

Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui  
Inquadra e scarica il menu



[www.ristoclassique.it](http://www.ristoclassique.it)

BANQUETING · DEGUSTAZIONI · MEETING · RESORT · WEDDING & EVENTS

Lazise · Pacengo · Peschiera · Desenzano · Borghetto sul Mincio



*La Plume*  
*ristorante e pizza creativa*

## Kick Starters - Aperitivi

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda 6

Hugo Sambuco, Prosecco, soda, menta fresca 6

Americano Martini rosso, Campari, soda 6

Americano Fantastico Strong Bitter Sottobanco, Jefferson amaro, bergamotto, soda 6

### Tonic e Gin 7

Rural Gin Vecchio Magazzino Doganale

Gin Lane London Dry

Gin Lane Black Berry

Gin Giniu Stile London Dry

Pg Skin London Dry

Gil e Tonic rurale Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic water 6

Negroni sbagliato Campari, Bitter, Martini rosso, Prosecco 6

Negroni Campari, Martini rosso, Gin 6

Campari Orange Campari bitter, succo d'arancia 6

Gardamade Alcol Free Ginger beer, succo di carota, limone del Garda, soda 6

## Craft Beers - Birre Artigianali

New Age 0,33 - Birrifico Lariano Frutti tropicali, agrumi, chiara, mediamente amara 5

Pils Grigna 0,33 - Birrifico Lariano Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale 5

Heaven 0,5 - Birrone Bianca, leggera, speziata 8

SS46 0,5 - Birrone Hell, chiara, perlage fine, fresca 8

La Bianca 0,5 - Matthias Müller Birra di frumento al malto di farro, semplice e delicata 8

La Shila 0,33 - Matthias Müller Birra rossa doppio malto 5

Audace 0,75 - 32 Via Dei Birrai Birra bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata 14

Admiral 0,75 - 32 Via Dei Birrai Birra ambrata doppio malto 14

## Beers

Spina Piccola - Moretti € 3

Spina Media - Moretti € 5.5

Weizen Erdinger 0,5 € 6

Beck's 0,33 € 4.5

Corona 0,33 € 4.5

Rossa Moretti 0,33 € 4.5

Ichnusa Non Filtrata 0,33 € 4.5

Analcolica Moretti 0,33 € 4.5

## Drinks

Acqua minerale 0,75 € 3

Bibite lattina 0,33 € 3.5

Coca, Light, Zero, Chinotto

Bibite 0,2 € 3

Bibite 0,4 € 5.5

Succhi 0,25 € 2.5

arancia, mela, pesca, ananas

# MOMUS



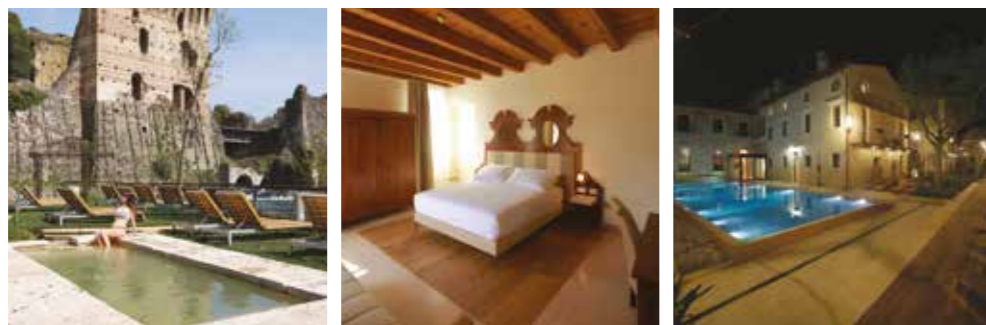
## RISTORANTE



Il pescato del giorno  
e un'attenta selezione di vini, dall'Italia e dal mondo,  
vi accoglieranno nella terrazza esclusiva sopra LA PLUME.

