

La Plume

A decorative flourish consisting of a curved line with small, leaf-like or feather-like details extending from it, positioned to the right of the word '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

GIN GINIU STILE LONDON DRY

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 0,50 - MATTHIAS MÜLLER € 8

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

MAZZANCOLLE MARINATE

E FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA € 15

Marinierte Garnelen und Zucchini Blüten in Tempura

Marinated prawns and courgette flowers in tempura

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 € 11

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 € 4.5

Pizzabrot mit Rosmarin und Maldon-Salz - Pizza bread with rosemary and maldon salt

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

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

Parma Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

FORMAGGI E MOSTARDE € 14

Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevio vecchio, pecorino al mirto, blu di capra e le nostre mostarde

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

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf

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

myrtle-flavored pecorino cheese, goat blue cheese and our mustards

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

UOVO IN CAMICIA, FONDUTA DI MONTE VERONESE E PERLE DI TARTUFO € 14

Pochiertes Ei, Monte Veronese-Käse und Trüffelfondue
Poached egg, Monte Veronese cheese and truffle fondue

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

Rindertartar und Dressing
Beef tartare and dressing

ARANCINA DI RISO ALLO ZAFFERANO, MAIALINO "BETTELLA" E SALSA ALLE ERBETTE DI CAMPO € 13

Safranreisbällchen mit Spanferkel „Bettella“ und Wildkräutersauce
Saffron rice balls with "Bettella" suckling pig and wild herb sauce

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, pomodori, cipolla, lime
Salat, Guacamole, Kabeljau, Tomaten, Zwiebel, Limette
Salad, guacamole, cod, tomatoes, onion, lime



MENÙ IN UN PIATTO € 13

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, zucchini, curry,
almonds, turmeric bean hummus and chicory

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte
Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

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 € 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

BIGOLI AL POLIPO, CICORIA E RICOTTA STAGIONATA € 15

Bigoli mit Oktopus, Chicorée und reifer Ricotta-Käse
Bigoli with octopus, chicory and mature ricotta cheese

TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 17

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch
Tortelli with lobster meat

SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI, POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 17

Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga
Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

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, karamellierte 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 PATATE AL ROSMARINO € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln
Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

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

SALMONE, RISO ROSSO INTEGRALE E PANNA ACIDA ALLE ERBE € 16

Lachs, Ganzer roter Reis und Kräutersauerrahm
Salmon, integral red rice and herbal sour cream

FRITTO MISTO DI MARE € 17

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA PONZU € 18

Gebratener Tintenfisch, Scapece-Zucchini und Ponzu-Sauce
Seared squid, scapece courgettes and ponzu sauce

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

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

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

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

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 € 2.5

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

€ 12

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

LA PLUME

LA MARGHERITA SECONDO NOI

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

€ 10

GORGONZOLA, FICHI

E CRUDO DI PARMA BIANCA

€ 12

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 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

€ 11

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,

TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA

€ 12

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

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 BIANCA

€ 10

Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia,
cipolla marinata
Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven,
marinierte Zwiebel
Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion

PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON € 10

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

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

MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHI

E PECORINO BIANCA

€ 12

Mozzarella, pesto di pistacchi e pecorino,
mortadella IGP, zest di limone, provola
Mozzarella-, Pistazien- und Pecorino-Käse-Pesto,
Mortadella, Zitronenschale, Provola Käse
Mozzarella, pistachio and pecorino cheese pesto,
mortadella, lemon zest, Provola cheese

NDUJA RICOTTA E SCAROLA BIANCA € 11

Mozzarella, Nduja, scarola, ricotta
Mozzarella, Nduja Salami,
Scarola Salat, Ricottakäse
Mozzarella, Nduja salami,
scarola salad, Ricotta cheese

CARBONARA BY PLÙME BIANCA € 11

Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato,
bacon croccante
Mozzarella, Grana-Käse,
herzhafte Zabaglione, knuspriger Speck
Mozzarella, Grana cheese, savory zabaglione, crispy bacon

BURRATA BIO, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA € 11

Mozzarella, burrata BIO, salsiccia, scarola riccia
 Mozzarella, Burrata Käse, Wurst, Eskariol Salat
 Mozzarella, burrata cheese, sausage, escarole salad

ORTAGGI € 11

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

PATATE, PROVOLA**E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA € 10**

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**€ 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 TONNATO E BUFALA € 16

Maialino tranquillo, salsa tonnata,
 pepe di Java, mozzarella di bufala, capperi fritti
 Spanferkel, Thunfischsauce,
 Java-Pfeffer, Büffelmozzarella, frittierte Kapern
 Suckling pig, tuna sauce,
 Java pepper, buffalo mozzarella, fried caper

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

FIORI DI ZUCCA, BURRATA BIO**E GUANCIALE € 16**

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

