La Plume

Ristorante e Pizza Creativa

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Kick Starters - Aperitivi

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, soda € 6
HUGO Sambuco, Prosecco, soda, menta fresca € 6
AMERICANO Martini rosso, Campari, soda € 6
AMERICANO FANTASTICO Strong Bitter Sottobanco, Jefferson amaro, bergamotto, soda € 6

TONIC E GIN € 7

RURAL GIN VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE
GIN LANE LONDON DRY
GIN LANE BLACK BERRY
GIN GINIU STILE LONDON DRY
PG SKIN LONDON DRY

GIL E TONICO RURALE Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic wate € 6
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Bitter, Martini rosso, Prosecco € 6
NEGRONI Campari, Martini rosso, Gin € 6
CAMPARI ORANGE Campari bitter, succo d'arancia € 6
GARDAMADE ALCOL FREE Ginger beer, succo di carota, limone del Garda, soda € 6

Craft Beers - Birre Artigianali

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
HEAVEN 0,5 - BIRRONE Bianca, leggera, speziata € 8
SS46 0,5 - BIRRONE Hell, chiara, perlage fine, fresca € 8
LA BIANCA 0,5 - MATTHIAS MÜLLER Birra di frumento al malto di farro, semplice e delicata € 8
LA SHILA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER Birra rossa doppio malto € 5
AUDACE 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI Birra bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata € 14
ADMIRAL 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI Birra ambrata doppio malto € 14

Beers

SPINA PICCOLA - MORETTI € 3
SPINA MEDIA - MORETTI € 5.5
WEIZEN ERDINGER 0,5 € 6
BECK'S 0,33 € 4.5
CORONA 0,33 € 4.5
ROSSA MORETTI 0,33 € 4.5
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 € 4.5
ANALCOLICA MORETTI 0,33 € 4.5

Drinks

ACQUA MINERALE 0,75 € 3

BIBITE LATTINA 0,33 € 3.5
Coca, Light, Zero, Chinotto

BIBITE 0,2 € 3

BIBITE 0,4 € 5.5

SUCCHI 0,25 € 2.5
arancia, mela, pesca, ananas

l'Apertura

LEICHT LÄSST ES SICH BEGINNEN - HORS D'OEUVRES

INSALATA DI PUNTARELLE, ALICI MARINATE,
MELA E SALSA ALLO YOGURT € 6.5
Puntarelle-Salat, Marinierte Sardellen, Apfel und Joghurt creme
Puntarelle salad, marinated anchovies, apple and yogurt cream

SFOGLIA CROCCANTE
FUNGHI CARDONCELLI, SQUACQUERONE
E CREMA DI CAVOLO € 9
Knusprige Blätterteig mit Cardoncelli Pilzen,
Squacquerone Käse und Kohlcreme
Crispy puff pastry with Cardoncelli mushrooms,
Squacquerone cheese and Cabbage Cream

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI",
PAN BRIOCHE E IL SUO CONDIMENTO € 13
Rindertartar, Briochebrot und Dressing
Beef tartare, brioche bread and dressing

SFORMATINO DI CARCIOFI E TARTUFO
CON FONDUTA DI TALEGGIO € 13
Artischocken-Trüffel-Flan mit Taleggio Käsefondue
Artichoke and truffle flan with Taleggio cheese fondue

POLPO AL MISO DI SOIA CARAMELLATO € 13
Karamellisierter Soja-Miso-Oktopus
Caramelized soy miso octopus

COCCIO DI CALAMARI COZZE E VONGOLE € 13
Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln
Squid, mussels and clams

ANTIPASTO DI PESCE DELLA CASA € 15
Vorspeise aus Fisch nach Art des Chefs
Starter chef's mixed fish

SE NON È CRUDO È COTTO € 19
CRUDO E COTTO DI MARE ALLA PIETRA DI SALE
TONNO, RICCIOLA E GAMBERO ROSSO
Roher und gekocht Seefisch auf dem Salzstein (Thunfisch, Adlerfisch und rote Garnelen)
Raw and cooked sea fish on the salt stone (Tuna, amberjack and red shrimp)

Proseguiamo Con

WEITER GEHT'S MIT... - FOLLOWED BY...