È consigliata la prenotazione:  
[momus@ristoclassique.it](mailto:momus@ristoclassique.it) - 045 6448449





Via Giotto 2 - Fraz. Borghetto - 37067 Valeggio Sul Mincio VR  
 Tel. +39 045 4500255 - info@corteregia-relais.it - www.corteregia-relais.it

## **l'Apertura**

(Leicht lässt es sich beginnen - Hors d'oeuvres)

### **Insalata di puntarelle, alici marinate, mela e salsa allo yogurt 6.5**

Puntarelle-Salat, Marinierte Sardellen, Apfel und Joghurt creme  
 Puntarelle salad, marinated anchovies, apple and yogurt cream

### **Sfoglia croccante funghi cardoncelli, Squacquerone e crema di cavolo 9**

Knusprige Blätterteig mit Cardoncelli Pilzen, Squacquerone Käse und Kohlcreme  
 Crispy puff pastry with Cardoncelli mushrooms, Squacquerone cheese and Cabbage Cream

### **Tartare di Manzo piemontese "Cazzamali", pan brioche e il suo condimento 13**

Rindertartar, Briochebrot und Dressing  
 Beef tartare, brioche bread and dressing

### **Sformatino di carciofi e tartufo con fonduta di Taleggio 13**

Artischocken-Trüffel-Flan mit Taleggio Käsefondue  
 Artichoke and truffle flan with Taleggio cheese fondue

### **Polpo al miso di soia caramellato 12**

Karamellierter Soja-Miso-Oktopus  
 Caramelized soy miso octopus

### **Cozze al pomodoro datterino e origano fresco 13**

Miesmuscheln mit Tomaten und frischem Oregano  
 Mussels with tomato and fresh oregano

### **Antipasto di pesce della casa 15**

Vorspeise aus Fisch nach Art des Chefs  
 Starter chef's mixed fish

### **Gambero rosso 1 pz 4**

1 Stück von Rote Garnelen - 1 piece of red shrimp

### **Ostriche "Gourmandise" 1 pz 4**

1 Stück von "Gourmandise" Auster  
 1 piece of "Gourmandise" Oyster



## Proseguiamo Con

(Weiter geht's mit... - Followed by...)

