# La Plume

Ristorante e Pizza Creativa

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

# Kick Starters - Aperitivi

APEROL SPRITZ € 6
Aperol, Prosecco, soda

HUGO € 6
Sambuco, Prosecco, soda, menta fresca

AMERICANO € 8
Vermouth Rosso Pilloni, 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
GIN PEACE BOTANICO DEL BALDO

GIL E TONICO RURALE € 9
Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic Fever Tree

NEGRONI SBAGLIATO € 8
Campari, Bitter, Vermouth Rosso Pilloni, Prosecco

NEGRONI € 8
Campari, Vermouth Rosso Pilloni, Gin

CAMPARI ORANGE € 8
Campari bitter, succo d'arancia

GARDAMADE ALCOL FREE € 6
Ginger beer, succo di carota, limone del Garda, soda

# Drinks

ACQUA MINERALE 0,75 € 3

BIBITE BOTTIGLIA 0,33 € 3.5
Coca, Zero, Chinotto, Tonica 0,20 cl

BIBITE 0,2 € 3

BIBITE 0,4 € 5.5

SUCCHI 0,2 € 2.5
Arancia, Mela, Pesca, Ananas

# Beers

SPINA 0,2 - MORETTI € 3

SPINA 0,4 - 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

# Craft Beers - Birre Artigianali

BOTTLE

PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5
Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale
Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral

LA MEDEA 0,50 - MATTHIAS MÜLLER € 8
Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia - Double malt red beer, orange, vanilla

IPA LESSTER 0,5 - VALPANTENA VERONA € 8
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
Frumento al malto di farro, semplice e delicata
Spelled malted wheat, simple and delicate

WEIZEN DUNKEL 0,5 • BIRRA DEL BRIGANTE LESSTER € 8
Scura, riflessi ramati - Dark beer, coppery reflections

AUDACE 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 15
Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata
Strong blonde, high fermentation, slightly citrusy

ADMIRAL 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 15
Ambrata doppio malto - Double malt amber

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

# Fish & Fish

## STARTER - ANTIPASTI

### POLPO AL ROSMARINO CARAMELLATO € 14
Karamellisierter Rosmarin-Oktopus - Caramelized rosemary octopus

### COCCIO DI CALAMARI COZZE E VONGOLE € 15
Topf mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln - Crock with Squid, mussels and clams

### BACCALÀ ALL'OLIO, ZUPPETTA DI COZZE E PANE ALLA SEGALE € 18
Kabeljau in Öl, Muschelsuppe und Roggenbrot
Cod in oil, mussel soup and rye bread

### ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 16
Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

# Centrotavola

## TO SHARE

### FERMENTI DI GRANO, MANZO MARINATO E MAYO AL TARTUFO € 16
PIZZA AI FERMENTI DI GRANO CON MANZO MARINATO "OPPIFICIO", MAIONESE AL TARTUFO E MISTICANZA
Fermentierte Weizenpizza mit mariniertem Rindfleisch „oppificio", Trüffelmayonnaise und gemischtem Salat
Wheat fermented pizza with "oppificio" marinated beef, truffle mayonnaise and mixed salad

### 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 € 4
Pizzabrot mit Rosmarin und Maldon-Salz
Pizza bread with rosemary and maldon salt

### CRUDO RULIANO 28 MESI E BURRATINA IN CARROZZA € 16
Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift mit frittierter Burratina Käse
Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

### FORMAGGI E MOSTARDE € 14
Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevo vecchio, pecorino al mirto, blu di capra e le nostre mostarde
BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevo-Käse,
Myrtengeschmack Pecorino-Käse,Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf
BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Allevo old cheese,
myrtle-flavored pecorino cheese, goat blue cheese and our mustards

COPERTO Gedeck - Cover charge € 2

# Dalla Cucina

## COOKING STARTERS

UOVO IN CAMICIA,
FONDUTA AL MONTE VERONESE
E PERLE DI TARTUFO € 14
Pochiertes Ei, Monte-Veronese-Käse fondue und Trüffel
Poached egg, Monte Veronese cheese fondue and truffle

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI"
E IL SUO CONDIMENTO € 14
Rindertartar und Dressing
Beef tartare and dressing

PETTO D'OCA AL MANGO CARAMELLATO
E CREME BRULEE AL FOIE GRAS € 19
Gänsebrust mit karamellisierter Mango und Gänseleber
Goose breast with caramelized mango and foie gras

