

La Plume



Ristorante e Pizza Creativa



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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 € 2
Gedeck - Cover charge

Kick Starters - Aperitivi

- APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, soda € 6
HUGO Sambuco, Prosecco, soda, menta fresca € 6
AMERICANO Vermouth Rosso Pilloni, Campari, soda € 8
AMERICANO FANTASTICO Strong Bitter Sottobanco, Jefferson amaro, bergamotto, soda € 8

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
- GIL E TONICO RURALE Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic Fever Tree € 8
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Bitter, Vermouth Rosso Pilloni, Prosecco € 8
NEGRONI Campari, Vermouth Rosso Pilloni, Gin € 8
CAMPARI ORANGE Campari bitter, succo d'arancia € 8
GARDAMADE ALCOL FREE Ginger beer, succo di carota, limone del Garda, soda € 6

Craft Beers - Birre Artigianali

- IPA NEW AGE 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO Frutti tropicali, agrumi, chiara, mediamente amara € 5
PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale € 5
LA SHILA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER Birra rossa doppio malto € 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
BILLY THE BEER DOG 0,5 - EMOD BEER CO CALIFORNIA COMMON Ambrata, cruda, bassa fermentazione € 8
EMPOWERED 0,5 - EMOD BEER CO SESSION Ipa chiara, cruda, alta fermentazione € 8
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 BOTTIGLIA 0,33 € 3.5
Coca, Zero, Chinotto, Tonica
BIBITE 0,2 € 3
BIBITE 0,4 € 5.5
SUCCHI 0,25 € 2.5
Arancia, Mela, Pesca, Ananas

Fish & Fish

STARTER - ANTIPASTI

POLPO AL MISO DI SOIA CARAMELLATO € 13

Karamellierter Soja-Miso-Oktopus - Caramelized soy miso octopus

COCCIO DI CALAMARI COZZE E VONGOLE € 14

Topf mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln - Crock with Squid, mussels and clams

MAZZANCOLLE AL LUGANA, BURRATA E SCAROLA € 14

Garnelen aromatisiert mit Lugana-Wein, Burrata und Endivie
Prawns flavored with lugana wine, burrata and endive

CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO € 14

Tartare di pesce marinata e sorbetto al cetriolo
Marinierte Fischtatar und Gurkensorbet - Marinate fish tartare and cucumber sorbet

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 16

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

Centrotavola

DISH TO SHARE

SAN MARZANO E GRANA PADANO € 12

PIZZA AI FERMENTI DI GRANO LA PIZZA AL LIEVITO MADRE VIVO E GERMINATO DI GRANO SARACENO

San Marzano, nuvola di Grana Padano, basilico

WEIZENFERMENTPIZZA MIT MUTTERHEFE UND BUCHWEIZEN GEKEIMT

San-Marzano-Tomate, Grana-Padano-Wolke, Basilikum

WHEAT FERMENT PIZZA WITH MOTHER YEAST AND BUCKWHEAT GERMINATED

San Marzano tomato, Grana Padano cloud, basil

PIZZA FRITTA MONTANARA € 9

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 € 3

Pizzabrot mit Rosmarin und Maldon-Salz

Pizza bread with rosemary and maldon salt

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte - Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

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

IL VITELLO È TONNATO € 13

Roast beef di vitello, maionese al cappero e tonno - Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce

Salumeria e Sfizi

COLD CUTS AND SNACKS

CRUDO RULIANO 24 MESI E BURRATINA IN CARROZZA € 15

Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift mit frittiertes Burratina Käse
Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

LA NOSTRA GIARDINIERA E LA BRESAOLA DI GIO PORRO DRY AGED € 14

Unser eingelegtes Gemüse und Gio Porros Bündnerfleisch - Our pickled vegetables and Gio Porro's dry aged air cured beef

FORMAGGI E MOSTARDE € 14

Taleggio di bafala BIO, Monte d'Allevio vecchio, pecorino al mirto con mostarde di Kumiquat, pere e mela cotogna
BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevio-Käse, Myrtengeschmack Pecorino-Käse mit Senf: Kumiquat, Birnen und Quitten
BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Allevio old cheese, myrtle-flavored pecorino cheese with mustards: Kumiquat, pears and quince

