

SANMARCO PASTICCERIA – CAFFETTERIA

Torte della Vetrina	Stück	Ganze Torte
Torte Fresce ganze Torten auf Vorbestellung	2,90	32,00
Torta Formaggio o Mele - Käse oder Apfel	2,70	25,00
Tortini di Frutta kleine Fruchttörtchen	3,50	
Torte Secche Rührkuchen ohne Mehl auch als ganze Torten vorrätig		
Caffè-Nocciola, Menta, Limone, Papavero (Mohn)	2,70	25,00
Pistacchio	3,90	39,00

Dolce (Desserts)

Dolce del giorno – Tagesdessert das täglich wechselnde Dessert empfiehlt Ihnen Ihr Kellner(in)	6,50
Semifreddo al Pistacchio o al Cioccolato o alla Fragola o alla Castagna o al Zabaione	4,90
Tiramisu Trevigiano	3,90
Crème Caramel	3,90
Panna Cotta con Mousse di Caffè POCCINO	4,40
Panna Cotta con frutti di bosco	4,60
Tartufo affogato al Caffè POCCINO Tartufo-Eis in heißen POCCINO-Espresso getränkt	4,60
Vin Santo con Cantuccio toskanischer Dessert-Wein mit toskanischem Mandel-Gebäck	4,90
Profiterols SAN MARCO 3 kleine neapolitanische Windbeutel, verschieden gefüllt	3,10
Profiterol assortiti Zarte Windbeutel, mit Vanille-, Zabaione-, Schokolade- oder Cappuccino-Creme gefüllt	1,30

Biscotti Italiani

Amarettini knuspriges Nuss-Gebäck	1,10
Ballo Mandorla weiches Marzipan/Mandel-Gebäck	1,10
Marzipanröllchen gefüllt mit Limone, Arancia, Fichi/Cioccolato	1,25
Piffaro knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Mandelsplittern	1,10
Pignolate knuspriges Haselnuss-Gebäck mit Pinienkernen	1,10
Crocante al Caffè Nuss-Baiser mit POCCINO Caffè	1,25
Nido di Vespa Wespen-Nester	1,10
Ricciarelli Spezialität aus Siena	1,10
Cantuccio toskanisches Mandel-Gebäck Duro – die knusprige Variante Morbido – die weiche Variante	1,10

Caffetteria

Espresso	1,90	Cioccolata POCCINO	3,00
Ristretto extra stark	1,90	Cioccolata calda densa (dickflüssig)	4,80
Lungo weniger starker Espresso	1,90	Twinnings Tee Earl Grey oder Green Tea & Lemon	3,00
Espresso macchiato	1,90	– nur in der Sommerzeit –	
Espresso doppio	3,50	Cappuccino freddo	3,50
Espresso corretto	3,60	kalter, geeister Cappuccino	
Caffè	2,40	Caffè freddo	3,50
Cappuccino originale	2,90	kalter, geeister Espresso	
Caffè latte mit Milchschaum	3,00	Sorbetto al Limone	4,90
Caffè latte caramellato	3,60	Zitronensorbet mit Prosecco	
Latte macchiato	3,20	Cioccolata fredda densa (dickflüssig)	4,80
Latte macchiato caramellato	3,80		

Alle Preise in € inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Stand: 4/2010 – Layout/Druck: www.dfratimondo.de



SAN MARCO®

POCCINO®
PASTICCERIA · ESPRESSO-BAR

LA CARTA DEL BISTRO

von 12⁰⁰ bis 24⁰⁰ Uhr

Ogni Sabato (jeden Samstag)

Porchetta alla Romana

Jeden Freitag wird ein Spanferkel prallgefüllt mit frischen Kräutern knusprig gebacken. Mit der alten mechanischen Schneidemaschine wird dann am Samstag die Porchetta alla Romana geschnitten und frisch zwischen die Ciabatta gelegt. Wahlweise mit Salsa Verde.

Panino con Porchetta alla romana 3,90

POCCINO

AM MARTIN-LUTHER-PLATZ

IM PORTAL SCHADOW-ARKADEN · 40212 DÜSSELDORF

FON 02 11-3 23 97 66 · FAX 02 11-3 23 97 68

E-Mail: info@poccino.com · www.poccino.com

WERKSTATT UND VERKAUF DER POCCINO ESPRESSO-MASCHINEN, SOWIE ESPRESSO BAR

OFFICINA POCCINO

DUISBURGER STR. 8 · 40477 DÜSSELDORF · FON 02 11-8 66 44 24

MANGIA E BEVI AL BISTRO

Piatti Caldi (auch zum Mitnehmen)

	gr. Portion	kl. Portion
Insalata Tacchino – Putenbrust	9,50	5,80
Insalata Anatra – Ente	11,50	6,90
Lasagne al Pesto	8,90	5,90
Melanzane alla Parmigiana – Auberginen mit Parmesan	9,90	6,50

Crostini con Insalata Mista

geröstete Brotscheiben mit frischen Zutaten, dazu ein kleiner gemischter Salat

Crostino Napoletano mit Tomaten und Mozzarella	5,40
Crostino Primavera mit Gemüse und Mozzarella	5,40
Crostino Frittata mit Omelette und Mozzarella	5,40
Crostino Ciociaro Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl und Gewürzen	5,70