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

MENÙ IN UN PIATTO € 13
Riso rosso pomodori secchi, zucchine, 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

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

# 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 € 14
Tortello mit Ente, Parmesanbutter und Kalbsbrühe
Tortello with duck, Parmesan butter and veal stock

SPAGHETTI ALLA CHITARRA,
BAGOSS, PEPE E GUANCIALE € 14
Chitarra-Spaghetti mit Bagoss Käse, Pfeffer und Speck
Chitarra spaghetti with Bagoss cheese, pepper and bacon

BIGOLI ALLO STRACOTTO D'ASINO € 14
Bigoli mit Eselsgulasch
Bigoli with donkey stew

BIGOLI, AGONE DEL GARDA
GRANO ARSO E FINOCCHIETTO € 14
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 € 16
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 € 17
Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga
Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

LINGUINE ALL'ASTICE € 25
Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

# 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

MAIALINO CROCCANTE E MILLEFOGLIE DI PATATE € 19
Knuspriges Schweine- und Kartoffel-Millefeuille
Crispy pork and potato millefeuille

CARRÈ D'AGNELLO, CAVOLO CINESE PAK CHOI E IL SUO FONDO € 24
Lammkarree, Chinakohl Pak Choi und seine Sauce
Rack of lamb, Chinese cabbage pak choi and its sauce

TAGLIATA DI POLLETTO MARINATO,
SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 15
Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln
Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

# il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 17
Gegrillte Barsch - Grilled Bass

RICCIOLA ALLA PIASTRA, SCAROLA E ZABAIONE ALLE ALICI € 17
Gegrillter Adlerfisch, Escarole und Sardellencreme
Grilled Amberjack, escarole and anchovy cream

FRITTO MISTO DI MARE € 16
Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

POLIPO E CARCIOFI FRITTI E SALSA CACIO E PEPE € 17
Tintenfisch, frittierte Artischocke mit Käse und Pfeffersauce
Octopus, fried artichokes with cheese and pepper sauce

TONNO SCOTTATO, INSALATA DI PUNTARELLE,
ARANCE E RICOTTA MANTECATA € 20
Thunfischbauch mit Zichorienherzsalat, Orangen und cremiger Ricottakäse
Tuna belly with chicory hearts salad, oranges and creamy ricotta cheese

# i Contorni

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

ORTAGGI DI STAGIONE ALLA GRIGLIA € 5
Grillgemüse der Saison - Seasonal 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

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

# 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

# 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 € 7
Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

## LA PLUME LA MARGHERITA SECONDO NOI € 10
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo
Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate
Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato

## BUFALA CLASSICA € 10
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

## NAPOLI D.O.P. € 11
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

## PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, champignon
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms

## CAPRICCIOSA € 11
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

## BROCCOLETTO, NDUJA E RICOTTA BIANCA € 10
Mozzarella, Nduja, broccoletto, ricotta mantecata, nocciole
Mozzarella, Nduja Salami, Brokkoli,
cremiger Ricottakäse, Haselnüsse
Mozzarella, Nduja salami, broccoli,
creamy ricotta cheese, hazelnuts

## BRESAOLA DI ANGUS, POMODORO GIALLO, RUCOLA € 12
Pomodoro giallo, mozzarella,
bresaola di Angus, rucola
Gelbe Tomate, Mozzarella,
Angus Bresaola, Rucola
Yellow tomato, mozzarella,
Angus bresaola, rocket

## GORGONZOLA DOP E CRUDO RULIANO 28 MESI € 11
Polpa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola DOP, crudo Ruliano 28 mesi
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Ruliano roher Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Ruliano raw ham

## CRUDO RULIANO 28 MESI, TALEGGIO E CARDONCELLI BIANCA € 12
Mozzarella, taleggio di bufala BIO,
crudo Ruliano 28 mesi, funghi cardoncelli
Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO,
Ruliano roher Schinken, Cardoncelli Pilzen
Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese,
Ruliano raw ham, Cardoncelli mushrooms

## TROTA E CIPOLLE BIANCA € 10
Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia,
cipolla marinata
Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven,
marinierte Zwiebel
Mozzarella, smoked trout, Taggia olives,
marinated onion

## STRACCHINO, MORTADELLA E PISTACCHI BIANCA € 10
Mozzarella, pistacchi, mortadella Levoni, stracchino
Mozzarella, Pistazien, Levoni-Mortadella, Weichkäse
Mozzarella, pistachios, Levoni mortadella, soft cheese

