

# 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

### 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

### TONIC FEVER TREE E GIN € 9

RURAL GIN VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

GIN LANE LONDON DRY

GIN LANE BLACK BERRY

PG SKIN LONDON DRY

GIN PEACE BOTANICO DEL BALDO

## 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

**GRIGNA PILS 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5**

Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale  
Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral

**MEDEA ROSSA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER € 5**

Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia - Double malt red beer, orange, vanilla

**LESSTER IPA 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

Karamellierter Rosmarin-Oktopus - Caramelized rosemary octopus

### IMPEPATA DI COZZE IN BIANCO € 14

Cozze, vino bianco, prezzemolo

Muscheln mit Weißweinsauce und Petersilie - Mussels with white wine sauce and parsley

### ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 17

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

### BACCALÀ MANTECATO, ZUPPETTA AL POMODORO E COZZE € 15

Kabeljaucreme, Tomaten-Muschel-Suppe

Creamed cod, tomato and mussel soup

## Centrotavola

### TO SHARE

### FRITTO DI ALICI RIPIENE RICOTTA, PROVOLA E MAYO AL BASILICO € 11

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

### Fermenti di Grano®

### FOCACCIA DI ZUCCA E GRAS PISTÀ AL CUCCHIAIO € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Schmalzcreme

Pumpkin and wheat focaccia with lard cream

### POLPETTINE DI PAPPÀ AL POMODORO E BABAGANOUSH € 11

Tomaten Fleischbällchen und Babaganoush

Tomato meatballs and babaganoush

### FORMAGGI E MOSTARDE € 15

Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevo vecchio, pecorino al mirto, Bluó1 e le nostre mostarde

BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevo-Käse,

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Bluó1 und unsere Senf

BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Allevo old cheese,

myrtle-flavored pecorino cheese, Blueó1 and our mustards

# Dalla Cucina

## COOKING STARTERS

### UOVO IN CAMICIA, ASPARAGO VERDE E SALSA OLANDESE € 14

Pochiertes Ei, Spargel und Sauce Hollandaise - Poached egg, asparagus and hollandaise sauce

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

Rindertartar und Dressing - Beef tartare and dressing

### CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E BURRATINA IN CARROZZA € 16

Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift mit frittiertes Burratina Käse

Parma Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

### FONDENTE AL RADICCHIO, STRACCIATELLA DI BUFALA E FOCACCIA € 13

Röte Radicchio, Büffel-Stracciatella und Focaccia-Brot

Red chicory, buffalo stracciatella and focaccia bread

# Dall'Orto

## RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

### INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, avocado, pomodori, cipolla, lime

Salat, Guacamole, Kabeljau, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Limette

Salad, guacamole, cod, avocado, tomatoes, onion, lime



### MENÙ IN UN PIATTO € 13

Riso rosso pomodori secchi, zucchine, curry, mandorle, hummus di fave alla curcuma e cicoria

Roter Reis getrocknete Tomaten, Zucchini, Curry, Mandeln, Kurkuma-Bohnen-Hummus und Chicorée

Red rice dried tomatoes, zucchini, curry, almonds, turmeric bean hummusa and chicory

### PUNTARELLE ALLA ROMANA € 7.5

SALSA ALLE ACCIUGHE, OLIO E LIMONE

Zichorienherzsalat gewürzt mit Sardellen, Öl und Zitrone Sauce  
Salad of chicory hearts seasoned with anchovy, oil and lemon sauce

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala. - Bei unverträglichkeiten und allergien fragen sie das personal. - For intolerances and allergies ask the staff.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

# Pasta & Pasta

## PASTA

**GNOCCHI DI PATATE,  
ASPARAGO VERDE E UOVO GRATTUGGIATO € 14**  
Kartoffelgnocchi, grüner Spargel und gehacktes Ei  
Potato gnocchi, green asparagus and chopped egg

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

**SPAGHETTO MONOGRANO AL PESCATO DI MARE € 20**  
Monograno-Spaghetti mit Seefisch  
Monograno spaghetti with sea fish

**TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 17**  
Tortelli mit Hummerfruchtfleisch  
Tortelli with lobster meat

**SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPPIA,  
CALAMARETTI E CREMA DI FRIARIELLI € 16**  
"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischtinte, Calamari und Brokkolicreme  
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and broccoli cream

**TAGLIOLINI AL LIMONE, SCAMPI E PARMA CROCCANTE € 17**  
Zitronen-Tagliolini, Scampi und knuspriges Parma  
Lemon tagliolini, scampi and crunchy Parma

# 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, karamellisierte 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 CREMA DI PATATE € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Kartoffelcreme  
Cheek of pork cooked in beer and potatoes cream

### ANGUS DI MANZO ALLA PIASTRA E CAROTE NERE SPADELLATE € 19

Gegrilltes Angus-Rindfleisch und sautierte schwarze Karotten - Grilled Angus beef and sautéed black carrots

### POLLETTO MARINATO, SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 16.5

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

### RICCIOLA ALLA PIASTRA, RISO ROSSO E CICORIA € 18

Gegrillter Amberjack mit roter Reis und Zichorie  
Grilled amberjack with red rice and chicory

