

La 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

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

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

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

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 € 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

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

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 17

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO € 14

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

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

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

MOZZARELLA DI BUFALA E SELEZIONE DI POMODORI € 14

Frische Tomaten und Mozzarella
Fresh tomatoes and mozzarella

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

Rindertartar und Dressing
Beef tartare and dressing

IL VITELLO È TONNATO € 13

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

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, avocado, pomodori, cipolla, coriandolo, lime
Salat, Guacamole, Kabeljau, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Koriander, Limette
Salad, guacamole, cod, avocado, tomatoes, onion, coriander, lime



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 hummus and chicory

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte
Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Pasta & Pasta

PASTA

GNOCCHI ALLA NORMA € 13

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 € 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

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

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 burrata

SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI, POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 17

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

FREGOLA SARDA AL GAMBERO ROSSO CRUDO, CAPPERO FRITTO E BASILICO € 16

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

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

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

POLLETTO MARINATO,

SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 15

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 CROSTA ALLO ZAFFERANO E RISO ROSSO INTEGRALE € 16

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

FRITTO MISTO DI MARE € 17

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

POLIPO FRITTO

CHIPS DI TOPINAMBUR E SALSA CACIO E PEPE € 18

Frittierte Tintenfisch, Topinambur-Chips mit Käse und Pfeffersauce

Fried octopus, Jerusalem artichoke chips with cheese and pepper sauce

TROTA MARMOREA

INSALATA ROMANESCA ALLA BRACE E SALSA TERIAKY € 16

Marmorforelle mit Gekochter Römischer Salat und Teriyakisauce

Marble trout with cooked romanesque salad and teriyaki 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

ORTAGGI DI STAGIONE ALLA GRIGLIA € 6

Grillgemüse der Saison - Seasonal grilled vegetables

PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

RADICCHIO ROSSO ALLA PIASTRA € 6

Gegrillt Rote Radicchio - Grilled Red chicory

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	€ 7	BRESAOLA DI ANGUS,	
Polpa di pomodoro, mozzarella		POMODORO GIALLO, RUCOLA	€ 12
Tomaten, Mozzarella		Pomodoro giallo, mozzarella,	
Tomato pulp, mozzarella		bresaola di Angus, rucola	
		Gelbe Tomate, Mozzarella,	
LA PLUME LA MARGHERITA SECONDO NOI	€ 10	Angus Bresaola, Rucola	
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo		Yellow tomato, mozzarella,	
Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomato		Angus bresaola, rocket	
Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato			
		GORGONZOLA DOP	
BUFALA CLASSICA	€ 11	E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI	€ 11
Polpa di pomodoro,		Polpa di pomodoro, mozzarella,	
mozzarella di bufala dopo cottura,		gorgonzola DOP, crudo di Parma Ruliano 24 mesi	
basilico fresco		Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,	
Gehackte Tomaten, gekochter Büffel Mozzarella,		Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift	
frischem Basilikum		Tomato pulp, mozzarella,	
Tomato pulp, buffalo's mozzarella after cooking,		gorgonzola, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months	
fresh basil			
		CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,	
NAPOLI D.O.P.	€ 11	TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA	€ 12
San Marzano DOP, alici di Cetara,		Mozzarella, taleggio di bufala BIO,	
bufala DOP, origano fresco		crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi arrosto	
San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen,		Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO,	
Büffel Mozzarella, frischem Oregano		Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift,	
San Marzano Tomato, Cetara's anchovies,		Geröstete Pilze	
buffalo mozzarella, fresh oregano		Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese, Parma Raw	
		Ruliano ham 24 aged months, roasted mushrooms	
PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON	€ 10		
Polpa di pomodoro, mozzarella,		TROTA E CIPOLLE BIANCA	€ 10
prosciutto cotto, champignon		Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia,	
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze		cipolla marinata	
Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms		Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven,	
		marinierte Zwiebel	
CAPRICCIOSA	€ 11	Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	
Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofo col gambo,			
prosciutto cotto, funghi, olive di Taggia		STRACCHINO, MORTADELLA	
Gehackte Tomaten, Mozzarella,		E PISTACCHI BIANCA	€ 11
Artischocke mit Stiel, Schinken, Pilze, Taggia Oliven		Mozzarella, pistacchi, mortadella Levoni, stracchino	
Tomato pulp, mozzarella, artichoke with stem,		Mozzarella, Pistazien, Levoni-Mortadella, Weichkäse	
ham, mushrooms, Taggia olives		Mozzarella, pistachios, Levoni mortadella, soft cheese	
NDUJA RICOTTA E SCAROLA BIANCA	€ 11	CARBONARA BY PLÙME BIANCA	€ 11
Mozzarella, Nduja, scarola, ricotta		Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato, bacon croccante	
Mozzarella, Nduja Salami,		Mozzarella, Grana-Käse,	
Scarola Salat, Ricottakäse		herzhafte Zabaglione, knuspriger Speck	
Mozzarella, Nduja salami,		Mozzarella, Grana cheese,	
scarola salad, Ricotta cheese		savory zabaglione, crispy bacon	

BURRATA, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA € 11

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

ORTAGGI € 10

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

la Pizza ai 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, capperi fritti
 Spanferkel, Thunfischsauce,
 Java-Pfeffer, Büffelmozzarella, frittierte Kapern
 Suckling pig, tuna sauce,
 Java pepper, buffalo mozzarella, fried caper

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

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
 Burrata, 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**E GUANCIALE € 16**

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



i Vini



Kick Starters • Aperitivi • Cocktails

Aperol Spritz	6
Aperol, Prosecco, Soda	
Hugo	6
Sambuco, Prosecco, Soda, Menta Fresca	
Americano	8
Vermouth Rosso Pilloni, Campari, Soda	
Bramble	9
Gin, limone, liquore alle more	
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	
Dark'N' Stormy	9
Dark Rum, Ginger Beer	
Negroni	8
Campari, Vermouth Rosso Pilloni, Gin	
Tommy's Margarita	9
Tequila, Lime, Nettare d'Agave	
Ice Tea Passion Fruit Alcool Free	6
Passion Fruit, Te Verde	

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
Frumento 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	2,5
Juices: Orange, Apple, Peach, Pineapple	

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

Dianmicton 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 Opéré “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 Dosé” • 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 	24
Johanniter Bronner Sauvignon Kretos	
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	28
Garganega Trebbiano	
Veneto Bianco Igt Capitel Croce • Anselmi	30
Custoza Superiore ”Amedeo” • Cavalchina	22
I Palchi Foscarino Grande Cuvée • Inama Soave	65
Garganega	
Vulcaia Fumè Sauvignon • Inama Soave	55
Soave Superiore Il Casale • Vicentini	24
Garganega	

Bianchi Italiani

Trentino Alto Adige

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

Friuli

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

Piemonte

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

Abruzzo

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

Marche

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

Campania

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

Sicilia e Sardegna

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

Rosati

Chiaretto • Costadoro (Bardolino)	20
Rosato • Cà Lojera	20
Merlot Cabernet Sauvignon	
Cerasuolo d'Abruzzo • Az. Agr. Valle Reale	23
Monte Pulciano	
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 • Poppohof	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
Aligoté

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