

La Plume

A decorative flourish consisting of a curved branch with small leaves and berries, positioned to the right of the word 'Plume'.

Ristorante e Pizza Creativa



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Kick Starters - Aperitivi - Cocktails

APEROL SPRITZ € 6

Aperol, Prosecco, Soda

HUGO € 6

Sambuco, Prosecco, Soda, Menta Fresca

AMERICANO € 8

Vermouth Rosso Piloni, Campari, Soda

BRAMBLE € 9

Gin, limone, liquore alle more

DARK'N' STORMY € 9

Dark Rum, Ginger Beer

NEGRONI € 8

Campari, Vermouth Rosso Piloni, Gin

TOMMY'S MARGARITA € 9

Tequila, Lime, Nettare d'Agave

ICE TEA PASSION FRUIT ALCOOL FREE € 6

Passion Fruit, Te Verde

TONIC FEVER TREE E GIN € 9

RURAL GIN VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

GIN LANE LONDON DRY

GIN LANE BLACK BERRY

GIN GINIU STILE LONDON DRY

PG SKIN LONDON DRY

GIN PEACE BOTANICO DEL BALDO

Drinks

ACQUA MINERALE 0,75 € 3.5

BIBITE BOTTIGLIA 0,33 € 4

Coca, Zero, Chinotto, Tonica 0,20 cl

BIBITE 0,2 € 3

BIBITE 0,4 € 5.5

SUCCHI 0,2 ARANCIA, MELA, PESCA, ANANAS € 2,5

Juices: Orange, Apple, Peach, Pineapple

Beers

SPINA 0,2 - MORETTI € 3

SPINA 0,4 - MORETTI € 6

WEIZEN ERDINGER 0,5 € 6.5

CORONA 0,33 € 4.5

ROSSA MORETTI 0,33 € 4.5

ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 € 4.5

ANALCOLICA MORETTI 0,33 € 4.5

Craft Beers - Birre Artigianali

BOTTLE

GRIGNA PILS 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5

Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale
Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral

MEDEA ROSSA 0,50 - MATTHIAS MÜLLER € 8

Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia - Double malt red beer, orange, vanilla

LESSTER IPA 0,5 - VALPANTENA VERONA € 9

Bionda stile IPA, profumi intensi, gusto deciso
IPA style blonde beer, intense aromas, strong taste

HEAVEN 0,5 - BIRRONE € 8

Bianca, leggera, speziata - White, light, spicy

SS46 0,5 - BIRRONE € 8

Hell, chiara, perlage fine, fresca - Hell, clear, fine perlage, fresh

LA BIANCA 0,5 - MATTHIAS MÜLLER € 8

Fumento al malto di farro, semplice e delicata
Spelled malted wheat, simple and delicate

WEIZEN DUNKEL 0,5 - BIRRA DEL BRIGANTE LESSTER € 9

Scura, riflessi ramati - Dark beer, coppery reflections

AUDACE 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 16

Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata
Strong blonde, high fermentation, slightly citrusy

ADMIRAL 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 16

Ambrata doppio malto - Double malt amber

Fish & Fish

STARTER - ANTIPASTI

POLPO AL ROSMARINO CAMELLATO € 15

Karamellierter Rosmarin-Oktopus - Caramelized rosemary octopus

IMPEPATA DI COZZE IN BIANCO € 14

Cozze, vino bianco, prezzemolo

Muscheln mit Weißweinsauce und Petersilie - Mussels with white wine sauce and parsley

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 17

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

MAZZANCOLLE MARINATE

E FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA € 15

Marinierte Garnelen und Zucchini Blüten in Tempura

Marinated prawns and courgette flowers in tempura

Centrotavola

TO SHARE

FRITTO DI ALICI RIPIENE

RICOTTA, PROVOLA E MAYO AL BASILICO € 10

Frittierte Sardellen mit Ricotta, Provola und Basilikummayonnaise

Fried anchovies with ricotta, provola and basil mayonnaise

PIZZA FRITTA MONTANARA € 11

Pomodoro San Marzano, Bufala

Frittierte Pizza mit San Marzano Tomate, Büffelmozzarella

Fried pizza with San Marzano tomato, Buffalo mozzarella

FORNARINA AL ROSMARINO E SALE DI MALDON € 4.5

Pizzabrot mit Rosmarin und Maldon-Salz - Pizza bread with rosemary and maldon salt