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

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



COUS COUS MEDITERRANEO E RICOTTA VEGANA € 12

Cous Cous, verdure e ricotta vegana
Cous Cous, Gemüse und veganer Ricotta cheese
Cous Cous, vegetables and vegan ricotta Käse



MENÙ IN UN PIATTO € 12

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

Pasta & Pasta

PASTA

GNOCCHI ALLA NORMA € 12

Gnocchi, salsa alle melanzane e ricotta stagionata
Gnocchi mit Auberginensauce und gewürzter Ricotta
Gnocchi with aubergine sauce and seasoned ricotta

TORTELLI ALL'ANATRA, BURRO AL PARMIGIANO E FONDO DI VITELLO € 14

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

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, BAGOSS, PEPE E GUANCIALE € 13

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 SENISE € 14

Paccheri mit Cardoncelli Pilze, Wurst und getrocknete Paprika
Paccheri pasta with cardoncelli mushrooms, sausage and dried peppers

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 € 16

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

FREGOLA SARDA AL GAMBERO ROSSO, CAPPERO FRITTO E BASILICO € 15

Sardische "Fregola" mit roten Garnelen, gebratenen Kapern und Basilikum
Sardinian "fregola" with red shrimp, fried caper and basil

la Carne

FLEISCH - MEAT

HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE DIPPERS € 13

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

COSTATA DI MANZO CON PATATE ALLA PIASTRA € 19

Rinder Rumpsteak mit Grillkartoffeln - Rib of beef with grilled potatoes

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

TAGLIATA DI BUFALO CON FONDUTA DI TALEGGIO E ASIAGO € 17

Geschnittener Büffel mit Taleggio und Asiago Käsefondue
Sliced buffalo with Taleggio and Asiago cheese fondue

TAGLIATA DI POLLETTO MARINATO, SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 14

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln
Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 15

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

LUCIOPERCA, INSALATA DI SCAROLA E SALSA TERIAKY € 14

Hecht mit Scarola Salat und Teriyakisauce - Pike with scarola salad and teriyaki sauce

FRITTO MISTO DI MARE € 16

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

SALMONE CROSTA ALLO ZAFFERANO E RISO ROSSO INTEGRALE € 16

Lachs mit Safrancreme und Ganzer roter Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice

TONNO SCOTTATO, FOGLIE DI SPINACI, FRUTTI ROSSI E RICOTTA MANTECATA € 20

Thunfischbauch mit Blattspinat, rote Früchte und cremiger Ricottakäse
Tuna belly with spinach leaves, red fruits and creamy ricotta cheese

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 € 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



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 - 045 6448449



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, Tomato Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato | € 10 | GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO 24 MESI Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, crudo Ruliano 24 mesi Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ruliano roher Schinken Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Ruliano raw ham | € 11 |
| 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 | € 10 | CRUDO RULIANO 24 MESI, TALEGGIO E CARDONCELLI BIANCA 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 | € 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 | € 10 | TROTA E CIPOLLE 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 | € 9 | FRIARIELLI, PROVOLA E SPECK BIANCA Mozzarella, friarielli, provola affumicata, speck Mozzarella, Rübegrüns, geräucherte provola-Käse, speck Mozzarella, turnip greens, smoked provola cheese, speck | € 9 |
| 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 | € 10 | SCAROLA, BURRATA E SALSICCIA BIANCA Mozzarella, scarola, burrata, salsiccia Mozzarella, Scarola Salat, Burrata, Wurst Mozzarella, scarola salad, burrata, sausage | € 11 |
| SQUACQUERONE, NDUJA E FRIARIELLI BIANCA Mozzarella, Squacquerone, Nduja, friarielli Mozzarella, Squacquerone Käse, Nduja Salami, Rübegrüns Mozzarella, Squacquerone cheese, Nduja salami, turnip greens | € 10 | | |

MAIALINO E SQUAQUERONE BIANCA € 11

Mozzarella, burrata, melanzane, sqaquerone,
maialino tranquillo
Mozzarella, Burrata, Auberginen, Squaquerone, Spanferkel
Mozzarella, burrata, aubergines, sqaquerone, suckling pig

ORTAGGI € 9

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

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

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

Pizza Fritta

MONTANARA**€ 9**

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

La Pizza ai Fermenti di Grano...