Bruschette con Insalata Mista

Bruschetta Pomodoro	5,00	Bruschetta Funghi	5,00
Bruschetta Peperoni	5,00	Bruschetta Mortadella	5,00
Bruschetta Fagioli	5,00	Bruschetta Parma	5,50

Panini e altri piccoli Sfizi

Ciabatta – mit frisch aufgeschnittenen Zutaten, ständig frisch belegt

Panino Napoletano – mit Tomaten und Mozzarella	3,50
Panino Mortadella e Provolone	3,50
Panino Contadino – mit Gemüse und Provolone	3,50
Panino Vegetariano – mit Gemüse	3,50
Prosciutto Crudo e Provolone – mit Parmaschinken und Provolone	3,90
Tramezzino Tonno	3,80
Tramezzino Gamberetti	5,20
Toast Formaggio e Prosciutto cotto	2,90
Focaccia Napoletana – Pizzabrot mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl & Gewürzen	5,40
Filone Ciociaro – Pizzabrot mit Parmaschinken, Mozzarella, Olivenöl & Gewürzen	5,70
Pizza bianca con Verdura – Pizzabrot mit Gemüse	5,70

Piatti Freddi (auch zum Mitnehmen)

	gr. Portion	kl. Portion
Insalata Siciliana	7,50	4,20
Insalata Caprese	8,00	5,20
Insalata di Rucola con Gamberi	11,50	6,90
Insalata Frutti di Mare	11,70	7,20
Insalata di Rucola con Parmigiano o Pecorino Romano Rucola-Salat mit Parmesankäse oder Schafskäse	10,40	6,10
Insalata di Rucola con Bresaola luftgetr. Rindfleisch auf Rucola	11,60	6,50
Prosciutto Crudo e Melone	11,50	6,90
Vitello Tonnato	10,60	6,50
Antipasto Misto	11,00	6,40
Carpaccio Classico	11,90	
Carpaccio di Pesce Spada	11,90	

Mozzarella di Bufala

„Leggero“ con Ciliegine di Pomodoro e Pesto	8,10
„Natura“ con Verdure grigliate – gegrilltes Gemüse	7,90
„Gustoso“ con Prosciutto di Parma – Parmaschinken	8,70
„Goloso“ con Bresaola su piccola Insalata	8,80

Torte Salate

Torta Piemontese Spinat	3,10
Torta Cipolle Zwiebelkuchen	3,10
Pizza bianca gek. Schinken, Provolone	3,50

Birre

Birra Peroni Glas, 0,3 l	3,30
Pils – alkoholfrei Fl. 0,33 l	3,50
Paulaner-Weizen Fl. 0,5 l	4,90

Aperitivi, Cocktails & Longdrinks della Casa

Prosecco La Riva dei Frati, Valdobbiadene	5,50
Bellini frisches weißes Pfirsich-Püree mit Prosecco	6,90
Champagner Veuve Cliquot	11,00
Crodino ^{1), 4)} Aperitivo Classico, alkoholfrei und bitter-süß	3,30
Negroni ^{1), 4)} Gin - Campari - Martini rosso	7,90
Costa Smeralda ¹⁾ Campari - Champagner - Orangensaft - Ghiaccio	13,50
Circeo Martini bianco - Amaretto - Soda - Ghiaccio	7,90
Forte dei Marmi Aperol - Prosecco - Menta - Ghiaccio	8,50
Alassio Fernet branca · Cola · Ghiaccio	7,50

Digestivi, Grappe

Averna	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	3,40
Fernet Branca e Menta	2cl	3,40

Grappa della Casa Uve Friulane – La Pagura	3,20
Grappa di Pinot Grigio Bonollo – Veneto	4,10
Grappa di Brunello Favolino – Toscana	5,60
Grappa di Prosecco Bonollo – Veneto	4,10
Grappa barricata Franciacorta – Lombardia	4,40
Grappa Amarone Bonollo – Veneto	5,90
Grappa Nonino Riserva Friuli	6,20
Sarpa di Poli Merlot – Cabernet – Poli – Friuli	6,50

Acqua e Bibite analcoliche

	Flasche 0,25 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
San Pellegrino – mit Quell-Kohlensäure	2,50	4,40	5,50
Panna – ohne Kohlensäure	2,50	–	5,50
Apfelsaft, Coca Cola ^{1), 2), 3)} , Fanta ^{1), 2), 3)} 0,2 l Glas	2,50		
Tonic ⁴⁾ , Ginger Ale ¹⁾ , Bitter Lemon ⁴⁾ 0,2 l Flasche	2,90		
Orangensaft oder Zitronensaft frisch gepreßt 0,2 l Glas	3,60		
Bionade Ingwer-Orange oder Holunder 0,33 l Flasche	2,90		
Crodino ^{1), 4)} o San Bitter ^{1), 4)} 0,1 l Flasche	3,30		
Aranciata 0,2 l Flasche	2,90		