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E BURRATINA IN CARROZZA € 16

Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift mit frittierter Burratina Käse

Parma Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

FORMAGGI E MOSTARDE € 14

Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevio vecchio, pecorino al mirto, blu di capra e le nostre mostarde

BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevio-Käse,

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf

BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Allevio old cheese,

myrtle-flavored pecorino cheese, goat blue cheese and our mustards

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

**UOVO IN CAMICIA,
FONDUTA DI MONTE VERONESE E PERLE DI TARTUFO € 14**

Pochiertes Ei, Monte Veronese-Käse und Trüffelndue
Poached egg, Monte Veronese cheese and truffle ndue

**TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI"
E IL SUO CONDIMENTO € 15**

Rindertartar und Dressing
Beef tartare and dressing

**ARANCINA DI RISO ALLO ZAFFERANO, MAIALINO "BETTELLA"
E SALSA ALLE ERBETTE DI CAMPO € 13**

Safranreisbällchen mit Spanferkel „Bettella“ und Wildkräutersauce
Saffron rice balls with "Bettella" suckling pig and wild herb sauce

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, pomodori, cipolla, lime
Salat, Guacamole, Kabeljau, Tomaten, Zwiebel, Limette
Salad, guacamole, cod, tomatoes, onion, lime



MENÙ IN UN PIATTO € 13

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 hummus and chicory

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte
Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Pasta & Pasta

PASTA

GNOCCHI DI PATATE,

TALEGGIO, ZUCCA E NOCCIOLE € 13

Kartoffelgnocchi mit Taleggio, Kürbis und Haselnüsse
Potato gnocchi with Taleggio cheese, pumpkin and hazelnuts

TORTELLO ALL'ANATRA,

BURRO AL PARMIGIANO E FONDO DI VITELLO € 15

Tortello mit Ente, Parmesanbutter und Kalbsbrühe
Tortello with duck, Parmesan butter and veal stock

SPAGHETTI ALLA CHITARRA,

BAGOSS, PEPE E GUANCIALE € 15

Chitarra-Spaghetti mit Bagoss Käse, Pfeffer und Speck
Chitarra spaghetti with Bagoss cheese, pepper and bacon

PACCHERO, SALSICCIA BETTELLA,

FUNGHI ARROSTO E CRUSCO € 15

Pacchero-Nudeln, Betella-Wurst, geröstete Pilze
und knusprige "Crusco" Paprika
Pacchero pasta, "Betella" sausage, roasted mushrooms
and crunchy "Crusco" pepper

BIGOLI AL POLIPO, CICORIA E RICOTTA STAGIONATA € 15

Bigoli mit Oktopus, Chicorée und reifer Ricotta-Käse
Bigoli with octopus, chicory and mature ricotta cheese

TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 17

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch
Tortelli with lobster meat

SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI,

POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 17

Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga
Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

TAGLIOLINI AL LIMONE, SCAMPI E PARMA CROCCANTE € 17

Zitronen-Tagliolini, Scampi und knuspriges Parma
Lemon tagliolini, scampi and crunchy Parma

la Carne

FLEISCH - MEAT

HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE DIPPERS € 14

Pane, insalata verde, cipolla caramellata, formaggella BIO, maionese ai cetrioli, bacon
Hamburger mit Italienisch Fleisch und Rustikale Pommes frites
Brot, Salat, karamellierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck
Hamburger with Italian meat and Rustic french fries
bread, salad, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon

GUANCIALE DI MAIALINO ALLA BIRRA E PATATE AL ROSMARINO € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln
Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

ANGUS DI MANZO ALLA PIASTRA E CAROTE NERE SPADELLATE € 19

Gegrilltes Angus-Rindfleisch und sautierte schwarze Karotten
Grilled Angus beef and sautéed black carrots

POLLETTO MARINATO,
SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 16.5
Gegrilltes Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 17

