

*Frühlingskarte*  
2024



**SAN MARCO**  
PIZZERIA • TERRAZZA

# Vorspeisen

---

- Bruschette al pomodoro** 🌿 8.50  
2 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln  
*2 slices of toasted bread with marinated diced tomatoes*
- Caprese San Marco** 🌿 17.50  
Mozzarella-Zöpfli von Swiss Premium Mozzarella  
mit geschmorten Cherrytomaten und frischem Basilikum  
*Braids of Mozzarella Swiss Premium with braised cherry tomatoes,  
olive oil and fresh basil*
- Verdure alla griglia con burrata cremosa** 🌿 18.00  
Hausgemachtes, lauwarmes Grillgemüse mit Burrata  
Cremosa und Olivenöl  
*Homemade, grilled vegetables with creamy burrata and olive oil*
- Carpaccio di Bresaola** 22.50  
Dünn geschnittenes Trockenfleisch (Rind) mit Rucola,  
Cherrytomaten und Parmesanhobel, mariniert mit Olivenöl  
und Crema di Balsamico  
*Thinly sliced dried beef with rocket salad, cherry tomatoes and  
Parmesan flakes, marinated with olive oil and balsamic cream*
- Tartare di Salmone** 26.00  
Tartar vom Rauchlachs mit Garnitur, Toast und Butter  
*Smoked salmon tartare with garnish, toast and butter*
- Insalata asparagi** 🌿🌱 17.50  
Lauwarmer Salat von weissen und grünen Spargeln  
auf einem Rucolabett, mariniert mit Balsamico und Olivenöl,  
garniert mit Granatapfelkernen  
*Warm salad of white and green asparagus on a rocket, marinated  
with balsamic vinegar and olive oil, topped with pomegranate seeds*
- Antipasti Italiano** 18.50  
Klassischer italienischer Antipastiteller mit Salami,  
Parmaschinken, Käse und Oliven  
*Classic Italian appetizer plate with salami, Parma ham,  
cheese and olives*

Saison



Vegetarische Gerichte



# Suppen & Salate

---

## Minestrone 🌱

12.50

Klassische italienische Minestrone mit Gemüse und klein geschnittener Pasta

Classic Italian Minestrone with vegetables and small sliced pasta

## Zuppa di asparagi 🌱🌿

13.50

Frühlings-Spargelcrèmesuppe

Spring-asparagus cream soup

## Insalata di rucola 🌱

12.50

Feiner Rucolasalat an italienischer Sauce mit Parmesanhobeln

Rocket salad with Italian sauce and Parmesan flakes

## Insalata verde 🌱

10.00

Grüner Blattsalat

Green salad

## Insalata mista 🌱

11.50

Gemischter Salat

Mixed salad



# Fleisch

---

## Scaloppine asparagi

44.50

Gebratene Kalbschnitzel mit in Butter gebratenen Spargelstücken und frischen Kräutern, serviert mit Tagliatelle  
*Sautéed veal escalope with pieces of asparagus sautéed in butter and fresh herbs, served with tagliatelle*

## Tagliata di pollo con asparagi

34.50

Tagliata von der Pouletbrust mit Spargelstücken an leichter Estragonsauce, serviert im Reisring  
*Sliced chicken breast and pieces of asparagus with a light tarragonsauce, served in a rice ring*

## Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia

48.50

Rindshohrückensteak (250g), Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, gebratenen Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse  
*Beef sirloin steak with herb foam, served with roasted rosemary potatoes and grilled vegetables*

## Filetto di manzo alla griglia

54.50

Rindsfilet (200g), Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, gebratenen Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
*Grilled beef filet with herb foam, served with roasted rosemary potatoes and grilled vegetables*

## „Fitnesssteller“ - Scaloppine di vitello

38.50

Gebratene Kalbschnitzel mit Kräuterschaum, serviert mit einer reichhaltigen Salatgarnitur  
*Sautéed veal escalope with herb foam, served with a rich salad garnish*