PIZZA AI FERMENTI DI GRANO LA PIZZA AL LIEVITO MADRE VIVO E GERMINATO DI GRANO SARACENO
WEIZENFERMENTPIZZA MIT MUTTERHEFE UND BUCHWEIZEN GEKEIMT
WHEAT FERMENT PIZZA WITH MOTHER YEAST AND BUCKWHEAT GERMINATED

**FIORI DI ZUCCA, BURRATA
E GUANCIALE****€ 14**

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

**BURRATA, SAN MARZANO
E CRUDO RULIANO****€ 15**

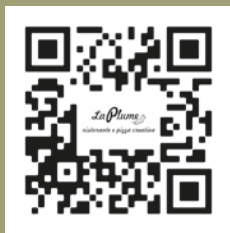
Burrata, San Marzano,
prosciutto crudo Ruliano 24 mesi
Burrata, San Marzano tomato,
Ruliano rohen Schinken
Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham

MAIALINO TONNATO E BUFALA € 15

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**€ 15**

Mozzarella, pomodoro piennolo,
alici di Cetara, origano fresco
Mozzarella, Piennolo Tomaten,
Cetara Sardellen, frischem Oregano
Mozzarella cheese, piennolo tomato,
Cetara's anchovies, fresh oregano



i Vini



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Kick Starters • Aperitivi

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz | 6 |
| Aperol, Prosecco, Soda | |
| Hugo | 6 |
| Sambuco, Prosecco, Soda, Menta Fresca | |
| Americano | 8 |
| Vermouth Rosso Piloni, Campari, Soda | |
| Americano Fantastico | 8 |
| Strong Bitter Sottobanco, Jefferson Amaro, Bergamotto, Soda | |
| 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 | |
| Gil e Tonic Rurale | 8 |
| Gil Rurale, Bergamotto, Jefferson Amaro, Tonic Fever Tree | |
| Negroni Sbagliato | 8 |
| Campari, Bitter, Vermouth Rosso Piloni, Prosecco | |
| Negroni | 8 |
| Campari, Vermouth Rosso Piloni, Gin | |
| Campari Orange | 8 |
| Campari Bitter, Succo D'arancia | |
| Gardamade Alcol Free | 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 | 5 |
| Soave Classico Superiore • Vicentini | 5 |
| Lugana • Sansonina Fermentazione Spontanea | 6 |
| Nasomatto • OTtella 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

| | |
|---|----|
| IPA New Age 0,33 • Birrificio Lariano | 5 |
| Frutti tropicali, agrumi, chiara, mediamente amara | |
| Pils Grigna 0,33 • Birrificio Lariano | 5 |
| Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale | |
| La Shila 0,33 • Matthias Müller | 5 |
| Rossa doppio malto | |
| Heaven 0,5 • Birrone | 8 |
| Bianca, leggera, speziata | |
| SS46 0,5 • Birrone | 8 |
| Hell, chiara, perlage fine, fresca | |
| La Bianca 0,5 • Matthias Müller | 8 |
| Frumento al malto di farro, semplice e delicata | |
| Billy The Beer Dog 0,5 • Emod Beer Co California Common | 8 |
| Ambrata, cruda, bassa fermentazione | |
| Empowered 0,5 • Emod Beer Co Session | 8 |
| Ipa chiara, cruda, alta fermentazione | |
| Audace 0,75 • 32 Via Dei Birrai | 14 |
| Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata | |
| Admiral 0,75 • 32 Via Dei Birrai | 14 |
| Ambrata doppio malto | |