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

SALMONE, RISO ROSSO INTEGRALE E PANNA ACIDA ALLE ERBE € 16

Lachs, Ganzer roter Reis und Kräutersauerrahm
Salmon, integral red rice and herbal sour cream

FRITTO MISTO DI MARE € 17

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA PONZU € 18

Gebratener Tintenfisch, Scapece-Zucchini und Ponzu-Sauce
Seared squid, scapece courgettes and ponzu sauce

POLPO FRITTO, FIORE DI CARCIOFO E SALSA CACIO E PEPE € 18

Gebratener Oktopus, Artischockenblüten und Käse-Pfeffer-Sauce
Fried octopus, artichoke flower with cheese and pepper sauce

Ortaggi e Verdure

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

PATATE DIPPERS € 5

Pommes frites - French fries

CICORIA, AGLIO E PEPERONCINO € 5

Chicorée mit Knoblauch und Chili-Pfeffer

Chicory with garlic and chili pepper

FIOR DI CARCIOFO FRITTO € 7

Gebratene Artischocke - Fried artichoke

CAROTE NERE SPADELLATE € 6

Sautierte schwarze Karotten - Sautéed black carrots

PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 6

Scapece-Zucchini - Scapece courgettes

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 € 12

Hamburger mit Käse und Pommes frites - Hamburger with cheese and french fries

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 12

Wienersnitzel mit Pommes Frites - Milanese cutlet with french fries



MOMUS



RISTORANTE



Un ambiente accogliente dove concedersi il piacere di una cena a base di specialità di pesce in chiave mediterranea e contemporanea, una carta vini con più di 100 etichette sulla terrazza più esclusiva di Peschiera.

È consigliata la prenotazione:
momus@ristoclassique.it - 045 6448449

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.

* 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)

COPERTO Gedeck - Cover charge € 2.5

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

| | | | |
|---|------|--|------|
| MARGHERITA Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella | € 7 | BRESAOLA DI ANGUS, POMODORO GIALLO, RUCOLA Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket | € 12 |
| LA PLUME | | | |
| LA MARGHERITA SECONDO NOI Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato | € 10 | GORGONZOLA, FICHI E CRUDO DI PARMA BIANCA Mozzarella, gorgonzola DOP, pasta di fichi, mandorle tostate, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi Mozzarella, Gorgonzola, Feigenpaste, geröstete Mandeln, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift Mozzarella, Gorgonzola, fig paste, toasted almonds, Parma raw Ruliano ham 24 aged months | € 12 |
| BUFALA CLASSICA 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 | € 11 | CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI, TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA Mozzarella, taleggio di bufala BIO, crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi arrosto Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift, Geröstete Pilze Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months, roasted mushrooms | € 12 |
| NAPOLI D.O.P. 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 | € 11 | TROTA E CIPOLLE BIANCA Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion | € 10 |
| PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms | € 10 | MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHI E PECORINO BIANCA Mozzarella, pesto di pistacchi e pecorino, mortadella IGP, zest di limone, provola Mozzarella-, Pistazien- und Pecorino-Käse-Pesto, Mortadella, Zitronenschale, Provola Käse Mozzarella, pistachio and pecorino cheese pesto, mortadella, lemon zest, Provola cheese | € 12 |
| CAPRICCIOSA Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofo col gambo, prosciutto cotto, funghi, olive di Taggia Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocke mit Stiel, Schinken, Pilze, Taggia Oliven Tomato pulp, mozzarella, artichoke with stem, ham, mushrooms, Taggia olives | € 11 | CARBONARA BY PLÙME BIANCA Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato, bacon croccante Mozzarella, Grana-Käse, herzhafte Zabaglione, knuspriger Speck Mozzarella, Grana cheese, savory zabaglione, crispy bacon | € 11 |
| NDUJA RICOTTA E SCAROLA BIANCA Mozzarella, Nduja, scarola, ricotta Mozzarella, Nduja Salami, Scarola Salat, Ricottakäse Mozzarella, Nduja salami, scarola salad, Ricotta cheese | € 11 | | |