## ZUCCA, BURRATA E SALSICCIA BIANCA € 11
Mozzarella, zucca, burrata, salsiccia
Mozzarella, Kürbis, Burrata, Wurst
Mozzarella, pumpkin, burrata, sausage

### MAIALINO E STRACCHINO BIANCA € 11
Mozzarella, friarielli, stracchino,
maialino tranquillo
Mozzarella, Friarielli, Stracchino-Käse, Spanferkel
Mozzarella, friarielli, Stracchino cheese, 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 € 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 € 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

### ZUCCA, PANCETTA E ASIAGO € 15
Mozzarella, zucca al forno, Asiago DOP,
nocciole, pancetta e confettura al balsamico
Mozzarella, gebackener Kürbis, Asiago DOP Käse,
Haselnüsse, Speck, Balsamico-Soße
Mozzarella, baked pumpkin, Asiago DOP cheese,
hazelnuts, bacon, balsamic sauce

### MAIALINO TONNATO E BUFALA € 15
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, SAN MARZANO E CRUDO RULIANO € 16
Burrata, San Marzano,
prosciutto crudo Ruliano 28 mesi
Burrata, San Marzano tomate,
Ruliano rohen Schinken
Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham

### BRESAOLA DI ANGUS E PROVOLA € 15
Provola, bresaola di angus,
mayo birra e miele, misticanza
Provola Käse, Angus Bresaola,
Bier-Honig-Mayonnaise, gemischter Salat
Provola cheese, Angus bresaola,
beer and honey mayonnaise, mixed salad

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

La Plume
wydawnictwo z pięcią creative

MOMUS
RISTORANTE

IN TERRAZZA SOPRA LA PLUME

Via Risorgimento, 1/A - 37019 Peschiera del Garda
+39 045 644 8449 - momus@ristoclassique.it

La Plume

# Pasticceria

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

# Dessert

**Tiramisù € 5**
Crema al mascarpone, savoiardi al caffé e polvere di cacao
Mascarpone Creme, Löffelbiskuits mit Kaffee und cocoa powder
Mascarpone cream, savoiardi with coffee and Kakaopulver

**Cannolo Siciliano € 6.5**
Crema di ricotta, pistacchi, arancia, perle di cioccolato
RicottaKäse-Creme, Pistazien, Orange, Schokolade Brocken
Ricotta cheese cream, pistachios, orange, chocolate chunks

**Tartufo Rocher, cioccolato toffee e vaniglia € 6**
Rocher Trüffel, Toffee Schokolade und Vanille
Rocher truffle, toffee chocolate and vanilla

**Mousse al cioccolato Vietnam e crispy al cioccolato € 6.5**
Vietnam Schokoladencreme mit Schokolade knusprig
Vietnam chocolate cream with chocolate crispy

**Ravioli di mango al passion fruit e crema allo zafferano € 6**
Mango ravioli with passion fruit and saffron cream
Mango-Ravioli mit Passionsfrucht und Safrancreme

**Sbrisolona mantovana e Vernaccia di Oristano € 6.5**
Sbrisolona aus Mantua mit Weins "Vernaccia di Oristano"
Mantuan sbrisolona with "Vernaccia di Oristano" wine

**Gelato Misto € 5**
**Cioccolato, Fragola, Crema**
Gemischtes Eis (Schokolade, Erdbeere, Sahne)
Mixed Ice cream (Chocolate, Strawberry, Cream)

**Sorbetto al Limone o al caffè (analcolico) € 4**
Zitronensorbet oder Kaffeesorbet (alkoholfrei)
Lemon or coffee water ice (alcohol-free)

## i Dolcini

**Mini Babà al limoncello e amarena candita € 3.5**
Mini-Babà mit Limoncello-Likör und kandierter Schwarzkirsche
Mini Babà with limoncello liqueur and candied black cherry

## Vini da Dessert - Dessert Wine

CALICE - GLASS

| | |
|---|---|
| Moscato D'Asti - Emilio Vada | € 5 |
| Appassito - Az. Agr. Vicentini | € 5 |
| Recioto - Az. Agr. Farina | € 6 |
| Vernaccia di Oristano Riserva - Silvio Carta Oristano | € 7 |
| V di Visciola - Vignamato Jesi Ancona - Rosso Marasca e Viola | € 6 |
| Dulce Viejo Pedro Ximenez Gracia Cordoba Spagna | € 6 |
| Tokaji - Pallas 2017 Fuleky Ungheria - Late Hrvest Reserve | € 7 |
| Marsala Vergine 5 anni Angileri - Bianco Secco | € 6 |
| Passito Primaluce - Ottella | € 6 |