## Fisch

---

- Trancio di salmone asparagi** 🌿 38.50  
Gebratenes Lachsfilet an einer Spargel-Safransauce  
serviert mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Gemüse  
*Sautéed salmon fillet served with an asparagus-saffron sauce  
with roasted spring potatoes and vegetables*
- Gamberoni alla griglia** 36.50  
Riesenkrevetten vom Grill mit Olivenöl, Chili und Knoblauch,  
Butterreis und Gemüse  
*Grilled King prawns in peperoncini garlic oil served with butter-  
rice and vegetables*
- Cozze alla marinara** 24.50  
Miesmuscheln mit kleinen Gemüsewürfeln und Kräutern  
in Weisswein zubereitet  
*Mussels with small diced vegetables and herbs prepared  
in white wine*  
Optional mit Pommes Frites (Moules e frites) +5.00
- „Fitnessteller“ Filetto di pesce persico** 31.00  
Eglifilet im Bierteig frittiert, mit Tartarsauce, serviert  
mit einer reichhaltigen Salatgarnitur  
*Perch fillet fried in beer dough, with tartar sauce,  
served with a richly garnished salad*
- „Fitnessteller“ Gamberi in Tempura** 29.50  
Tempura Krevetten mit süß-sauer Sauce, serviert  
mit einer reichhaltigen Salatgarnitur  
*Tempura shrimp with sweet and sour sauce, served  
with a richly garnished salad*

## Risotto

---

- Risotto „Giardiniera“** 🌿 27.50  
Weissweinrisotto mit verschiedenem grilliertem Gemüse  
*White wine risotto with various grilled vegetables*
- Risotto gamberoni e asparagi** 🌿 32.50  
Weissweinrisotto mit gebratenen Riesenkrevetten,  
Spargeln und Cherrytomaten  
*White wine risotto with grilled king prawns, asparagus  
and cherry tomatoes*
- Risotto frutti di mare** 29.50  
Weissweinrisotto mit Meeresfrüchten und Kräutern  
*White wine risotto with seafood and herbs*



# Pasta classica

---

## Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl zubereitet

*Spaghetti, penne, potato gnocchi, with*

**al pomodoro** 🌱 21.00

mit hausgemachter Tomatensauce  
*with homemade tomato sauce*

**all' arrabbiata** 🌱 21.00

mit Tomatensauce, Knoblauch, und Peperoncini  
*with tomato sauce, garlic and peperoncini*

**alla bolognese** 23.50

mit hausgemachtem Rindfleischsugo  
*with homemade chopped beef sauce*

**all' amatriciana** 23.50

mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce  
*with bacon, onions and tomato sauce*

**alla carbonara tradizionale** 25.50

mit Pancetta-Speck, Ei und Parmesan  
*with pancetta, egg and Parmesan*

**al pesto genovese** 🌱 25.50

mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen  
*with pesto sauce and pine nuts*

**aglio, olio e peperoncino** 🌱 21.00

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini  
*garlic, olive oil and peperoncini*

**all' ortolana** 🌱 23.50

mit geschnittenem Grillgemüse und Tomatensauce  
*with sliced grilled vegetables and tomato sauce*

**Lasagne al forno** 26.50

Traditionell hergestellte Lasagne mit Rindfleischsugo und  
Bechamel, mit Käse überbacken

*Traditionally made lasagne with beef sugo and béchamel,  
topped with cheese*



# Pasta speciale

---

## Ravioli asparagi 🌱🌿

27.00

Ravioli mit Spargel- und Ricottafüllung  
an einer Philadelphia-Rahmsauce  
*Ravioli filled with asparagus and ricotta  
with Philadelphia cream sauce*

## Tortelloni di manzo all' Aurora

26.50

Tortelloni mit einer Rindfleischfüllung  
an einer Tomatenrahmsauce  
*Tortelloni filled with beef, with tomato cream sauce*

## Tagliatelle primavera 🌱

29.50

Tagliatelle mit gebratenen Spargelstücken,  
Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesanhobeln  
*Tagliatelle with sautéed pieces of asparagus, basil pesto,  
cherry tomatoes and Parmesan flakes*

## Tagliatelle San Marco

32.50

Frische Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen  
an einer Steinpilzrahmsauce  
*Tagliatelle with veal strips and creamy porcini mushroom sauce*

## Tagliatelle gamberoni e asparagi 🌱

32.50

Tagliatelle mit gebratenen Riesenkrevetten,  
frischen Spargelstücken, Cherrytomaten und Kräutern  
*Tagliatelle with sautéed king prawns, pieces of fresh  
asparagus, cherry tomatoes and herbs*