BURRATA BIO, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA € 11

Mozzarella, burrata BIO, salsiccia, scarola riccia
 Mozzarella, Burrata Käse, Wurst, Eskariol Salat
 Mozzarella, burrata cheese, sausage, escarole salad

ORTAGGI € 11

Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione
 Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse
 Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

PATATE, PROVOLA**E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA € 10**

Mozzarella, patate saltate,
 salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino
 Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen,
 Provola-Käse, Rosmarin
 Mozzarella, baked potatoes, sausage,
 Provola cheese, Rosemary

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 11

Mozzarella, ricotta mantecata,
 pancetta, pistacchi salati
 Mozzarella, Ricotta, Bacon,
 gesalzene Pistazien
 Mozzarella, ricotta, bacon,
 salted pistachios

SALAME PICCANTE, POMODORI SECCHI**E PECORINO SARDO € 10**

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi,
 Pecorino Sardo DOP, salamino piccante
 Gehackte Tomaten, mozzarella, getrockneten Tomaten,
 Pecorino Käse, scharfe Salami
 Tomato pulp, mozzarella cheese, sun-dried tomatoes,
 Sheep cheeses DOP, hot salami

Pizza Fritta

MONTANARA**€ 11**

Pomodoro San Marzano, Bufala
 Frittierte Pizza mit San Marzano Tomate, Büffelmozzarella
 Fried pizza with San Marzano tomato, Buffalo mozzarella



Fermenti di Grano®

PIZZA AI FERMENTI DI GRANO DALLA BASE ALTA, FRAGRANTE, CEREALI, LIEVITO MADRE VIVO E GRANO SARACENO
 WEIZENFERMENTPIZZA MIT MUTTERHEFE UND BUCHWEIZEN GEKEIMT
 WHEAT FERMENT PIZZA WITH MOTHER YEAST AND BUCKWHEAT GERMINATED

MELANZANE, SAN MARZANO, RICOTTA € 16

Melanzana frita, San Marzano,
 grana, ricotta mantecata, basilico croccante
 Frittierte Auberginen, San Marzano tomate,
 Parmesankäse, cremiger Ricotta, knuspriges Basilikum
 Fried aubergine, San Marzano tomato, parmesan cheese,
 creamed ricotta, crunchy basil

MAIALINO TONNATO E BUFALA € 16

Maialino 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

BURRATA BIO, SAN MARZANO**E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 16**

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
 Burrata BIO, San Marzano tomate,
 Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift
 Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham
 24 aged months

FIORI DI ZUCCA, BURRATA BIO**E GUANCIALE € 16**

Mozzarella, fiori di zucca, burrata BIO, crumble di guanciale
 Mozzarella, Zucchini Blüten, Burrata-Käse, Speckstreusel
 Mozzarella, courgette flowers,
 burrata cheese, bacon crumble



i Vini



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Kick Starters • Aperitivi • Cocktails

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda | 6 |
| Hugo Sambuco, Prosecco, Soda, Menta Fresca | 6 |
| Americano Vermouth Rosso Piloni, Campari, Soda | 8 |
| Bramble Gin, limone, liquore alle more | 9 |
| Tonic Fever Tree e Gin Rural Gin Vecchio Magazzino Doganale Gin Lane London Dry Gin Lane Black Berry Gin Giniu Stile London Dry Pg Skin London Dry Gin Peace Botanico del Baldo | 9 |
| Dark'N' Stormy Dark Rum, Ginger Beer | 9 |
| Negroni Campari, Vermouth Rosso Piloni, Gin | 8 |
| Tommy's Margarita Tequila, Lime, Nettare d'Agave | 9 |
| Ice Tea Passion Fruit Alcool Free Passion Fruit, Te Verde | 6 |

Al Calice • Glass

Bubbles

| | |
|---------------------------------|---|
| Franciacorta Brut • Solo Uva | 7 |
| Prosecco Superiore Brut • Valdo | 5 |
| Chiaretto Brut Rosè • Costadoro | 5 |