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 Bottiglia 0,33 | 3,5 |
| Coca, Zero, Chinotto, Tonica | |
| Bibite 0,2 | 3 |
| Bibite 0,4 | 5,5 |
| Succhi 0,25 | 2,5 |
| Arancia, Mela, Pesca, Ananas | |

Mezze Bottiglie 0,375

| | |
|--------------------------------------|----|
| Lugana Doc • Le Morette | 10 |
| Valpolicella Sup. • Zenato | 10 |
| Franciacorta Brut • Contadi Castaldi | 15 |
| Chiaretto • Le Morette | 10 |

Vini da Dessert

| | |
|---|----|
| Appassito di Soave • Vicentini Garganega | 21 |
| Moscato d'Asti • Emilio Vada | 22 |
| Recioto della Valpolicella • Farina | 30 |

Vino della Casa

| | |
|---------------------------------------|----|
| Rosso Merlot 1 • Colli Morenici | 11 |
| Rosso Merlot 0,5 • Colli Morenici | 8 |
| Rosso Merlot 0,25 • Colli Morenici | 5 |
| Bianco Custoza 1 • Cantina Sociale | 11 |
| Bianco Custoza 0,5 • Cantina Sociale | 8 |
| Bianco Custoza 0,25 • Cantina Sociale | 5 |

Metodo Classico

| | |
|--|----|
| Dianmicton Talento Trento DOC • Piffer Val di Cembra | 37 |
| Franciacorta Brut • Solo Uva Chardonnay | 30 |
| Trait d'Union “Non Dosè” • Il Pendio Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 35 |
| Franciacorta Brut • Faccoli Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 37 |
| Alma Gran Cuvee Brut • Bellavista Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 46 |
| Cuvee Prestige • Ca' Del Bosco Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 38 |
| Brut Pas Operé “Memoria” • Ca Del Vent Chardonnay Pinot Nero | 75 |
| Durella Metodo Classico Et. Viola Brut • Fongaro Durella | 35 |
| Cremant De Loire “Non Dosè” • Chateaux Pierre Bise Chenin Blanc | 34 |
| Rosé Prestige • Ca' Del Bosco Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 55 |
| Franciacorta Rose Brut • Faccoli Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero | 40 |
| Vsq Brut Rose Mattia • Vezzola Chardonnay Pinot Nero | 38 |

Bolle Italiane

| | |
|---|----|
| Prosecco Superiore Brut • Valdo Glera | 21 |
| Prosecco Extra Brut • Bele Casel Glera | 22 |
| Prosecco Extra Dry • Col Vetoraz Glera | 22 |
| Verde Piona Bianco Frizzante • Albino Piona Garganega Trebbiano Rondinella | 18 |
| Chiarretto Rosé Brut • Costadoro Corvina Rondinella Molinara | 20 |

Champagne

| | |
|---|-----|
| Brut • Delamotte Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 80 |
| Billecart • Salmon Brut Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 65 |
| Bolero • Fleury Pinot Nero | 140 |
| Zero Brut Rosé • Tarlant Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 95 |
| Bollinger Champagne Rose • Bollinger Chardonnay Pinot Nero Pinot Meunier | 95 |

Lugana e Bianchi del Territorio

| | |
|--|----|
| Lugana Cò De Fer • Cò De Fer | 20 |
| Lugana Santa Cristina • Zenato | 22 |
| Lugana • Don Lorenzo Della Grillaia | 22 |
| Lugana Mandolara • Le Morette | 20 |
| Lugana Riserva Sergio Zenato • Zenato | 34 |
| Lugana Riserva • Ca' Lojera | 32 |
| Lugana Le Creete • Ottella | 24 |
| I Frati • Ca Dei Frati | 24 |
| Lugana • Sansonina Fermentazione Spontanea | 28 |
| Nasomatto • Otella Turbiana e Incrocio Manzoni | 20 |
| Custoza Doc • Le Vigne di San Pietro Garganega Trebbiano | 24 |
| Veneto Bianco Igt Capitel Croce • Anselmi | 30 |
| Bianco Veronese Igt "Exemplum" • Agostino Vicentini Trebbiano | 24 |
| Bianco di Custoza • Cant. Soc. Custoza Garganega Fernanda Trebbiano | 19 |
| Custoza Superiore "Amedeo" • Cavalchina | 22 |
| Soave Monte Carbonare • Suavia Garganega | 27 |
| Soave Superiore Il Casale • Vicentini Garganega | 23 |

