

La Plume



Ristorante e Pizza Creativa



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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, Tonic

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

- IPA CAMBA 0,33 € 5
Ambrata, frutti esotici, sambuco
Amber color, exotic fruits, elderberry
- PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5
Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale
Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral
- LA MEDEA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER € 5
Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia - Double malt red beer, orange, vanilla
- 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
- BILLY THE BEER DOG 0,5 - EMOD BEER CO CALIFORNIA COMMON € 8
Ambrata, cruda, bassa fermentazione - Amber, raw, low fermentation
- EMPOWERED 0,5 - EMOD BEER CO SESSION € 8
Ipa chiara, cruda, alta fermentazione - Ipa clear, raw, top fermentation
- 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 MISO DI SOIA CARAMELLATO € 13

Karamellisierter Soja-Miso-Oktopus - Caramelized soy miso octopus

COCCIO DI CALAMARI COZZE E VONGOLE € 15

Topf mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln - Crock with Squid, mussels and clams

MAZZANCOLLE AL LUGANA, BURRATA E SCAROLA € 15

Garnelen aromatisiert mit Lugana-Wein, Burrata und Endivie

Prawns flavored with lugana wine, burrata and endive

CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO € 14

Tartare di pesce marinata e sorbetto al cetriolo

Marinierte Fischtatar und Gurkensorbet - Marinate fish tartare and cucumber sorbet

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 16

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

Centrotavola

DISH TO SHARE

SAN MARZANO E GRANA PADANO € 14

PIZZA AI FERMENTI DI GRANO LA PIZZA AL LIEVITO MADRE VIVO E GERMINATO DI GRANO SARACENO

San Marzano, nuvola di Grana Padano, basilico

WEIZENFERMENTPIZZA MIT MUTTERHEFE UND BUCHWEIZEN GEKEIMT

San-Marzano-Tomate, Grana-Padano-Wolke, Basilikum

WHEAT FERMENT PIZZA WITH MOTHER YEAST AND BUCKWHEAT GERMINATED

San Marzano tomato, Grana Padano cloud, basil

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

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte - Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA, SFORMATINO DI PATATE ALLE ERBE E BOTTARGA D'UOVO € 11

Tempura-Zucchini Blüten und Kartoffelflan mit Kräutern und Bottarga-Ei
Tempura courgette flowers and potato flan with herbs and Bottarga egg

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI", PAN BRIOCHE E IL SUO CONDIMENTO € 14

Rindertartar, Briochebrot und Dressing - Beef tartare, brioche bread 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

Salumeria e Sfizi

COLD CUTS AND SNACKS

CRUDO RULIANO 24 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

LA NOSTRA GIARDINIERA E LA BRESAOLA DI GIO PORRO DRY AGED € 15

Unser eingelegtes Gemüse und Gio Porros Bündnerfleisch - Our pickled vegetables and Gio Porro's dry aged air cured beef

FORMAGGI E MOSTARDE € 14

Taleggio di bafala BIO, Monte d'Alveo vecchio, pecorino al mirto e le nostre mostarde
BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Alveo-Käse, Myrtengeschmack Pecorino-Käse und unsere Senf
BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Alveo old cheese, myrtle-flavored pecorino cheese and our mustards

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

BUFALA, ALICI E MELA € 12

Insalata mistica, 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 € 13

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



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

Pasta & Pasta

PASTA

GNOCCHI ALLA NORMA € 12

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 € 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

PACCHERI AI CARDONCELLI, SALSICCIA DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" E CRUSCO SENISE € 14

Paccheri mit Cardoncelli Pilze, Wurst und getrocknete Paprika
Paccheri pasta with cardoncelli mushrooms, sausage and dried peppers

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, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck
Hamburger with Italian Chianina meat and Rustic french fries
bread, salad, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon

COSTATA DI MANZO CON PATATE AL BURRO € 24

Rinder Rumpsteak mit Butterkartoffeln - Rib of beef with buttered potatoes

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 € 14

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

LUCIOPERCA, INSALATA DI SCAROLA E SALSA TERIAKY € 14

Hecht mit Scarola Salat und Teriyakisauce - Pike with scarola salad and teriyaki sauce

FRITTO MISTO DI MARE € 16

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

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

TONNO SCOTTATO, FOGLIE DI SPINACI, FRUTTI ROSSI E RICOTTA MANTECATA € 20

Thunfischbauch mit Blattspinat, rote Früchte und cremiger Ricottakäse
Tuna belly with spinach leaves, red fruits and creamy ricotta cheese

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 € 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

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
Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella | € 7 | 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 | € 12 |
| LA PLUME LA MARGHERITA SECONDO NOI
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo
Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomato
Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato | € 10 | GORGONZOLA DOP
E CRUDO RULIANO 24 MESI
Polpa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola DOP, crudo Ruliano 24 mesi
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Ruliano roher Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Ruliano raw ham | € 11 |
| BUFALA CLASSICA
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 | € 10 | CRUDO RULIANO 24 MESI,
TALEGGIO E CARDONCELLI BIANCA
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 | € 12 |
| NAPOLI D.O.P.
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 | € 11 | TROTA E CIPOLLE
Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia,
cipolla marinata
Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven,
marinierte Zwiebel
Mozzarella, smoked trout, Taggia olives,
marinated onion | € 10 |
| PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON
Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, champignon
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms | € 9 | FRIARIELLI, PROVOLA E SPECK BIANCA
Mozzarella, friarielli, provola affumicata, speck
Mozzarella, Rübegrüns,
geräucherte provola-Käse, speck
Mozzarella, turnip greens,
smoked provola cheese, speck | € 9 |
| CAPRICCIOSA
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 | € 11 | SCAROLA, BURRATA
E SALSICCIA BIANCA
Mozzarella, scarola, burrata, salsiccia
Mozzarella, Scarola Salat, Burrata, Wurst
Mozzarella, scarola salad, burrata, sausage | € 11 |
| SQUACQUERONE,
NDUJA E FRIARIELLI BIANCA
Mozzarella, Squacquerone, Nduja, friarielli
Mozzarella, Squacquerone Käse,
Nduja Salami, Rübegrüns
Mozzarella, Squacquerone cheese,
Nduja salami, turnip greens | € 10 | | |

MAIALINO E SQUAQUERONE BIANCA € 11

Mozzarella, burrata, melanzane, sqaquerone, maialino tranquillo
 Mozzarella, Burrata, Auberginen, Sqaquerone, Spanferkel
 Mozzarella, burrata, aubergines, sqaquerone, 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 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

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

FIORI DI ZUCCA, BURRATA E GUANCIALE**€ 15**

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

BURRATA, SAN MARZANO E CRUDO RULIANO**€ 15**

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo Ruliano 24 mesi
 Burrata, San Marzano tomato, Ruliano rohen Schinken
 Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham

MAIALINO TONNATO E BUFALA € 15

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

PIENNOLO € 15

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

