

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

SOUR TEQUILA APEROL € 9

Tequila, Aperol, sciroppo di fragola, succo di limone, albume d'uovo

ALCOOL FREE

ICE TEA PASSION FRUIT € 7

Passion Fruit, Te Verde

HIBISCUS KISS MOCKTAIL € 7

Succo d'ananas, te all'ibisco, succo di limone

KOMBUCHA HYBISKUS 0,33 € 6

Fresca, floreale, complessa

KOMBUCHA CHEEERRY 0,33 € 6

Delicata, vegetale, stimolante

TONIC FEVER TREE E GIN

RURAL GIN VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE € 10

GIN LANE BLACK BERRY € 10

PG SKIN LONDON DRY € 10

GIN PEACE BOTANICO DEL BALDO € 12

GIN SEEDLIP SPICE ALCOOL FREE € 9

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 € 6

SUCCHI 0,2 ARANCIA, MELA, PESCA, ANANAS € 3

Juices: Orange, Apple, Peach, Pineapple

Beers

SPINA 0,2 - MORETTI € 3

SPINA 0,4 - MORETTI € 6

WEIZEN ALLA SPINA ERDINGER 0,5 € 6.5

CORONA 0,33 € 4.5

ROSSA MORETTI 0,33 € 5

ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 € 5

ANALCOLICA MORETTI 0,33 € 5

Craft Beers - Birre Artigianali

BOTTLE

PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 6

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

SHILA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER € 6

Birra rossa doppio malto, vellutata, piena, corposa
Double malt red beer, velvety, full-bodied, full-bodied

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 € 9

Bianca, leggera, speziata - White, light, spicy

SS46 0,5 - BIRRONE € 9

Hell, chiara, perlage fine, fresca - Hell, clear, fine perlage, fresh

LA BIANCA 0,5 - MATTHIAS MÜLLER € 9

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

GIULIETTA 0,5 - BIRRIFICIO LESSTER  € 9

Pils senza glutine - Gluten-free pils

AUDACE 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 17

Bionda forte, alta fermentazione, leggermente agrumata
Strong blonde, high fermentation, slightly citrusy

ADMIRAL 0,75 - 32 VIA DEI BIRRAI € 17

Ambrata doppio malto - Double malt amber

Fish & Fish

STARTER - ANTIPASTI

POLPO AL ROSMARINO CAMELLATO € 16

Karamellierter Rosmarin-Oktopus - Caramelized rosemary octopus

IMPEPATA DI COZZE IN BIANCO € 15

Cozze, vino bianco, prezzemolo

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

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 18

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

BACCALÀ FRITTO, FINOCCHIO E COMPOSTA D'ARANCIA € 15

Frittiert Kabeljau, Fenchel und Orangenmarmelade

Fried cod, fennel and orange marmalade

Centrotavola

TO SHARE

ALICI FRITTE, RICOTTA, PROVOLA E MAYO AL BASILICO € 11

Frittierte Sardellen, Ricotta, Provola und Basilikummayonnaise

Fried anchovies, 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 CALDA E PATÉ DI OLIVE € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Olivenpastete

Pumpkin and wheat focaccia with olive paté

POLPETTINE DI PAPPAL AL POMODORO E BABAGANOUSH € 11

Tomaten Brot Ballchen und Babaganoush

Tomato bread balls and babaganoush

FORMAGGI E MOSTARDE € 15

Taleggio, Monte d'Allevio vecchio, pecorino al mirto, Blu vaccino e le nostre mostarde

Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevio-Käse,

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Blu Käse und unsere Senf

Taleggio cheese, Monte d'Allevio old cheese,

myrtle-flavored pecorino cheese, Blue cheese and our mustards

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

INSALATA DI GALLINA IN SAOR € 13

Insalata scarola, gallina, uvetta, pinoli e gelée di brodo
Endiviensalat, Hähnchen, Rosinen, Pinienkerne und Brühengelee
Escarole salad, chicken, raisins, pine nuts and broth jelly

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI" E IL SUO CONDIMENTO € 16

Rindertartar und Dressing - Beef tartare and dressing

TACOS DI MANZO RUBIA GALLEGA, INSALATINA E MAIONESE ALLA PAPRIKA € 16

Rindfleisch-Rubia-Gallega-Tacos, Salat und Paprikamayonnaise
Beef Galician rubia tacos, salad and paprika mayonnaise

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, PUNTARELLE E SCAGLIE DI MONTE VERONESE € 14

Black Angus Carpaccio, Puntarelle und Monte Veronese Käseflocken
Black Angus carpaccio, puntarelle and flakes of Monte Veronese cheese

