



La Plume
ristorante e pizza creativa

il Bar

Kick Starters - Aperitivi

Aperol Spritz € 5

Hugo € 5

Americano € 6

Gil e Tónico rurale € 8

Negroni Fantastico (Jefferson) € 6

Analcolici € 4

Craft Beers - Birre Artigianali

Stonehenge IPA 0,33 - Birificio Lariano (Frutti tropicali, segale, amara) € 5

Pils - Batzen 0,33 (Fresca, dissetante, amara nel finale) € 5

Heaven 0,5 - Birrone (Bianca, leggera, speziata) € 7.5

SS46 0,5 - Birrone (Hell, chiara, perlage fine, fresca) € 7.5

Biavia Blanche 0,5 - Melchiori (Gusto morbido, rinfrescante, luppolo, tarassaco, avena) € 7.5

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

Sidro di Mela Alpino BIO 0,5 - Melchiori (5% vol. - Leggero, frizzante, fragrante) € 7.5

Beers

Spina Piccola - Moretti 0,2 € 3

Spina Media - Moretti 0,4 € 5

Weizen Erdinger 0,5 € 6

Beck's 0,33 € 4

Corona 0,33 € 4

Rossa Moretti 0,33 € 4

Ichnusa Non Filtrata 0,33 € 4

Analcolica Moretti 0,33 € 4

le Bevande - Drinks

Acqua minerale 0,75 l € 3

Bibite lattina 0,33 l (Coca, Light, Zero, Chinotto) € 3.5

Bibite 0,2 l € 2.5

Bibite 0,4 l € 5

Succhi 0,25 l (arancia, mela, pesca, ananas) € 2.5

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

Crostini di terra € 9

Patè di stracotto di guanciale, grass pistà e nocciole, friarielli e pancetta
Croutons mit Rindfleisch Pastete, Schmalz und Haselnüsse, Rübegrüns und bacon
Bread croutons with beef patè, lard and hazelnuts, turnip greens and bacon

Carciofo e carciofo € 11

Sformatino di carciofo, fonduta di Taleggio bio, carciofo fritto e uovo
Artischockenflan mit Taleggio-Käse-Fondue, frittierte Artischocke und Ei
Artichoke flan with Taleggio cheese fondue, fried artichoke and egg

I salumi € 12

Culatello, Monte mezzano, coppa ubriaca all' Amarone e mostarde
Culatello-Schinken, Monte Veronese Käse, Coppa-Schinken und Senf
Culatello ham, Monte Veronese cheese, coppa ham and mustard

Polipo croccante al rosmarino caramellato € 11

Karamellisierter knuspriger Krake mit Rosmarin
Caramelized crispy octopus with rosemary

Antipasto di lago € 12

Trota affumicata, luccio in salsa, polpettine di persico, sarde in saor
Geräuchert Forelle, Hecht mit Soße, Frikadellen Barsch, Sardinen "in saor"
Smoked trout, pike with sauce, meatballs perch, sardines "in saor"

Cozze al pomodoro datterino e origano fresco € 11

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

Antipasto di mare della casa € 14.5

Vorspeise aus Meeresfrüchten nach Art des Chefs
Starter chef's mixed seafood

Cruditè di pesce € 15

Tartare di branzino e gambero rosso
Seebarschtartar und rote Garnelen
Sea bass tartare and red shrimp

Proseguiamo Con

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

Gnocchi alla Norma

melanzane, pomodorini e ricotta stagionata € 10

Norma Gnocchi mit Auberginen, Kirschtomaten und gewürzter Ricotta
Norma gnocchi with aubergines, cherry tomatoes and seasoned ricotta

Pappardelle e faraona € 11

Pappardelle Nudeln mit Perlhuhn - Pappardelle pasta with guinea fowl

Spaghetti alla chitarra,

Bagoss, pepe e guanciale € 11

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

Tortelloni al brasato di vitello e spuma di bufala € 12

Geschmorte Kalbs-Tortelloni und Büffelcreme
Braised veal tortelloni and buffalo cream

Bigoli con la tinca gardesana

erbette, limone e pane vecchio € 12

Bigoli nudeln mit Gardasee Schleie, Kräuter, Zitrone und altes Brot
Bigoli pasta with Garda lake Tench, herbs, lemon and bread

Paccheri alle mazzancolle,

pomodoro giallo e burratina affumicata € 13

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 € 13

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

Spaghetto alla chitarra, caviale di storione,

gambero rosso e limone € 14

Chitarra Spaghetti mit Störkaviar, rote Garnelen und Zitrone
Chitarra spaghetti with sturgeon caviar, red shrimp and lemon

la Carne

(Fleisch - Meat)

Hamburger di chianina con patate Dippers € 11

Pane, cipolla caramellata, formaggella, maionese ai cetrioli, bacon

Hamburger mit Chianina Fleisch und pommes frites

Brot, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck

Hamburger with Chianina meat and French fries

bread, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon

Costata di manzo con verdure alla griglia € 18

Rumpsteak mit Gemüse vom Grill - Rumpsteak of meat with grilled vegetables

Guanciale di maialino alla birra e patate al rosmarino € 14

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln

Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

Picanha di Black Angus € 19

Schwarzer Angus Picanha - Black Angus picanha

Tagliata di polletto marinato e patate al rosmarino € 12

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Grilled sliced chicken with rosemary potatoes

Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago € 16

Rindbüffel in dünne Scheiben geschnitten mit Fondue von Taleggio und Asiago Käse

Sliced thick buffalo with fondue of Taleggio and Asiago cheese

il Pesce

(Fisch - Fish)

