schweinefleisch frisch	Schweiz
Rindsfleisch frisch, für Tatar, Roastbeef, Sugo	Schweiz
Fischknusperli	Deutschland
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Branzino, Zucht	Türkei
Frutti di Mare (Pizza/Pasta)	Italien / Spanien
Tintenfisch für Carpaccio	Spanien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien

Fleischwaren:

Parmaschinken	Italien
Hinterschinken Pizza	Schweiz
Salame piccante Pizza	Schweiz
Speck Pancetta	Schweiz
Speck Guanciale	Italien

*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

Bewerten Sie uns auf:

Facebook

Twitter

Google

Tripadvisor

San Marco Rapperswil

San Marco Rapperswil

San Marco Rapperswil

San Marco Rapperswil



Preise in CHF inkl. MwSt.





SAN MARCO

PIZZERIA • TERRAZZA

Ristorante Pizzeria San Marco | Marktgasse 21 | 8640 Rapperswil
Telefon 055 211 22 24 | email@san-marco-rappi.ch
www.san-marco-rappi.ch