### Gnocchi alla Norma 11

Gnocchi, salsa alle melanzane e ricotta stagionata

Gnocchi mit Auberginensauce und gewürzter Ricotta

Gnocchi with aubergine sauce and seasoned ricotta

### Tortello all'anatra, burro al parmigiano e fondo di vitello 13.5

Tortello mit Ente, Parmesanbutter und Kalbsbrühe

Tortello with duck, Parmesan butter and veal stock

### Spaghetti alla chitarra, Bagoss, pepe e guanciale 12.5

Chitarra-Spaghetti mit Bagoss Käse, Pfeffer und Speck

Chitarra spaghetti with Bagoss cheese, pepper and bacon

### Paccheri ai cardoncelli, salsiccia di maiale tranquillo "Bettella" e crusco senese 13

Paccheri mit Cardoncelli Pilze, Wurst und Crusco-Pfeffer

Paccheri pasta with cardoncelli mushrooms, sausage and crusco pepper

### Bigoli, agone del Garda grano arso e finocchietto 13

Bigoli mit Agone Fisch des Gardasees, Weizen und Fenchel

Bigoli with Agone fish of Garda Lake, wheat and fennel

### Paccheri alle mazzancolle, pomodoro giallo e burratina affumicata 15

Paccheri mit mazzancolle Garnele, gelben tomaten und geräuchertem burratina

Paccheri with mazzancolle shrimp, yellow tomato and smoked burratina

### Spaghetto monograno vongole veraci, pomodori secchi e bottarga 15

Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga

Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

### Bigoli, polipo arrosto, cicoria e ricotta affumicata 14

Bigoli mit geröstetem Tintenfisch, Zicorie und geräuchertem Ricotta Käse

Bigoli with roasted octopus, chicory and smoked ricotta cheese

### Radicchio e Squacquerone bianca 10

Mozzarella, Radicchio di stagione IGP,

Squacquerone e crumble di guanciale

Mozzarella, Saison Radicchio,

Squacquerone-Käse und gehackter Speck

Mozzarella, Seasonal radicchio,

Squacquerone cheese and chopped bacon

### Ortaggi 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione

Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse

Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

### Ricotta, Pancetta, Pistacchi bianca 10

Mozzarella, ricotta mantecata, pancetta, pistacchi salati

Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien

Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios

### Salame Piccante, Pomodori Secchi e Pecorino Sardo bianca 10

Mozzarella, pomodori secchi,

Pecorino Sardo DOP, salamino piccante

Mozzarella, getrockneten Tomaten,

Pecorino Käse, scharfe Salami

Mozzarella cheese, sun-dried tomatoes,

Sheep cheeses DOP, hot salami

### Patate, Provola e Salsiccia Mantovana bianca 9

Mozzarella, patate saltate,

salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino

Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen,

Provola-Käse, Rosmarin

Mozzarella, baked potatoes,

sausage, Provola cheese, Rosemary

## Pizza Fritta

### Panzerotto 9

Ricotta, mozzarella, salamino piccante, basilico

Frittierte Pizza mit Ricotta, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum

Fried pizza with ricotta, mozzarella, spicy salami, basil

### Montanara 9

Pomodoro San Marzano, Bufala

Frittierte Pizza mit San Marzano Tomato, Büffelmozzarella

Fried pizza with San Marzano tomato, Buffalo mozzarella

## La Pizza ai Fermenti di Grano...

È la pizza contemporanea da degustazione dalla base alta e fragrante.

Il lievito madre vivo, i profumi del grano saraceno e del farro sono le sue caratteristiche.

### Polipo e Puntarelle 14

Mozzarella, polipo, puntarelle, dressing al lampone

Mozzarella, Oktopus, Zichorienherzsalat, Himbeerdressing

Mozzarella, octopus, chicory hearts, raspberry dressing

### Burrata, San Marzano e Crudo Ruliano 14

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo Ruliano 24 mesi

Burrata, San Marzano tomato, Ruliano rohen Schinken

Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham

### Maiolino tonnato e bufala 14

Maiolino tranquillo, salsa tonnata,

pepe di Java, mozzarella di bufala, cappero fritto

Spanferkel, Thunfischsauce,

Java-Pfeffer, Büffelmozzarella, frittierte Kapern

Suckling pig, tuna sauce,

Java pepper, buffalo mozzarella, fried caper

### Piennolo 14

Mozzarella, pomodoro piennolo,

alici di Cetara, origano fresco

Mozzarella, Piennolo Tomaten,

Cetara Sardellen, frischem Oregano

Mozzarella cheese, piennolo tomato,

Cetara's anchovies, fresh oregano

Coperto € 2

Gedeck

Cover charge

\* **Prodotti surgelati/congelati (polipo, calamari, tonno, gamberi, patate fritte e altri prodotti)**

\* Tiefkühlprodukte (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Garnelen, Pommes frites und andere Produkte)

\* Frozen products (Octopus, squid, tuna, shrimp, fried potatoes and other products)