### FRITTURA DI MARE € 17

Fischfritüre - Fried fish

### CALAMARO SCOTTATO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 18

Gebratener Tintenfisch und Scapece-Zucchini  
Seared squid and scapece courgettes

### POLPO FRITTO, FIOR DI CARCIOFO E SALSA CACIO E PEPE € 18

Gebratener Oktopus, Artischockenblüten und Käse-Pfeffer-Sauce  
Fried octopus, artichoke flower with cheese and pepper sauce

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala. - Bei unverträglichkeiten und allergien fragen sie das personal. - For intolerances and allergies ask the staff.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

# 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

### FIOR DI CARCIOFO FRITTO € 7.5

Gebratene Artischocke - Fried artichoke

### CAROTE NERE SPADELLATE € 6

Sautierte schwarze Karotten - Sautéed black carrots

### PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

### ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 6

Scapece-Zucchini - Scapece courgettes

### PUNTARELLE RIPASSATE AGLIO, OLIO E ACCIUGHE € 7.5

Sautierte Zichorienherz gewürzt mit Knoblauch, Öl und Sardellen  
Sautéed chicory hearts seasoned with garlic, oil and anchovies

## 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



R I S T O R A N T E



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

# 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

<b>MARGHERITA</b>	€ 7	<b>GORGONZOLA, FICHI</b>	
Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		<b>E CRUDO DI PARMA BIANCA</b>	€ 12
		Mozzarella, gorgonzola DOP, pasta di fichi, mandorle tostate, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi	
<b>LA PLUME</b>	€ 10	Mozzarella, Gorgonzola, Feigenpaste, geröstete Mandeln, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift	
<b>LA MARGHERITA SECONDO NOI</b>		Mozzarella, Gorgonzola, fig paste, toasted almonds, Parma raw Ruliano ham 24 aged months	
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato		<b>CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,</b>	
<b>BUFALA CLASSICA</b>	€ 11	<b>TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA</b>	€ 12
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, basilico fresco Gehackte Tomaten, gekochter Büffel Mozzarella, frischem Basilikum		Mozzarella, taleggio di bufala BIO, crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi arrosto	
Tomato pulp, buffalo's mozzarella after cooking, fresh basil		Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift, Geröstete Pilze	
<b>NAPOLI D.O.P.</b>	€ 11	Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months, roasted mushrooms	
San Marzano DOP, alici di Cetara, bufala DOP, origano fresco		<b>TROTA E CIPOLLE BIANCA</b>	€ 10
San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen, Büffel Mozzarella, frischem Oregano		Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata	
San Marzano Tomato, Cetara's anchovies, buffalo mozzarella, fresh oregano		Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel	
<b>PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON</b>	€ 10	Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon		<b>FRIARIELLI, BURRATA E SALSICCIA BIANCA</b>	€ 11
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms		Mozzarella, friarielli, burrata, salsiccia	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 11	Mozzarella, Brokkoli, Burrata, Wurst Mozzarella, broccoli, burrata, sausage	
Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofo col gambo, prosciutto cotto, funghi, olive di Taggia		<b>ORTAGGI</b>	€ 11
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocke mit Stiel, Schinken, Pilze, Taggia Oliven		Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione	
Tomato pulp, mozzarella, artichoke with stem, ham, mushrooms, Taggia olives		Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse	
<b>BRESAOLA DI ANGUS,</b>		Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables	
<b>POMODORO GIALLO, RUCOLA</b>	€ 12	<b>PATATE, PROVOLA</b>	
Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola		<b>E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA</b>	€ 10
Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket		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

**MAIALINO, PUNTARELLE E PECORINO BIANCA** € 12  
Mozzarella, carne salada di maialino "Bettella",  
puntarelle ripassate, pecorino al pepe  
Mozzarella, Bettella-Schweinefleischsalat,  
sautierter Zichorienherz, Pecorino mit Pfeffer  
Mozzarella, "Bettella" pork salad, sautéed chicory hearts,  
pecorino with pepper

**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



**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, FRIARIELLI**

**E FONDUTA AL GRANA PADANO** € 16  
Mozzarella, carne salada di maialino "Bettella",  
friarielli, fonduta al Grana Padano  
Mozzarella, Salat Schweinefleisch „Bettella“,  
Brokkoli, Grana Padano-Fondue  
Mozzarella, Salad pork meat "Bettella",  
broccoli, Grana Padano fondue

**BURRATA BIO, SAN MARZANO  
E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI** € 16  
Burrata, San Marzano,  
prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi  
Burrata BIO, San Marzano tomate,  
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift  
Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham  
24 aged months

**ASPARAGI, PECORINO AL PEPE  
E PANCETTA NOSTRANA** € 16  
Mozzarella, asparagi,  
pecorino al pepe e zafferano, pancetta nostrana  
Mozzarella, Spargel, Pecorino  
mit Pfeffer und Safran, lokaler Speck  
Mozzarella, asparagus, pecorino with pepper  
and saffron, local bacon