White wine

| | |
|--|---|
| “L’Ontano” Veneto Bianco • Le Ali del Frassino  | 5 |
| Lugana Classico • Co De Fer | 5 |
| Soave Classico Superiore • Vicentini | 5 |
| Lugana • Sansonina Fermentazione Spontanea | 6 |
| Nasomatto • Ottella Turbiana e Incrocio Manzoni | 5 |
| Moscato d’Asti • Emilio Vada (Dolce / Sweet) | 5 |
| Chiaretto • Costadoro Rosè Wine | 5 |

Red Wine

| | |
|---|---|
| Bardolino Classico • Costadoro | 5 |
| Valpolicella Classico • Vicentini | 5 |
| Valpolicella Ripasso • Ripa Della Volta | 6 |
| Amarone • Farina | 7 |

Craft Beers • Birre Artigianali

| | |
|--|----|
| Pils Grigna 0,33 • Birrificio Lariano | 5 |
| Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral | |
| La Medea 0,5 • Matthias Müller | 8 |
| Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia Double malt red beer, orange, vanilla | |
| IPA Lesster 0,5 • Valpantena Verona | 9 |
| Bionda stile IPA, profumi intensi, gusto deciso IPA style blonde beer, intense aromas, strong taste | |
| Heaven 0,5 • Birrone | 8 |
| Bianca, leggera, speziata - White, light, spicy | |
| SS46 0,5 • Birrone | 8 |
| Hell, chiara, perlage fine, fresca - Hell, clear, fine perlage, fresh | |
| La Bianca 0,5 • Matthias Müller | 8 |
| Fumento al malto di farro, semplice e delicata Spelled malted wheat, simple and delicate | |
| Weizen Dunkel 0,5 • Birra del Brigante Lesster | 9 |
| Scura, riflessi ramati - Dark beer, coppery reflections | |
| Audace 0,75 • 32 Via Dei Birrai | 16 |
| Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata Strong blonde, high fermentation, slightly citrusy | |
| Admiral 0,75 • 32 Via Dei Birrai | 16 |
| Ambrata doppio malto - Double malt amber | |

Beers

| | |
|---------------------------|-----|
| Spina 0,2 • Moretti | 3 |
| Spina 0,4 • Moretti | 6 |
| Weizen Erdinger 0,5 | 6,5 |
| 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 | 3,5 |
| Bibite Bottiglia 0,33 Coca, Zero, Chinotto, Tonica | 4 |
| Bibite 0,2 | 3 |
| Bibite 0,4 | 5,5 |
| Succhi 0,2 Arancia, Mela, Pesca, Ananas Juices: Orange, Apple, Peach, Pineapple | 2,5 |

Mezze Bottiglie 0,375

| | |
|--------------------------------------|----|
| Lugana Doc • Le Morette | 10 |
| Valpolicella Sup. • Zenato | 10 |
| Franciacorta Brut • Contadi Castaldi | 17 |
| Chiaretto • Le Morette | 10 |

Vini da Dessert • Sweet Wines

| | |
|--|----|
| Appassito di Soave • Vicentini Garganega | 21 |
| Moscato d'Asti • Emilio Vada | 24 |
| Passito Primaluce 0,375 cl • Ottella | 25 |
| Recioto della Valpolicella • Farina | 38 |

Vino della Casa • House Wines

| | |
|---------------------------------------|----|
| Rosso Merlot 1 • Colli Morenici | 12 |
| Rosso Merlot 0,5 • Colli Morenici | 8 |
| Rosso Merlot 0,25 • Colli Morenici | 5 |
| Bianco Custoza 1 • Cantina Sociale | 12 |
| Bianco Custoza 0,5 • Cantina Sociale | 8 |
| Bianco Custoza 0,25 • Cantina Sociale | 5 |

Metodo Classico • Bolle Italiane

| | |
|--|----|
| Dianicton Talento Trento DOC • Piffer Val di Cembra | 39 |
| Franciacorta Brut • Solo Uva Chardonnay | 36 |
| Trait d'Union “Non Dosè” • Il Pendio Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 55 |
| Franciacorta Brut • Faccoli Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 42 |
| Alma Gran Cuvee Brut • Bellavista Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 50 |
| Cuvee Prestige • Ca’ Del Bosco Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 48 |
| Brut Pas Operé “Memoria” • Ca Del Vent Chardonnay Pinot Nero | 75 |
| Durella Et. Viola Brut • Fongaro Durella | 35 |
| Impero Brut • Mancini Marche Pinot Nero | 43 |
| Rosé Prestige • Ca’ Del Bosco Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 60 |
| Franciacorta Rose Brut • Faccoli Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 45 |
| Vsq Brut Rose Mattia • Vezzola Chardonnay Pinot Nero | 40 |