GNOCCHI AL MONTE VERONESE,
CAVOLO NERO E NOCCIOLE € 12
Gnocchi mit Monte Veronese mit Käse, Schwarzkohl und Haselnüssen
Gnocchi with Monte Veronese cheese, black cabbage 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 € 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 SENESE € 13
Paccheri mit Cardoncelli Pilze, Wurst und Crusco-Pfeffer
Paccheri pasta with cardoncelli mushrooms, sausage and crusco pepper

BIGOLI, AGONE DEL GARDA
GRANO ARSO E FINOCCHIETTO € 13
Bigoli mit Agone Fisch des Gardasees, Weizen und Fenchel
Bigoli with Agone fish of Garda Lake, wheat and fennel

PACCHERI ALLE MAZZANCOLLE,
POMODORO GIALLO E BURRATINA AFFUMICATA € 15
Paccheri mit mazzancolle Garnele, gelben tomaten und geräuchertem burratina
Paccheri with mazzancolle shrimp, yellow tomato and smoked burratina

SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI,
POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 15
Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga
Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

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 € 12
Pane, insalata verde, cipolla caramellata, formaggella, maionese ai cetrioli, bacon
Hamburger mit Chianina Fleisch und Rustikale Pommes frites
Brot, Salat, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck
Hamburger with Chianina meat and Rustic french fries
bread, salad, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon

COSTATA DI MANZO CON VERDURE DI STAGIONE € 19
Rumpsteak mit Gemüse der Saison - Rib of beef with seasonal vegetables

GUANCIALE DI MAIALINO ALLA BIRRA E PATATE AL ROSMARINO € 15
Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln - Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

TAGLIATA DI BUFALO CON FONDUTA DI TALEGGIO E ASIAGO € 16
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 € 13
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, CIME DI RAPA E SALSA TERIAKY € 14
Hecht mit Rübensprossen und Teriyakisauce - Pike with turnip greens and teriyaki sauce

FRITTO MISTO DI MARE € 15
Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

RICCIOLA IN CROSTA DI ZAFFERANO € 15
Adlerfisch in Safrankruste - Amberjack in saffron crust

TONNO SCOTTATO, RICOTTA MANTECATA, ARANCIA E PUNTARELLE € 20
Thunfischbauch, cremiger Ricottakäse, Orange und Zichorienherzsalat
Tuna belly, creamy ricotta cheese, orange and chicory hearts

i Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4.5
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

PATATE DIPPERS € 4.5
Pommes frites - French fries

CICORIA, AGLIO E PEPERONCINO € 5
Chicorée mit Knoblauch und Chili-Pfeffer
Chicory with garlic and chili pepper

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5
Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

PATATE AL ROSMARINO € 5
Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

per i Più Piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 5
Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen
Baby pizza with ham or frankfurter

BABY MACCHERONI AL POMODORO O RAGÙ € 6
Maccheroni mit Tomatensauce oder Bolognese soße
Maccheroni with tomato sauce or Bolognese sauce

PETTO DI POLLO CON PATATE FRITTE € 7.5
Hühnerbrust mit Pommes frites
Chickenbreast with french fries

HAMBURGER, FORMAGGELLA E PATATE FRITTE € 10
Hamburger mit Käse und Pommes frites
Hamburger with cheese and french fries

dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS

BUFALA, ALICI E MELA € 11

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

COUS COUS MEDITERRANEO E RICOTTA VEGANA € 11

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

MENÙ IN UN PIATTO € 11

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

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.