## Selection

### Amari

| | |
|---|---|
| Amaro Ciociaro (Frosinone) *<br>Chinato, balsamico, agrumato | € 5 |
| Elisir dello Speziale (Trento) **<br>Spezie esotiche | € 5 |
| Amaro Bomba Carta (Sardegna) **<br>Silvio Carta Oristano | € 5 |
| Amaro Il Carlina (Torino) *<br>Cardo mariano, zafferano e fava tonca | € 5 |
| Amaro Cenobium Siena 30° *****<br>Zero zuccheri ginepro assenzio | € 5 |
| Mirto di Sardegna Ricetta Storica<br>Silvio Carta Oristano | € 5 |
| Limoncello Mansi Limoni Amalfi | € 5 |
| Jefferson - Erbe mediterranee (Calabria)<br>Vecchio Magazzino Doganale | € 5 |

* GRADO AMARICANTE

### Distillati

| | |
|---|---|
| Cognac Godet xo organic BIO Finsbois<br>10 anni botti francesi<br>Arancia matura, violetta, nocciola e ciliegia | € 9 |
| Whisky Willet Pot still reserve (Kentuky)<br>Single Barrel Bourbon | € 10 |
| Gin Lane London Dry | € 5 |
| Gin Lane Black Berry | € 5 |
| Gin Giniu stile London Dry<br>Ginepro Sardo Macchia Mediterranea | € 6 |
| Infuso di Limocannella | € 5 |
| Zenzero Liquore | € 5 |
| Fukuju Yuzushu 14°<br>Liquore Yuzu e Sake | € 5 |
| Fukuju Umeshu 14°<br>Liquore di prugna e Sake | € 5 |

### Rum

| | |
|---|---|
| Zacapa 23 anni (Guatemala) | € 7 |
| Havana 7 anni (Cuba) | € 5 |
| Brugal 15 anni (Rep. Dominicana) | € 6 |
| Rum Santero II anos (Cuba)<br>Morbido, persistente, elegante | € 7 |
| Rum Blackwell (Jamaica)<br>Morbido, vaniglia e cacao amaro | € 6 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Liquori | € 4 | Grappa di Moscato | € 4 |
| Distillati Riserva | € 6 | Grappa Prime Uve | € 4 |
| Whisky | € 6 | Cognac | € 6 |

### distilleria Scaramellini a fuoco diretto

| | | | |
|---|---|---|---|
| Grappa di Amarone | € 4 | Grappa di Lugana | € 4 |
| Grappa di Recioto | € 4 | Grappa Riserva 5 anni | € 5 |

### Torrefazione Artigianale Roen

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Caffè espresso | € 2 | Caffè corretto | €2.5 | Cappuccino | €2.5 |
| Decaffeinato | € 2 | Ginseng | € 2 | Caffè shakerato | € 3 |
| Caffè d'Orzo | € 2 | Latte macchiato | € 2 | | |

# 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 Pilloni, 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
Gin Peace Botanico del Baldo

Gil e Tonico Rurale 9
Gil Rurale, Bergamotto, Jefferson Amaro, Tonic Fever Tree

Negroni Sbagliato 8
Campari, Bitter, Vermouth Rosso Pilloni, Prosecco

Negroni 8
Campari, Vermouth Rosso Pilloni, 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 |
| 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 0,33 • Matthias Müller 5
Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia
Double malt red beer, orange, vanilla

IPA Lesster 0,5 • Valpantena Verona 8
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
Frumento al malto di farro, semplice e delicata
Spelled malted wheat, simple and delicate

Weizen Dunkel 0,5 • Birra del Brigante Lesster 8
Scura, riflessi ramati - Dark beer, coppery reflections

Audace 0,75 • 32 Via Dei Birrai 15
Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata
Strong blonde, high fermentation, slightly citrusy

Admiral 0,75 • 32 Via Dei Birrai 15
Ambrata doppio malto - Double malt amber

# Beers

| | |
|---|---|
| Spina 0,2 • Moretti | 3 |
| Spina 0,4 • 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 Coca, Zero, Chinotto, Tonica | 3,5 |
| Bibite 0,2 | 3 |
| Bibite 0,4 | 5,5 |
| Succhi 0,2 Arancia, Mela, Pesca, Ananas | 2,5 |