Bolle Italiane • Charmat

| | |
|---|----|
| Prosecco Superiore Brut • Valdo Glera | 21 |
| Prosecco Extra Brut • Bele Casel Glera | 22 |
| Prosecco Extra Dry • Foss Maray Glera | 22 |
| Mes e Mes Extrabrut • Doss Dei Caporai Spiazzi Verona Chardonnay Pnot Nero | 22 |
| Verde Piona Bianco Frizzante • Albino Piona Garganega Trebbiano Rondinella | 20 |
| Chiaretto Rosé Brut • Costadoro Corvina Rondinella Molinara | 22 |

Champagne

| | |
|---|-----|
| Brut • Delamotte Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 80 |
| Billecart • Salmon Brut Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 65 |
| Bolero • Fleury Pinot Nero | 140 |
| Cremant De Loire “Non Dosè” • Chateaux Pierre Bise Chenin Blanc | 33 |
| Zero Brut Rosé • Tarlant Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 95 |
| Bollinger Champagne Rose • Bollinger Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 110 |

Lugana e Bianchi del Territorio Local white wine

| | |
|---|----|
| “L’Ontano” Veneto Bianco • Le Ali del Frassino  Johanniter Bronner Sauvignon Kretos | 24 |
| Lugana Cò De Fer • Cò De Fer | 22 |
| Lugana Santa Cristina • Zenato | 24 |
| Lugana • Don Lorenzo Della Grillaia | 22 |
| Lugana Mandolara • Le Morette | 22 |
| Lugana Riserva Molceo • Ottella | 30 |
| Lugana Riserva Sergio Zenato • Zenato | 45 |
| Lugana Riserva • Ca’ Lojera | 35 |
| Lugana Le Creete • Ottella | 33 |
| I Frati • Ca Dei Frati | 24 |
| Lugana • Sansonina Fermentazione Spontanea | 27 |
| Nasomatto • Ottella Turbiana e Incrocio Manzoni | 22 |
| Custoza Doc • Le Vigne di San Pietro Garganega Trebbiano | 28 |
| Veneto Bianco Igt Capitel Croce • Anselmi | 30 |
| Custoza Superiore ”Amedeo” • Cavalchina | 22 |
| I Palchi Foscarino Grande Cuvée • Inama Soave Garganega | 65 |
| Vulcaia Fumè Sauvignon • Inama Soave | 55 |
| Soave Superiore Il Casale • Vicentini Garganega | 24 |

Bianchi Italiani

Trentino Alto Adige

| | |
|--|----|
| Riesling Renano • Cembrani | 25 |
| Gewurtztraminer • Albino Armani | 22 |
| Riserve Della Contessa • Manincor Pinot Bianco Chardonnay Sauvignon | 28 |
| Nico Sauvignon • Strobhof | 35 |
| Chardonnay • Brunnenhof | 32 |

Friuli

| | |
|--|----|
| Ribolla Gialla • Necotium Friulano | 23 |
| Pinot Grigio • Vignai Da Duline | 32 |
| Friulano Collio Doc Primarul • Venica&Venica | 28 |

Piemonte

| | |
|---|----|
| Chardonnay • Ettore Germano Langhe | 22 |
| Piccolo Derthona • Vigneti Massa Timorasso | 22 |

Abruzzo

| | |
|--|----|
| Trebbiano d'Abruzzo • Az. Agr. Valle Reale | 25 |
| Trebbiano d'Abruzzo • Emidio Pepe | 60 |
| Pecorino • Torre Dei Beati Pecorino | 22 |

Marche

| | |
|---|----|
| Verdicchio Castelli di Jesi Classico • Villa Bucci | 26 |
| Verdicchio dei Castelli Di Jesi Riserva • Villa Bucci | 65 |
| Impero Mancini Blanc de Noir • Mancini Pinot Nero | 39 |