# Pizza all'Italiana

Farina tipo 1 macinata a pietra - 100% grani italiani

La carta delle pizze è frutto di ricerca e passione

la freschezza dei prodotti del territorio esprimono al meglio il nostro pensiero

<b>Margherita</b> Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella	<b>6.5</b>	<b>Bresaola di Angus, Pomodoro Giallo, Rucola</b> Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket	<b>11</b>
<b>La Plume la margherita secondo noi</b> Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomato Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato	<b>10</b>	<b>Gorgonzola DOP e crudo Ruliano 24 mesi</b> Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, crudo Ruliano 24 mesi Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ruliano roher Schinken Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Ruliano raw ham	<b>10</b>
<b>Bufala Classica</b> Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, basilico fresco Gehackte Tomaten, gekochter Büffel Mozzarella, frischem Basilikum Tomato pulp, buffalo's mozzarella after cooking, fresh basil	<b>10</b>	<b>Crudo Ruliano 24 mesi, Taleggio e Cardoncelli bianca</b> Mozzarella, taleggio di bufala BIO, crudo Ruliano 24 mesi, funghi cardoncelli Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO, Ruliano roher Schinken, Cardoncelli Pilzen Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese, Ruliano raw ham, Cardoncelli mushrooms	<b>11</b>
<b>Napoli D.O.P.</b> San Marzano DOP, alici di Cetara, bufala DOP, origano fresco San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen, Büffel Mozzarella, frischem Oregano San Marzano Tomato, Cetara's anchovies, buffalo mozzarella, fresh oregano	<b>10</b>	<b>Trota e Cipolle</b> Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	<b>10</b>
<b>Prosciutto Funghi Champignon</b> Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms	<b>9</b>	<b>Friarielli, Provola e Speck bianca</b> Mozzarella, friarielli, provola affumicata, speck Mozzarella, Rübegrüns, geräucherte provola-Käse, speck Mozzarella, turnip greens, smoked provola cheese, speck	<b>9</b>
<b>Capricciosa</b> Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino, prosciutto cotto, funghi, olive greche Gehackte Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Pilze, Oliven Tomato pulp, mozzarella, Spicy salami, ham, mushrooms, olives	<b>10</b>	<b>Cardoncelli alla piastra e Grana Padano bianca</b> Mozzarella, funghi cardoncelli, scaglie di grana Mozzarella, Cardoncelli Pilze, Parmesankäse Mozzarella, Cardoncelli Mushrooms, grana flakes	<b>10</b>
<b>Squacquerone, Nduja e Friarielli bianca</b> Mozzarella, Squacquerone, Nduja, friarielli Mozzarella, Squacquerone Käse, Nduja Salami, Rübegrüns Mozzarella, Squacquerone cheese, Nduja salami, turnip greens	<b>10</b>		

# la Carne

(Fleisch - Meat)

<b>Hamburger di chianina con patate Dippers</b> Pane, insalata verde, cipolla caramellata, formaggella, maionese ai cetrioli, bacon Hamburger mit Chianina Fleisch und Rustikale Pommes frites Brot, Salat, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck Hamburger with Chianina meat and Rustic french fries bread, salad, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon	<b>12</b>
<b>Costata di manzo con verdure di stagione</b> Rumpsteak mit Gemüse der Saison Rib of beef with seasonal vegetables	<b>19</b>
<b>Guanciale di maialino alla birra e millefoglie di patate</b> Schweinebacke in Bier gekocht und Kartoffeln Cheek of pork cooked in beer and potatoes	<b>15</b>
<b>Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago</b> Geschnittener Büffel mit Taleggio und Asiago Käsefondue Sliced buffalo with Taleggio and Asiago cheese fondue	<b>16</b>
<b>Tagliata di polletto marinato, salsa barbecue e patate al rosmarino</b> Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes	<b>13</b>
<b>Branzino alla griglia</b> Gegrillte Barsch - Grilled Bass	<b>15</b>
<b>Pescato di lago del giorno</b> Seefisch - Lake fish	<b>14</b>
<b>Fritto misto di mare</b> Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish	<b>14.5</b>
<b>Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale</b> Lachs mit Safrancreme und Ganzer roter Reis Seared salmon with saffron cream and integral red rice	<b>16</b>
<b>Tonno scottato, ricotta mantecata, arancia e puntarelle</b> Thunfischbauch, cremiger Ricottakäse, Orange und Zichorienherzsalat Tuna belly, creamy ricotta cheese, orange and chicory hearts	<b>20</b>

## i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

### **Insalata mista di stagione 4.5**

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

### **Patate Dippers 4.5**

Pommes frites - French fries

### **Cicoria, aglio e peperoncino 5**

Chicorée mit Knoblauch und Chili-Pfeffer

Chicory with garlic and chili pepper

### **Verdure alla griglia 5**

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

### **Patate al rosmarino 5**

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

## per i Più Piccoli

(für die Kleinsten... - for the children...)