## Spaghetti alle vongole

33.50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern  
an einer Weissweinsauce  
*Spaghetti with clams and herbs with white wine sauce*



# Pizza

---

<b>Margherita</b> 🍃	20.80
Tomaten, Mozzarella, Oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	
<b>Napoli</b>	22.80
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano <i>Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano</i>	
<b>Delia</b>	26.80
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano <i>Tomato, mozzarella, mascarpone, Parma ham, oregano</i>	
<b>Carnevale</b> 🍷	23.80
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano</i>	
<b>Gorgonzola</b> 🍷	23.80
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, oregano</i>	
<b>4 Stagioni</b>	24.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano</i>	
<b>Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi</b>	23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons / Hinterschinken und Champignons, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano</i>	
<b>Hawaii</b>	23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	
<b>Rialto</b>	23.80
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano</i>	
<b>Valentino</b>	24.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano</i>	
<b>Bianca Asparagi</b> 🌿	26.80
Weisse Pizza mit Mozzarella, Krevetten, Spargeln, Cherrytomaten, Oregano <i>White Pizza with Mozzarella, shrimp, asparagus, cherry tomatoes, oregano</i>	
<b>Del Padrone</b>	24.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Spinat, Gorgonzola, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, gorgonzola, oregano</i>	





# Pizza

---

## **Vegetariana** 🌱 24.80

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

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

## **Siciliana** 24.80

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Oregano

*Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies, oregano*

## **Gondoliere** 25.80

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Muscheln, Zwiebeln, Oregano

*Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano*

## **Mascarbonara** 25.80

Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone, Parmesan, Oregano

*Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, Parmesan, oregano*

## **Taburno** 26.80

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Hinterschinken, Steinpilze, Cherrytomaten, Rucola, Oregano

*Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, porcini mushrooms, cherry tomatoes, rocket salad, oregano*

## **Dolce Vita** 🌱 26.80

Tomaten, Büffelmozzarella, Aubergine, Zucchetti, Cherrytomaten, Olivenöl, Oregano

*Tomato, buffalo mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, olive oil, oregano*

## **Bresaola** 28.80

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten, Oregano

*Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad, cherry tomatoes, oregano*

## **Miss Italia** 28.80

Weisse Pizza mit Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken, Mozzarelline, Cherrytomaten, Rucola, Trüffelöl, Oregano

*White Pizza with Buffalo mozzarella, mozzarella, parma ham, mozzarelline, cherry tomatoes, rocket salad, truffle oil, oregano*

## **Calzone "Tre Colori"** 28.80

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

Garnitur: Tomatensauce, Basilikum-Pesto, Parmesan, Rucola

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes,*

*Garnish: tomato sauce, basil pesto, Parmesan, rocket 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 Bolognesesauce  
*Spaghetti or penne with tomato or bolognese sauce*

### **Pepite di pollo con patate fritte** 12.50

Chicken-Nuggets (CH) mit Pommes frites  
*Chicken nuggets (CH) with french fries*

### **Preise für zusätzliche Dienstleistungen und Take Away**

---

**Pizza auf 2 Teller** plus Fr. 3.00

**Zusatteller bei Hauptgang** plus Fr. 3.00

**Zusatteller bei Vorspeisen** kein Zuschlag

**Zusatteller für Kleinkinder** kein Zuschlag

**Kleine Pizzagrößen** Normal minus Fr. 3.00

**Kleine Pastagrößen** Normal minus Fr. 2.00  
(nur Pasta classica ohne Lasagne)

**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

---

Saison 🌿

Vegetarische Gerichte 🌱

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

Rauchlachs	Norwegen
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch für Tatar, Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Pouletbrust	Schweiz
frischer Lachs, Zucht	Atlantik
Vongole, Cozze	Spanien/Italien
Frutti di Mare (Pizza/Pasta/insalate)	Vietnam
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien
Gamberi in Temture	Korea

\*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

### Fleischwaren

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

### Diverses

Ei, Freilandhaltung	Schweiz
Pizzabrötchen	Hausgemacht, Schweizer Mehl
Toastbrot	Schweiz
Bruschettabrot	Bäckerei Wick, Schweiz



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](mailto:email@san-marco-rappi.ch)  
[www.san-marco-rappi.ch](http://www.san-marco-rappi.ch)