Bianchi Italiani

Trentino Alto Adige

| | |
|--|----|
| Nosiola • Pravis | 26 |
| Gewurtztraminer • Albino Armani | 22 |
| Riserve Della Contessa • Manincor Pinot Bianco Chardonnay Sauvignon | 28 |
| Nico Sauvignon • Strobhof | 29 |

Friuli

| | |
|--|----|
| Ribolla Gialla • Necotium Friulano | 23 |
| Pinot Grigio • Vignai Da Duline | 32 |
| Friulano Collio Doc Primarul • Venica&Venica | 26 |

Piemonte

| | |
|---|----|
| Chardonnay • Ettore Germano Langhe | 22 |
| Piccolo Derthona • Vigneti Massa Timorasso | 21 |
| Herzu Langhe Doc Riesling • Ettore Germano | 30 |

Abruzzo

| | |
|--|----|
| Trebbiano d'Abruzzo Doc Valle Reale • Az. Agr. Valle Reale | 25 |
| Trebbiano d'Abruzzo • Emidio Pepe | 60 |
| Pecorino • Torre Dei Beati Pecorino | 21 |

Marche

| | |
|---|----|
| Verdicchio Castelli di Jesi Classico • Villa Bucci | 26 |
| Verdicchio dei Castelli Di Jesi Riserva • Villa Bucci | 65 |
| Verdicchio di Matelica • Bisci | 22 |

Campania

| | |
|--------------------------------|----|
| Greco di Tufo • Amaranò | 24 |
| Fiano di Avellino • Vadiaperti | 22 |

Sicilia e Sardegna

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

Rosati

| | |
|--|----|
| Chiaretto • Costadoro (Bardolino) | 20 |
| Chiaretto • Le Morette | 20 |
| Rosato Monte della Guardia • Ca' Lojera | 22 |
| Cerasuolo d'Abruzzo • Az. Agr. Valle Reale Monte Pulciano | 25 |

Rossi Locali

| | |
|---|----|
| Bardolino Sup. • 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. Doc • Zenato | 21 |
| Ripa della Volta Ripasso • Ottella | 26 |
| Valpolicella Ripasso Sup. Doc Ripassa • Zenato | 29 |
| Ripasso Sup. Campi Magri • Corte Sant'alda | 32 |
| Amarone • Bertani | 45 |
| Amarone • Zenato | 48 |
| La Poja • Allegrini | 95 |

Rossi Italiani

Trentino Alto Adige

| | |
|----------------------|----|
| Pinot Nero • Terlano | 30 |
| Schiava • Popphof | 22 |
| Syrae • Pravis | 27 |

Piemonte

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

Lombardia

| | |
|-------------------------------------|----|
| Lambrusco Secco • Giubertoni | 18 |
| Rosso Valtellina • Faccinelli | 24 |
| Nebbiolo Valtellina Sup. • Grumello | 27 |

Toscana

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

Abruzzo

| | |
|---|----|
| Montepulciano D'abruzzo "Cocciapazza" • Torre Dei Beati | 30 |
|---|----|

Puglia

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

Sicilia

| | |
|----------------------------------|----|
| Frappato • Baroni di Pianogrillo | 20 |
| Nero d'Avola • Cantina Marilina | 22 |

Vini dal Mondo

Bianchi

Francia

Bourgogne Aligoté • Sylvain Pataille
Aligoté 40

Chablis • Christian Moreau
Chardonnay 35

Germania

Riesling Trocken • Dr Loosen 30

Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc • Saint Claire 36

Rossi

Spagna

Ribera del Duero Rosso • Protos
Tempranillo 25

Argentina

Malbec • El Hijo Prodigio 24

MOMUS



R I S T O R A N T E

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 - 045 6448449





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



www.ristoclassique.it