### **Baby pizza al prosciutto o wurstel 5**

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen

Baby pizza with ham or frankfurter

### **Baby maccheroni al pomodoro o ragù 6**

Maccheroni mit Tomatensauce oder Bolognese soße

Maccheroni with tomato sauce or Bolognese sauce

### **Petto di pollo con patate fritte 7.5**

Hühnerbrust mit Pommes frites

Chickenbreast with french fries

### **Hamburger, formaggella e patate fritte 10**

Hamburger mit Käse und Pommes frites

Hamburger with cheese and french fries

## dall'Orto

(Riesensalate - Big salads)

### **Bufala, Alici e Mela 11**

**Insalata misticanza, bufala, alici di Cetara, olive di Taggia, chips di mela, datterino confit**  
Salat, Büffel Mozzarella, Cetara-Sardellen, Taggia Oliven, Apfelchips, Tomaten-Datterino-Confit  
Salad, buffalo mozzarella, Cetara anchovies, Taggia olives, apple chips, tomato datterino confit

### **Plume 2.0 11**

**Misticanza, barbabietola, Squacquerone, stracetti di bresaola, croccante di parmigiano**  
Gemischter Salat, Rübe, Squacquerone Käse, Bresaola, Parmesan  
Mixed salad, beet, Squacquerone cheese, Bresaola, Parmesan



### **Menù in un Piatto 11**

**Riso rosso pomodori secchi, zucchini, curry, mandorle, hummus di fave alla curcuma e cicoria saltata**  
Roter Reis getrocknete Tomaten, Zucchini, Curry, Mandeln, Kurkuma-Bohnen-Hummus und Chicorée  
Red rice dried tomatoes, zucchini, curry, almonds, turmeric bean hummusa and chicory

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE  
O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN,  
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.

DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION  
ON SUBSTANCES AND PRODUCTS  
THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

*i Vini*



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

## KICK STARTERS - APERITIVI

<b>APEROL SPRITZ</b>	6
Aperol, Prosecco, soda	
<b>HUGO</b>	6
Sambuco, Prosecco, soda, menta fresca	
<b>AMERICANO</b>	6
Martini rosso, Campari, soda	
<b>AMERICANO FANTASTICO</b>	6
Strong Bitter Sottobanco, Jefferson amaro, bergamotto, soda	
<b>TONIC E GIN</b>	7
Rural Gin Vecchio Magazzino Doganale Gin Lane London Dry Gin Lane Black Berry Gin Giniu Stile London Dry Pg Skin London Dry	
<b>GIL E TONICO RURALE</b>	6
Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic water	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	6
Campari, Bitter, Martini rosso, Prosecco	
<b>NEGRONI</b>	6
Campari, Martini rosso, Gin	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	6
Campari bitter, succo d'arancia	
<b>GARDAMADE ALCOL FREE</b>	6
Ginger beer, succo di carota, limone del Garda, soda	



## AL CALICE - GLASS

### BUBBLES

FRANCIACORTA BRUT - SOLO UVA	6,5
PROSECCO SUPERIORE BRUT - VALDO	5
CHIARETTO BRUT ROSÈ - COSTADORO	5

---

### WHITE WINE

LUGANA CLASSICO - CO DE FER	4
SOAVE CLASSICO SUPERIORE - VICENTINI	5
LUGANA - SANSONINA FERMENTAZIONE SPONTANEA	6
NASOMATTO - OTELLA TURBIANA E INCROCIO MANZONI	5
CHIARETTO - COSTADORO Rosè wine	5

---

### RED WINE

BARDOLINO CLASSICO - COSTADORO	5
VALPOLICELLA CLASSICO - VICENTINI	5
VALPOLICELLA RIPASSO - RIPA DELLA VOLTA	6
AMARONE - FARINA	6,5