Dall'Orto

VEGETABLES - SIDE

INSALATA RUSSA € 7

Mayonese, carote, piselli, patate, fagiolini, asparagi, uovo
Mayonnaise, Karotten, Erbsen, Kartoffeln, grüne Bohnen, Spargel, Ei
Mayonnaise, carrots, peas, potatoes, green beans, asparagus, egg

SELEZIONE DI POMODORI E MOZZARELLA DI BUFALA € 14

Auswahl an Tomaten und Mozzarella - Tomatoes selection and mozzarella

Piatti e Insalatone

BIG SALADS & VEGETABLES PLATES

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 14

Lattuga, guacamole, baccalà, avocado, pomodori, cipolla, lime
Großer Salat, Guacamole, Kabeljau, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Limette
Big salad, guacamole, cod, avocado, tomatoes, onion, lime

MENÙ IN UN PIATTO € 14

FALAFEL, HUMMUS DI CECI, RISO ROSSO E INSALATINA DI GERMOGLI

Falafel, Kichererbsen-Hummus, roter Reis und Sprossensalat
Falafel, chickpea hummus, red rice and sprout salad

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

GNOCCHI ALLA NORMA € 15

Gnocchi, salsa alle melanzane e ricotta stagionata
Gnocchi mit Auberginensauce und gewürzter Ricotta
Gnocchi with aubergine sauce and seasoned ricotta

TORTELLI ALL'ANATRA, MONTE VERONESE E FONDO DI VITELLO € 18.5

Tortello mit Ente, Monte Veronese Käse und Kalbsbrühe
Tortello with duck, Monte Veronese cheese and veal stock

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, BAGOSS, PEPE E GUANCIALE € 16

Chitarra-Spaghetti mit Bagoss Käse, Pfeffer und Schweinebauch
Chitarra spaghetti with Bagoss cheese, pepper and bacon

CASERECCE, SALSICCIA MANTOVANA, FUNGHI ARROSTO E CRUSCO € 16

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

SPAGHETTONE AL POMODORO PIENNOLO E STRACCIATELLA DI BUFALA € 14

Spaghetti mit Piennolo-Tomaten und Büffel-Stracciatella
Spaghetti with Piennolo tomato and buffalo stracciatella

SPAGHETTO MONOGRANO AL PESCATO DI MARE € 20

Monograno-Spaghetti mit Meeresfrüchte - Monograno spaghetti with sea fish

TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 18.5

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch - Tortelli with lobster meat

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPPIA, CALAMARETTI E CREMA DI SPINACINO € 18

"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischtinte, Calamari und Spinatcreme
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and spinach cream

TAGLIOLINI AL LIMONE, SCAMPI E PARMA CROCCANTE € 18.5

"la pasta di Aldo"
Zitronen-Tagliolini, Scampi und knuspriges Parmaschinken
Lemon tagliolini, scampi and crunchy Parma ham

la Carne

FLEISCH - MEAT

HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE DIPPERS € 15

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, Schweinebauch
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 € 18

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 € 17

Gegrilltes Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 18

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

ROMBO ALLA PIASTRA E FINOCCHIO ALLA VANIGLIA € 19

Gegrillter Steinbutt und Fenchel mit Vanille
Grilled turbot with vanilla fennel

FRITTURA DI MARE € 18

Fischfritüre - Fried fish

CALAMARO SCOTTATO, SCAROLA AL BURRO, SALSA MANGO E HABANERO € 18

Gebratener Tintenfisch, Eskariol mit Butter und Mango-Habanero-Sauce
Seared squid, escarole with butter and mango-habanero sauce

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

Frittierte 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 € 6

Chicorée mit Knoblauch und Chili-Pfeffer - Chicory with garlic and chili pepper

FIOR DI CARCIOFO FRITTO € 7.5

Gebratene Artischocke - Fried artichoke

CAROTE NERE IN PADELLA € 6

Sautierte schwarze Karotten - Sautéed black carrots

PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

SCAROLA AL BURRO € 6

Eskariol mit Butter - Escarole with butter

INSALATA RUSSA € 7

Mayonese, carote, piselli, patate, fagiolini, asparagi, uovo
Mayonnaise, Karotten, Erbsen, Kartoffeln, grüne Bohnen, Spargel, Ei
Mayonnaise, carrots, peas, potatoes, green beans, asparagus, egg

per i Più Piccoli

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

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 7

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

BABY MACCHERONI AL POMODORO O RAGÙ € 7

Maccheroni mit Tomatensauce oder Bolognese soße
Maccheroni with tomato sauce or Bolognese sauce