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 € 6.5
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. € 10
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 € 10
Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino,
prosciutto cotto, funghi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami, Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, Spicy salami,
ham, mushrooms, olives

SQUACQUERONE, NDUJA E FRIARIELLI BIANCA € 10
Mozzarella, Squacquerone, Nduja, friarielli
Mozzarella, Squacquerone Käse,
Nduja Salami, Rübegrüns
Mozzarella, Squacquerone cheese,
Nduja salami, turnip greens

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 24 MESI € 11
Polpa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola DOP, crudo Ruliano 24 mesi
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Ruliano roher Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Ruliano raw ham

CRUDO RULIANO 24 MESI, TALEGGIO E CARDONCELLI BIANCA € 12
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

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

FRIARIELLI, PROVOLA E SPECK BIANCA € 9
Mozzarella, friarielli,
provola affumicata, speck
Mozzarella, Rübegrüns,
geräucherte provola-Käse, speck
Mozzarella, turnip greens,
smoked provola cheese, speck

FORMAGGIO DI FOSSA E CONFETTURA DI DATTERINO BIANCA € 10
Mozzarella, formaggio di fossa di bufala,
basilico, confettura di datterino
Mozzarella, Büffelkäse, Basilikum, Kirschtomatenmarmelade
Mozzarella, Buffalo's cheese, basil, cherry tomatoes jam

RADICCHIO E SQUACQUERONE BIANCA € 10
Mozzarella, Radicchio di stagione IGP,
Squacquerone e crumble di guanciale
Mozzarella, Saison Radicchio,
Squacquerone-Käse und gehackter Speck
Mozzarella, Seasonal radicchio,
Squacquerone cheese and chopped bacon

ORTAGGI € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse
Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 10
Mozzarella, ricotta mantecata, pancetta, pistacchi salati
Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien
Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios

SALAME PICCANTE, POMODORI SECCHI E PECORINO SARDO BIANCA € 10
Mozzarella, pomodori secchi,
Pecorino Sardo DOP, salamino piccante
Mozzarella, getrockneten Tomaten,
Pecorino Käse, scharfe Salami
Mozzarella cheese, sun-dried tomatoes,
Sheep cheeses DOP, hot salami

PATATE, PROVOLA E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA € 9
Mozzarella, patate saltate,
salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino
Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen,
Provola-Käse, Rosmarin
Mozzarella, baked potatoes,
sausage, Provola cheese, Rosemary

Pizza Fritta

PANZEROTTO € 9
Ricotta, mozzarella, salamino piccante, basilico
Frittierte Pizza mit Ricotta, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum
Fried pizza with ricotta, mozzarella, spicy salami, basil

MONTANARA € 9
Pomodoro San Marzano, Bufala
Frittierte PIzza mit San Marzano Tomate, Büffelmozzarella
Fried pizza with San Marzano tomato, Buffalo mozzarella

la Pizza ai Fermenti di Grano...

È LA PIZZA CONTEMPORANEA DA DEGUSTAZIONE DALLA BASE ALTA E FRAGRANTE
IL LIEVITO MADRE VIVO, I PROFUMI DEL GRANO SARACENO E DEL FARRO SONO LE SUE CARATTERISTICHE

FUNGHI, ZUCCA E MONTE VERONESE € 14
Mozzarella, zucca, funghi arrosto,
formaggio Monte Veronese, crusco Senise
Mozzarella, Kürbis, geröstete Pilzen,
Monte-Veronese-Käse, Crusco-Pfeffer
Mozzarella, pumpkin, roasted mushrooms,
Monte Veronese cheese, crusco pepper

MAIALINO TONNATO E BUFALA € 14
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 € 14
Burrata, San Marzano,
prosciutto crudo Ruliano 24 mesi
Burrata, San Marzano tomate,
Ruliano rohen Schinken
Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham

PIENNOLO € 14
Mozzarella, pomodoro piennolo,
alici di Cetara, origano fresco
Mozzarella, Piennolo Tomaten,
Cetara Sardellen, frischem Oregano
Mozzarella cheese, piennolo tomate,
Cetara's anchovies, fresh oregano

COPERTO € 2
Gedeck
Cover charge

* PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI (POLIPO, CALAMARI, TONNO, GAMBERI, PATATE FRITTE E ALTRI PRODOTTI)
* Tiefkühlprodukte (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Garnelen, Pommes frites und andere Produkte)
* Frozen products (Octopus, squid, tuna, shrimp, fried potatoes and other products)

MO MUS
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

La Plume

ristorante e pizza creativa