Campania

| | |
|--------------------------------|----|
| Greco di Tufo • Meriggio | 25 |
| Fiano di Avellino • Vadiaperti | 22 |

Sicilia e Sardegna

| | |
|---|----|
| Etna Bianco • Murgo Caricante Catarratto | 23 |
| Vermentino Orriu • Quartomoro | 21 |

Rosati

| | |
|--|----|
| Chiaretto • Costadoro (Bardolino) | 20 |
| Rosato • Cà Lojera Merlot Cabernet Sauvignon | 20 |
| Cerasuolo d'Abruzzo • Az. Agr. Valle Reale Monte Pulciano | 23 |
| Chiar'Otto • Villa Calicantus | 25 |

Rossi Locali • Local Red Wine

| | |
|---|----|
| Bardolino Classico • Costadoro | 19 |
| Bardolino Doc • Le Vigne Di San Pietro | 23 |
| Bardolino Sup. Docg Lassuperiora • Villa Calicantus | 30 |
| Valpolicella Ca' Fiui • Corte Sant'alda | 22 |
| Valpolicella Classico • Vicentini | 22 |
| Valpolicella Classico Sup. • Zenato | 21 |
| Ripa della Volta Ripasso • Ottella | 24 |
| Valpolicella Ripasso Sup. Ripassa • Zenato | 32 |
| Ripasso Sup. Campi Magri • Corte Sant'alda | 32 |
| Carminium • Inama | 45 |
| Carmenere Merlot | |
| Amarone • Farina | 41 |
| Amarone • Bertani | 60 |
| Amarone • Zenato | 48 |
| Amarone • Armani | 50 |
| La Poja • Allegrini | 95 |

Rossi Italiani

Trentino Alto Adige

| | |
|----------------------|----|
| Pinot Nero • Terlano | 33 |
| Schiava • Popp Hof | 23 |
| Syrae • Pravis | 32 |

Piemonte

| | |
|--|----|
| Nebbiolo delle Langhe • Ettore Germano | 24 |
| Barolo • Casina Bric | 45 |
| Dolcetto d'Alba • Ferdinando Principiano | 20 |

Lombardia

| | |
|-------------------------------------|----|
| Lambrusco Secco • Giubertoni | 18 |
| Nebbiolo Valtellina Sup. • Grumello | 35 |

Toscana

| | |
|---|----|
| Brunello di Montalcino • Il Colle Sangiovese | 55 |
| Chianti Classico • Candialle Sangiovese | 22 |
| Bolgheri Rosso Doc • Le Macchiole Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon | 35 |
| Pampano IGT • Montenero Toscana Ciliegiolo | 45 |

Marche

| | |
|--------------------------------|----|
| Focara • Mancini Pinot Nero | 30 |
|--------------------------------|----|

Abruzzo

| | |
|---|----|
| Montepulciano D'abruzzo "Cocciapazza" • Torre Dei Beati | 37 |
|---|----|

Puglia

| | |
|---|----|
| Primitivo di Manduria Doc Feudi • Gioia Del Colle | 26 |
|---|----|

Sicilia

| | |
|----------------------------------|----|
| Frappato • Baroni di Pianogrillo | 22 |
| Nero d'Avola • Cantina Marilina | 22 |

Vini dal Mondo

Bianchi

Francia

Bourgogne Aligoté • Sylvain Pataille 40
Aligotè

Chablis • Christian Moreau 35
Chardonnay

Germania

Riesling Trocken • Dr Loosen 30

Riesling Spatlese Trocken Alte Reben • Kerpen 35

Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc • Saint Claire 35

Rossi

Spagna

Ribera del Duero • Protos 26
Tempranillo

Argentina

Malbec • El Hijo Prodigio 24

MOMUS

RISTORANTE



Un ambiente accogliente dove concedersi il piacere
di una cena a base di specialità di pesce
in chiave mediterranea e contemporanea,
una carta vini con più di 100 etichette
sulla terrazza più esclusiva di Peschiera.

È consigliata la prenotazione:
momus@ristoclassique.it - 045 6448449



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



www.ristoclassique.it