## 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 |
| Passito Primaluce 0,375 cl • Ottella | 25 |
| 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

Diamicton Talento Trento DOC • Piffer Val di Cembra 37

Franciacorta Brut • Solo Uva 30
Chardonnay

Trait d'Union "Non Dosè" • Il Pendio 35
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Franciacorta Brut • Faccoli 37
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Alma Gran Cuvee Brut • Bellavista 46
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Cuvee Prestige • Ca' Del Bosco 38
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Brut Pas Operé "Memoria" • Ca Del Vent 75
Chardonnay | Pinot Nero

Durella Metodo Classico Et. Viola Brut • Fongaro 35
Durella

Cremant De Loire "Non Dosè" • Chateaux Pierre Bise 34
Chenin Blanc

Rosé Prestige • Ca' Del Bosco 55
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Franciacorta Rose Brut • Faccoli 40
Chardonnay | Pinot Bianco | Pinot Nero

Vsq Brut Rose Mattia • Vezzola 38
Chardonnay | Pinot Nero

## Bolle Italiane

Prosecco Superiore Brut • Valdo 21
Glera

Prosecco Extra Brut • Bele Casel 22
Glera

Prosecco Extra Dry • Col Vetoraz 22
Glera

Verde Piona Bianco Frizzante • Albino Piona 18
Garganega | Trebbiano | Rondinella

Chiaretto Rosé Brut • Costadoro 20
Corvina | Rondinella | Molinara

## Champagne

Brut • Delamotte 80
Chardonnay | Pinot Nero | Pinot Meunier

Billecart • Salmon Brut 65
Chardonnay | Pinot Nero | Pinot Meunier

Bolero • Fleury 140
Pinot Nero

Zero Brut Rosé • Tarlant 95
Chardonnay | Pinot Nero | Pinot Meunier

Bollinger Champagne Rose • Bollinger 95
Chardonnay | Pinot Nero | Pinot Meunier

# Lugana e Bianchi del Territorio


Lugana Riserva Molceo • Ottella 30

Lugana Cò De Fer • Cò De Fer 22

Lugana Santa Cristina • Zenato 22

Lugana • Don Lorenzo Della Grillaia 22

Lugana Mandolara • Le Morette 22

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 22

Custoza Doc • Le Vigne di San Pietro 24
Garganega | Trebbiano

Veneto Bianco Igt Capitel Croce • Anselmi 30

Custoza Superiore "Amedeo" • Cavalchina 22

Soave Monte Carbonare • Suavia 27
Garganega

Soave Superiore Il Casale • Vicentini 24
Garganega

# Bianchi Italiani

## Trentino Alto Adige

Nosiola • Pravis 26

Gewurtztraminer • Albino Armani 22

Riserve Della Contessa • Manincor 28
Pinot Bianco | Chardonnay | Sauvignon

Nico Sauvignon • Strobhof 29

## Friuli

Ribolla Gialla • Necotium 23
Friulano

Pinot Grigio • Vignai Da Duline 32

Friulano Collio Doc Primarul • Venica&Venica 26

## Piemonte

Chardonnay • Ettore Germano Langhe 22

Piccolo Derthona • Vigneti Massa 21
Timorasso

Riesling Renano • Cembrani 25

## Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo Doc Valle Reale • Az. Agr. Valle Reale 25

Trebbiano d'Abruzzo • Emidio Pepe 60

Pecorino • Torre Dei Beati 21
Pecorino

## 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 • Amarano 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

Cerasuolo d'Abruzzo • Az. Agr. Valle Reale 25
Monte Pulciano

Chiar'Otto • Villa Calicantus 24

# Rossi Locali


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 26

Valpolicella Ripasso Sup. Ripassa • Zenato 29

Ripasso Sup. Campi Magri • Corte Sant'alda 32

Amarone • Farina 40

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 55
Sangiovese

Chianti Classico • Candialle 22
Sangiovese

Bolgheri Rosso Doc • Le Macchiole 35
Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

## 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 40
Aligotè

Chablis • Christian Moreau 35
Chardonnay

### Germania

Riesling Trocken • Dr Loosen 30

### Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc • Saint Claire 36

## Rossi

### Spagna

Ribera del Duero Rosso • Protos 25
Tempranillo

### Argentina

Malbec • El Hijo Prodigo 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**