PETTO DI POLLO CON PATATE FRITTE € 8

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

Pizza all'Italiana

FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA

LA CARTA DELLE PIZZE È FRUTTO DI RICERCA E PASSIONE

LA FRESCHEZZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO ESPRIMONO AL MEGLIO IL NOSTRO PENSIERO

MARGHERITA

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

€ 7.5

GORGONZOLA, FICHI

E CRUDO DI PARMA BIANCA

€ 13

Mozzarella, gorgonzola DOP, pasta di fichi, mandorle tostate,
prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
Mozzarella, Gorgonzola, Feigenpaste, geröstete Mandeln,
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift
Mozzarella, Gorgonzola, fig paste, toasted almonds,
Parma raw Ruliano ham 24 aged months

BUFALA

Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo
Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate
Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato

€ 12

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,

TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA

€ 13

Mozzarella, taleggio,
crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi arrosto
Mozzarella, Taleggio Käse,
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift,
Geröstete Pilze
Mozzarella, Taleggio cheese, Parma Raw
Ruliano ham 24 aged months, roasted mushrooms

NAPOLI

San Marzano, alici di Cetara,
bufala, origano fresco
San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen,
Büffel Mozzarella, frischem Oregano
San Marzano Tomato, Cetara's anchovies,
buffalo mozzarella, fresh oregano

€ 12

PROSCIUTTO

FUNGHI CHAMPIGNON

Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, champignon
Gehackte Tomaten,
Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato pulp, mozzarella,
ham, mushrooms

€ 10

TROTA E CIPOLLE BIANCA

€ 10

Mozzarella, trota affumicata,
olive, cipolla marinata
Mozzarella, geräucherte Forelle,
Oliven, marinierter Zwiebel
Mozzarella, smoked trout, olives,
marinated onion

CAPRICCIOSA

Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofo,
prosciutto cotto, funghi, olive
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Artischocke, Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichoke,
ham, mushrooms, olives

€ 12

SCAROLA, SALSICCIA, BURRATA BIANCA

€ 12

Mozzarella, scarola, salsiccia, burrata
Mozzarella, Batavian endive, Wurst, Burrata Käse
Mozzarella, Eskariol, sausage, burrata cheese

BRESAOLA DI ANGUS,

POMODORO GIALLO, RUCOLA

Pomodoro giallo, mozzarella,
bresaola di Angus, rucola
Gelbe Tomate, Mozzarella,
Angus Bresaola, Rucola
Yellow tomato, mozzarella,
Angus bresaola, rocket

€ 13

ORTAGGI

€ 12

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

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA

€ 12

Mozzarella, ricotta mantecata,
pancetta, pistacchi salati
Mozzarella, Ricotta, Schweinebauch,
gesalzene Pistazien
Mozzarella, ricotta, bacon,
salted pistachios

PATATE, PROVOLA

E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA € 12

Mozzarella, patate saltate, salsiccia mantovana,
Provola, Rosmarino
Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen,
Provola-Käse, Rosmarin
Mozzarella, baked potatoes, sausage,
Provola cheese, Rosemary

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

RICOTTA FORTE

E MELANZANE A "FUNGITIEDDHU" € 12

San Marzano, mozzarella,
ricotta forte, melanzana frita, basilico
San Marzano Gehackte Tomaten, Mozzarella,
starker Geschmack Ricotta, gebratene Aubergine, Basilikum
San Marzano tomato pulp, mozzarella,
strong taste ricotta, fried aubergine, basil

NDUJA, RICOTTA, PROVOLA

E SCAROLA BIANCA € 12

Mozzarella, Nduja, ricotta, provola, scarola
Mozzarella, Nduja würzige Wurstcreme,
Ricotta, Provola-Käse, Batavian endive
Mozzarella, Nduja spicy sausage cream,
ricotta, Provola cheese, Eskariol

Pizza Fritta

MONTANARA

€ 11

Pomodoro San Marzano, Bufala
Frittierte Plizza 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

FIORI DI ZUCCA, BURRATA E ALICI DI CETARA € 17

Mozzarella, burrata, fiori di zucca, alici di Cetara
Mozzarella, Burrata, Zucchini Blüten, Cetara-Sardellen
Mozzarella, burrata, courgette flowers, Cetara anchovies

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS

È TONNATO € 17

Mozzarella, carpaccio di black angus, salsa tonnata
Mozzarella, Black Angus Carpaccio, Thunfischsauce
Mozzarella, black angus carpaccio, tuna sauce

BURRATA, SAN MARZANO

E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 17

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
Burrata, San Marzano tomato,
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift
Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham
24 aged months

FUNGHI ARROSTO,

FONDUTA DI BAGOSS E PANCETTA € 17

Mozzarella, funghi arrosto, fonduta di Bagoss, pancetta
Mozzarella, gebratene Champignons,
Bagoss-Fondue, Schweinebauch
Mozzarella, roasted mushrooms, Bagoss fondue, bacon