## CRAFT BEERS - BIRRE ARTIGIANALI

New Age 0,33 - Birificio Lariano	Frutti tropicali, agrumi, chiara, mediamente amara	5
Pils Grigna 0,33 - Birificio Lariano	Chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale	5
Heaven 0,5 - Birrone	Bianca, leggera, speziata	8
SS46 0,5 - Birrone	Hell, chiara, perlage fine, fresca	8
La Bianca 0,5 - Matthias Müller	Frumento al malto di farro, semplice e delicata	8
La Shila 0,33 - Matthias Müller	Rossa doppio malto	5
Audace 0,75 - 32 Via Dei Birrai	Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata	14
Admiral 0,75 - 32 Via Dei Birrai	Ambrata doppio malto	14

---

## BEERS

SPINA PICCOLA - MORETTI 0,2	3
SPINA MEDIA - MORETTI 0,4	5,5
WEIZEN ERDINGER 0,5	6
BECK'S 0,33	4,5
CORONA 0,33	4,5
ROSSA MORETTI 0,33	4,5
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33	4,5
ANALCOLICA MORETTI 0,33	4,5

---

## DRINKS

ACQUA MINERALE 0,75	3
BIBITE LATTINA 0,33 (COCA, LIGHT, ZERO, CHINOTTO)	3,5
BIBITE 0,2	3
BIBITE 0,4	5,5
SUCCHI 0,25 (ARANCIA, MELA, PESCA, ANANAS)	2,5

## **BOLLICINE**

PROSECCO SUPERIORE BRUT - VALDO	21
DURELLA METODO CLASSICO ET. VIOLA BRUT - FONGARO	35
PROSECCO EXTRA DRY - BELE CASEL	22
PROSECCO EXTRA DRY - COL VETORAZ	22
CHIARETTO ROSÉ BRUT - COSTADORO	18
VERDE PIONA BIANCO FRIZZANTE - ALBINO PIONA	18

---

## **FRANCIACORTA E CHAMPAGNE**

CREMANT DE LOIRE "NON DOSÈ" - CHATEAUX PIERRE BISE	34
FRANCIACORTA BRUT - SOLO UVA	30
TRAIT D'UNION "NON DOSÈ" - IL PENDIO	35
FRANCIACORTA BRUT - FACCOLI	37
FRANCIACORTA ROSÉ' - FACCOLI	37
CA' DEL BOSCO PRESTIGE EXTRA BRUT	38
ALMA GRAN CUVÉE BRUT - BELLAVISTA	46
BILLECART - SALMON BRUT	65
ROSÉ BRUT - BOLLINGER	95

---

## **ESTERO**

GERMANIA - RIESLING TROCKEN - DR LOOSEN	30
FRANCIA - CHABLIS - CHRISTIAN MOREAU	35
NUOVA ZELANDA - SAUVIGNON BLANC - SAINT CLAIR	35
SPAGNA - RIBERA DEL DUERO ROSSO - PROTOS	25
ARGENTINA - MALBEC - EL HIJO PRODIGO	24

## LUGANA E BIANCHI DEL TERRITORIO

LUGANA DOC - CO DE FER	19
SANTA CRISTINA - ZENATO	23
LUGANA - LE MORETTE	20
LUGANA LE CREETE - OTTELLA	24
I FRATI - CA DEI FRATI	22
NASOMATTO - OTELLA <small>TURBIANA E INCROCIO MANZONI</small>	20
LUGANA CLASSICO - DON LORENZO DELLA GRILLAIA	22
LUGANA - SANSONINA <small>FERMENTAZIONE SPONTANEA</small>	27



