

Il tuo viaggio nel gusto inizia da qui
Inquadra e scarica il menu



www.ristoclassique.it

BANQUETING · DEGUSTAZIONI · MEETING · RESORT · WEDDING & EVENTS

Lazise · Pacengo · Peschiera · Desenzano · Borghetto sul Mincio



La Plume
ristorante e pizza creativa

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 Tonic rurale Gil rurale, bergamotto, Jefferson amaro, tonic water 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

New Age 0,33 - Birificio Lariano Frutti tropicali, agrumi, chiara, mediamente amara 5

Pils Grigna 0,33 - Birificio 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

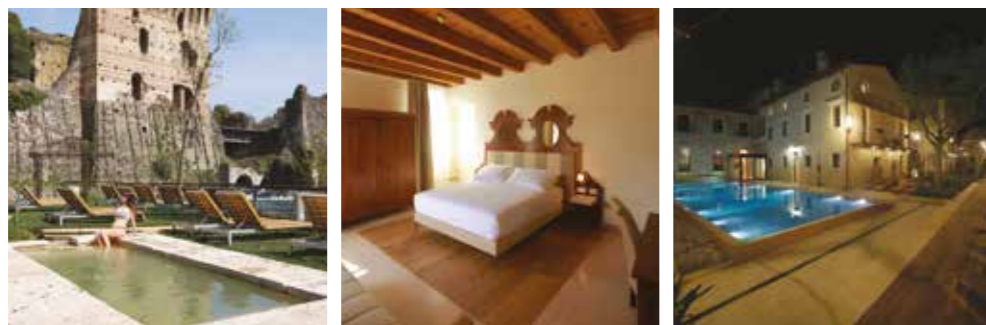
MOMUS
RISTORANTE



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





Via Giotto 2 - Fraz. Borghetto - 37067 Valeggio Sul Mincio VR
 Tel. +39 045 4500255 - info@corteregia-relais.it - www.corteregia-relais.it

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 12

Karamellierter Soja-Miso-Oktopus
 Caramelized soy miso octopus

Cozze al pomodoro datterino e origano fresco 13

Miesmuscheln mit Tomaten und frischem Oregano
 Mussels with tomato and fresh oregano

Antipasto di pesce della casa 15

Vorspeise aus Fisch nach Art des Chefs
 Starter chef's mixed fish

Gambero rosso 1 pz 4

1 Stück von Rote Garnelen - 1 piece of red shrimp

Ostriche "Gourmandise" 1 pz 4

1 Stück von "Gourmandise" Auster
 1 piece of "Gourmandise" Oyster

Proseguiamo Con

(Weiter geht's mit... - Followed by...)

Gnocchi alla Norma 11

Gnocchi, salsa alle melanzane e ricotta stagionata

Gnocchi mit Auberginensauce und gewürzter Ricotta

Gnocchi with aubergine sauce and seasoned ricotta

Tortello all'anatra, burro al parmigiano e fondo di vitello 13.5

Tortello mit Ente, Parmesanbutter und Kalbsbrühe

Tortello with duck, Parmesan butter and veal stock

Spaghetti alla chitarra, Bagoss, pepe e guanciale 12.5

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

Bigoli, polipo arrosto, cicoria e ricotta affumicata 14

Bigoli mit geröstetem Tintenfisch, Zicorie und geräuchertem Ricotta Käse

Bigoli with roasted octopus, chicory and smoked ricotta cheese

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	Montanara 9
Ricotta, mozzarella, salamino piccante, basilico	Pomodoro San Marzano, Bufala
Frittierte Pizza mit Ricotta, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum	Frittierte Pizza mit San Marzano Tomato, Büffelmozzarella
Fried pizza with ricotta, mozzarella, spicy salami, basil	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.

Polipo e Puntarelle 14	Burrata, San Marzano e Crudo Ruliano 14
Mozzarella, polipo, puntarelle, dressing al lampone	Burrata, San Marzano, prosciutto crudo Ruliano 24 mesi
Mozzarella, Oktopus, Zichorienherzsalat, Himbeerdressing	Burrata, San Marzano tomato, Ruliano rohen Schinken
Mozzarella, octopus, chicory hearts, raspberry dressing	Burrata, San Marzano tomato, Ruliano raw ham
Maiolino tonnato e bufala 14	Piennolo 14
Maiolino tranquillo, salsa tonnata, pepe di Java, mozzarella di bufala, capperi fritti	Mozzarella, pomodoro piennolo, alici di Cetara, origano fresco
Spanferkel, Thunfischsauce, Java-Pfeffer, Büffelmozzarella, frittierte Kapern	Mozzarella, Piennolo Tomaten, Cetara Sardellen, frischem Oregano
Suckling pig, tuna sauce, Java pepper, buffalo mozzarella, fried caper	Mozzarella cheese, piennolo tomato, 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)

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	6.5	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	11
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	10
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	11
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	10	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, salamino, prosciutto cotto, funghi, olive greche Gehackte Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken, Pilze, Oliven Tomato pulp, mozzarella, Spicy salami, ham, mushrooms, olives	10	Cardoncelli alla piastra e Grana Padano bianca Mozzarella, funghi cardoncelli, scaglie di grana Mozzarella, Cardoncelli Pilze, Parmesankäse Mozzarella, Cardoncelli Mushrooms, grana flakes	10
Squacquerone, Nduja e Friarielli bianca Mozzarella, Squacquerone, Nduja, friarielli Mozzarella, Squacquerone Käse, Nduja Salami, Rübegrüns Mozzarella, Squacquerone cheese, Nduja salami, turnip greens	10		

la Carne

(Fleisch - Meat)

Hamburger di chianina con patate Dippers 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	12
Costata di manzo con verdure di stagione Rumpsteak mit Gemüse der Saison Rib of beef with seasonal vegetables	19
Guanciale di maialino alla birra e millefoglie di patate Schweinebacke in Bier gekocht und Kartoffeln Cheek of pork cooked in beer and potatoes	15
Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago Geschnittener Büffel mit Taleggio und Asiago Käsefondue Sliced buffalo with Taleggio and Asiago cheese fondue	16
Tagliata di polletto marinato, salsa barbecue e patate al rosmarino Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes	13
Branzino alla griglia Gegrillte Barsch - Grilled Bass	15
Pescato di lago del giorno Seefisch - Lake fish	14
Fritto misto di mare Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish	14.5
Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale Lachs mit Safrancreme und Ganzer roter Reis Seared salmon with saffron cream and integral red rice	16
Tonno scottato, ricotta mantecata, arancia e puntarelle Thunfischbauch, cremiger Ricottakäse, Orange und Zichorienherzsalat Tuna belly, creamy ricotta cheese, orange and chicory hearts	20

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

Plume 2.0 11

Misticanza, barbabietola, Squacquerone, stracetti di bresaola, croccante di parmigiano
Gemischter Salat, Rübe, Squacquerone Käse, Bresaola, Parmesan
Mixed salad, beet, Squacquerone cheese, Bresaola, Parmesan



Menù in un Piatto 11

Riso rosso pomodori secchi, zucchini, 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, zucchinis, 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.