

# La Plume

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

Ristorante e Pizza Creativa



## 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

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 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

## 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

# 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

### **ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 16**

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

## 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 € 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

# 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

### FLAN BRULÈE DI ZUCCA, FONDUTA AL SEDANO RAPA E BALSAMICO € 12

Kürbis Flan Brulèe, Sellerie und Balsamico-Fondue  
Pumpkin flan brulèe, celeriac and balsamic fondue

### CARCIOFO FONDENTE, PUNTARELLE, PECORINO E CREMA DI NOCI € 13

Artischocke, Zichorienherz,  
Ziegenkäse und Walnusscreme  
Artichoke, chicory hearts,  
goat cheese and walnut 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

# 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

**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 € 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

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

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 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, karamellierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck  
Hamburger with Italian Chianina 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

### 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

### SALMERINO ARANCIA, TIMO E PUNTARELLE € 16

Saibling mit Orange, Thymian und Zichorienherz  
Char mit orange, thyme and chicory hearts

## 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





# 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](mailto: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)

# 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, capperi 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 tomato,  
 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