# BIANCHI

## TRENTINO ALTO ADIGE

SAUVIGNON - STROBLHOF	28
NOSIOLA - PRAVIS	26
GEWURZTRAMINER - ALBINO ARMANI	22

## FRIULI

RIBOLLA GIALLA - NECOTIUM	23
PINOT GRIGIO - VIGNAI DA DULINE	32

## PIEMONTE

PETIT DERTHONA TIMORASSO - WALTER MASSA	21
CHARDONNAY - ETTORE GERMANO LANGHE	22

## MARCHE

VERDICCHIO SUPERIORE - LA STAFFA	22
----------------------------------	----

## ABRUZZO

PECORINO - TORRE DEI BEATI	21
----------------------------	----

## CAMPANIA

GRECO DI TUFO - AMARANO	24
FIANO DI AVELLINO - VADIAPERTI	20

## SICILIA

ETNA BIANCO - MURGO	23
---------------------	----

## SARDEGNA

VERMENTINO ORRIU - QUARTOMORO	21
-------------------------------	----

## **SOAVE E CUSTOZA**

BIANCO DI CUSTOZA - CANT. SOC . CUSTOZA	19
CUSTOZA SUPERIORE "AMEDEO" - CAVALCHINA	22
SOAVE MONTE CARBONARE - SUAVIA	27
SOAVE SUPERIORE IL CASALE - VICENTINI	23
CAPITEL FOSCARINO - ANSELMINI	28

---

## **ROSATI - ROSÈ**

CHIARETTO - COSTADORO (BARDOLINO)	20
ROSATO MONTE DELLA GUARDIA - CA' LOJERA (LUGANA)	22
CHIARETTO - LE MORETTE	20

---

## **VALPOLICELLA E BARDOLINO**

BARDOLINO SUPERIORE - COSTADORO	19
VALPOLICELLA CA' FIUI - CORTE SANT'ALDA	22
VALPOLICELLA CLASSICO - VICENTINI	22
VALPOLICELLA SUPERIORE - ZENATO	23
RIPA DELLA VOLTA RIPASSO - OTTELLA	26
RIPASSO - ZENATO	32
RIPASSO SUPERIORE CAMPI MAGRI - CORTE SANT'ALDA	32
AMARONE - BERTANI	45
AMARONE - ZENATO	48
LA POJA - ALLEGRINI	95

## **ROSSI**

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

PINOT NERO - TERLANO 30

SCHIAVA - POPPHO 22

SYRAE - PRAVIS 27

### **PIEMONTE**

NEBBIOLO DELLE LANGHE - CASTELLO DI VERDUNO 24

BAROLO - CASINA BRIC 45

DOLCETTO D'ALBA - FERDINANDO PRINCIPIANO 20

### **LOMBARDIA**

LAMBRUSCO SECCO - GIUBERTONI 18

### **TOSCANA**

BRUNELLO DI MONTALCINO - IL COLLE 55

CHIANTI CLASSICO - CANDIALLE 22

### **ABRUZZO**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "COCCIAPAZZA" - TORRE DEI BEATI 30

### **PUGLIA**

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE - FATALONE 27

### **SICILIA**

FRAPPATO - BARONI DI PIANOGRILLO 20

NERO D'AVOLA - CANTINA MARILINA 22

## **MEZZE BOTTIGLIE 0,375**

LUGANA DOC - LE MORETTE	10
VALPOLICELLA SUP. - ZENATO	10
CHIARETTO - LE MORETTE	10
FRANCIACORTA BRUT - CONTADI CASTALDI	15

---

## **VINI DA DESSERT**

MOSCATO D'ASTI - EMILIO VADA	22
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - FARINA	30
APPASSITO DI SOAVE - VICENTINI	21
VERNACCIA DI ORISTANO - SILVIO CARTA	49

---

## **VINO DELLA CASA**

ROSSO MERLOT 1 L - COLLI MORENICI	11
ROSSO MERLOT 0,5 L - COLLI MORENICI	8
ROSSO MERLOT 0,25 L - COLLI MORENICI	5
BIANCO CUSTOZA 1 L - CANTINA SOCIALE	11
BIANCO CUSTOZA 0,5 L - CANTINA SOCIALE	8
BIANCO CUSTOZA 0,25 L - CANTINA SOCIALE	5



LA SCELTA DEI NOSTRI VINI  
ESPRIME LE PASSIONI CHE I VITICOLTORI  
RISPETTOSI DEL TERRITORIO  
CONDIVIDONO CON NOI  
NATURALITÀ E CREATIVITÀ

*La Plume*   
*ristorante e pizza creativa*

Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui  
inquadra e scarica il menu



[www.ristoclassique.it](http://www.ristoclassique.it)