

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

MORETTI 0,2 SPINA € 3

MORETTI 0,4 SPINA € 6

LESSTER AMBRATA 0,2 SPINA € 3.5

LESSTER AMBRATA 0,4 SPINA € 7

WEIZEN ERDINGER 0,5 € 6.5

CORONA 0,33 € 4.5

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

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

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 CARAMELLATO € 16

Karamellisierter 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 GRAS PISTÀ € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Schmalzcreme - Pumpkin and wheat focaccia with lard cream

ANTIPASTO ALL'ITALIANA € 16

Crudo Ruliano 24 mesi, mozzarella fiordilatte, carciofo alla romana

Ruliano Rohschinken 24 Monate gereift, Fiordilatte-Mozzarella, Artischocke nach römischer Art

Ruliano raw ham aged 24 months, fiordilatte mozzarella, Roman-style artichoke

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

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).

COPERTO Gedeck - Cover charge € 3

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

POLENTINA CROCCANTE, FUNGHI DI STAGIONE E ASIAGO VECCHIO € 14

Knusprige Polenta, saisonale Pilze und gereifter Asiago-Käse
Crispy polenta, seasonal mushrooms and aged Asiago cheese

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

Rindertartar und Dressing - Beef tartare and dressing

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

Rindfleisch-Rubia-Gallega-Tacos, Bohnen, Salat und Paprikamayonnaise
Beef Galician rubia tacos, beans, lettuce, 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

BISTECCA DI CAVOLFIORE AL PEPE VERDE € 10

Cavolfiore e salsa alla panna e pepe verde
Blumenkohl mit Sahne-grünem Pfeffer-sauce
Cauliflower with cream and green pepper sauce

INSALATA DI PUNTARELLE E ALICI MARINATE € 7.5

Puntarelle-Salat und marinierte Sardellen
Puntarelle salad and marinated anchovies

Piatti e Insalatone

BIG SALADS & VEGETABLES PLATES

INSALATA DI RADICCHIO, ANATRA, ARANCE E NOCI € 14

Radicchio-, Enten-, Orangen- und Walnussalat
Radicchio, duck, orange and walnut salad

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

Pasta & Pasta

GNOCCHI DI PATATE, TALEGGIO, ZUCCA E NOCCIOLE € 14

Kartoffelgnocchi mit Taleggio, Kürbis und Haselnüsse
Potato gnocchi with Taleggio cheese, pumpkin and hazelnuts

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

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI MAIALINO IBERICO € 16

Pappardelle mit iberischem Schweineeintopf
Pappardelle with Iberian pork stew

SPAGHETTONE AL POMODORO PIENNOLO E BURRATA € 14

Spaghetti mit Piennolo-Tomaten und Burrata
Spaghetti with Piennolo tomato and burrata

FREGOLA SARDA, NDUJA, CAVOLO NERO E ZAFFERANO € 16

Sardische Fregola mit 'Nduja, Schwarzkohl und Safran
Sardinian fregola with 'nduja, black cabbage, and saffron

SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI, POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 22

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

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 FRIARIELLI € 18

"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischtinte, Calamari und Stängelkohlcreme
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and broccoli rabe 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

BOLLITO CROCCANTE, CAVOLO NERO E SALSA PEARÀ € 17

Knusprig gekochtes Fleisch, Schwarzkohl und "Pearà"
Crispy boiled meat, black cabbage and "Pearà"

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 CROCCANTE E PATATE AL ROSMARINO € 17

Knuspriges Hähnchen und Rosmarinkartoffeln - Crispy chicken and rosemary potatoes

il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 18

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

ROMBO ALLA PIASTRA, FRIARIELLI E RISTRETTO AL MANDARINO € 19

Gegrillter Steinbutt, Stängelkohl und Mandarinenreduktion
Grilled turbot, broccoli rabe and mandarin reduction

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).

MAGGIORAZIONE SAN SILVESTRO 15%

Ortaggi e Verdure

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

PATATE DIPPERS € 5

Pommes frites - French fries

FRIARIELLI E COLATURA DI ALICI € 6.5

Stängelkohl und Sardellenessenz-Dressing
Broccoli rabe and anchovy essence dressing

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

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

CASARECCE AL POMODORO O RAGÙ € 7

Casarecce-Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese soße
Casarecce pasta with tomato sauce or Bolognese sauce

PETTO DI POLLO CON PATATE FRITTE € 8

Hühnerbrust mit Pommes frites - Chickenbreast with french fries

COTOLETTA ALLA MILANESE € 12

Cotoletta di pollo impanata - Mailänder Schnitzel - Milanese cutlet

HAMBURGER, FORMAGGELLA E PATATE FRITTE € 12

Hamburger mit Käse und Pommes frites
Hamburger with cheese and 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

ZUCCA, SALSICCIA, BURRATA BIANCA

€ 12

Mozzarella, zucca, salsiccia, burrata
Mozzarella, Kürbis, Wurst, Burrata Käse
Mozzarella, pumpkin, sausage, burrata cheese

BRESAOLA,

POMODORO GIALLO E RUCOLA

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

€ 13

ORTAGGI

€ 12

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

BROCCOLETTO E ALICI DI CETARA BIANCA

€ 12

Mozzarella, broccoletti, pomodorino al forno,
alici, limone fermentato
Mozzarella, Brokkoli, gebackene Kirschtomaten,
Sardellen, fermentierte Zitrone
Mozzarella, broccoli, baked cherry tomatoes,
anchovies, fermented lemon

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

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

SALAME PICCANTE, POMODORI SECCHI

E PECORINO SARDO € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, Pecorino Sardo, salamino piccante
Gehackte Tomaten, mozzarella, getrockneten Tomaten, Pecorino Käse, scharfe Salami
Tomato pulp, mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, Sheep cheeses, hot salami

NDUJA, BURRATA E FRIARIELLI BIANCA € 12

Mozzarella, Nduja, burrata, friarielli
Mozzarella, Nduja würzige Wurstcreme, Burrata, Stängelkohl
Mozzarella, Nduja spicy sausage cream, Burrata, Stängelkohl

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

ZUCCA, CARDONCELLI E CAVIALE DI TARTUFO € 17

Mozzarella, zucca, funghi cardoncelli, caviale di tartufo, umami di funghi
Mozzarella, Kürbis, Cardoncelli-Pilze, Trüffelnkaviar, Pilz-Umami
Mozzarella, pumpkin, cardoncelli mushrooms, truffle caviar, mushroom umami

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

CARPACCIO DI BLACK ANGUS

CACIO E PEPE, FRIARIELLI

€ 17

Bufala, carpaccio di black angus, salsa cacio e pepe, friarielli
Büffelmozzarella, Black Angus Carpaccio, Käse-Pfeffer-Sauce, Broccoli Rabe
Buffalo mozzarella, Black Angus carpaccio, cheese and pepper sauce, broccoli rabe

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



Le Plongement
submersi e page creation