Branzino alla griglia € 15

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

Gamberoni imperiali alla griglia € 22

Gegrillte Garnelen - Grilled prawns

Pescato di lago del giorno € 13.5

Seefisch - Lake fish

Fritto misto di mare € 14.5

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale € 14.5

Lachs mit Safrancreme und Integral rotem Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice

Tagliata di tonno, glassa al Valpolicella e pistacchi tostati € 16.5

Thunfischsteak mit Valpolicella Glasur und gerösteten Pistazien

Slice of tuna with Valpolicella icing and toasted pistachios

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Insalata mista di stagione € 4.5

Gemischter Saisonsalat

Mixed seasonal salad

Patate Dippers € 4.5

Pommes frites - French-fries

Verdure alla griglia € 5

Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

Caponata di verdure € 5

Gemüse Caponata

Vegetable caponata

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 € 6

Maccheroni mit Tomatensauce

Maccheroni with tomato 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, primosale, straccetti di bresaola, croccante di parmigiano
Gemischter Salat, Rübe, Primosale Käse, Bresaola, Parmesan
Mixed salad, beet, Primosale cheese, Bresaola, Parmesan



Menù in un Piatto € 11

Riso rosso (pomodori secchi, zucchine, curry, mandorle) crema di ceci e cicoria saltata
Roter Reis (getrocknete Tomaten, Zucchini, Curry, Mandeln) Kichererbsencreme, Chicorée
Red rice (dried tomatoes, zucchini, curry, almonds) chickpeas cream, chicory

Zuppa di patate, fagiolo e cozze € 9

Suppe mit Kartoffeln, Bohnen und Muscheln
Soup with potatoes, beans and mussels

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 ALLERGIEEN 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.

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

Salsiccia, Funghi e Speck

Polpa di pomodoro, mozzarella,
salsiccia mantovana,
funghi champignon, speck altoatesino
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Wurst,
Pilze, Speck aus Südtirol
Tomato pulp, mozzarella, sausage,
mushrooms, South Tyrolean bacon

€ 10

La Plume (la margherita secondo noi)

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

€ 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

€ 9

Bresaola, Pomodoro Giallo e Rucola

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

€ 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

Gorgonzola e Crudo di Soave

Polpa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, Crudo di Soave
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Soave roher Schinken
Tomato pulp, mozzarella,
gorgonzola, Soave raw ham

€ 9

Prosciutto Funghi Champignon

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

€ 9

Crudo, Taleggio e Porcino (bianca)

Mozzarella, porcino scottato,
taleggio di bufala BIO, crudo di Soave
Mozzarella, Pilze, Büffel Taleggio Käse BIO,
Soave roher Schinken
Mozzarella, mushrooms,
Taleggio di bufala BIO, Soave raw ham

€ 11

Capricciosa

Polpa di pomodoro, mozzarella, spicchi di carciofo,
prosciutto cotto, funghi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Artischocken, Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,
ham, mushrooms, olives

€ 10

Tonno e Cipolle di Tropea

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolla di tropea
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
rote Zwiebeln
Tomato pulp, mozzarella, tuna, red onion

€ 9

Nduja, Broccoletti, Nocciole e Ricotta (bianca)

Mozzarella, Nduja, broccoletti,
nocciole, ricotta di bufala BIO
Mozzarella, Nduja Salami, Brokkoli,
Haselnüsse, Büffel Ricotta BIO
Mozzarella, Nduja salami, broccoli,
hazelnuts, buffalo ricotta BIO

€ 10

Polipo e Cozze

Pomodoro piennolo, polipo, cozze, pesto al basilico
Kirschtomaten, Krake, Muscheln, Basilikum-Pesto
Cherry tomatoes, octopus, mussels, basil pesto

€ 11

Friarielli, Provola e Speck (bianca)

Mozzarella, friarielli, provola affumicata
Mozzarella, Rübegrüns, geräucherte provola-Käse
Mozzarella, turnip greens,
smoked provola cheese

€ 9

Porcini alla piastra

e Grana Padano (bianca)

€ 10

Mozzarella, funghi porcini, scaglie di grana
Mozzarella, Pilze, Parmesankäse
Mozzarella, Mushrooms, grana flakes

Radicchio, Zucca e Gorgonzola DOP

€ 10

Mozzarella, Radicchio di stagione IGP,
zucca e Gorgonzola DOP (bianca)
Mozzarella, Saison Radicchio,
Kürbis und Gorgonzola Käse
Mozzarella, Seasonal radicchio,
pumpkin and Gorgonzola cheese

Ortaggi

€ 9

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

Ricotta, Pancetta e Pistacchi (bianca)

€ 10

Mozzarella, ricotta Pugliese, pancetta, pistacchi salati
Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien
Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios

Salame Piccante, Pomodori Secchi

e Pecorino (bianca)

€ 10

Mozzarella, pomodori secchi Pantelleria,
Pecorino DOP, salamino piccante (bianca)
Mozzarella, getrockneten Tomaten,
Pecorino Käse, scharfe Salami
Mozzarella cheese, Pantelleria sun-dried tomatoes,
Sheep cheeses DOP, hot salami

Patate e Salsiccia Mantovana (bianca)

€ 9

Mozzarella, patate saltate,
salsiccia mantovana
Mozzarella, Kartoffeln, Wurst
Mozzarella, baked potatoes, sausage

Scarola, alici di Cetara, olive di Taggia

€ 10

Burratina affumicata, scarola, alici di Cetara,
olive di Taggia, pomodoro piennolo
Geräucherter Burrata-Käse, Escarole,
Cetara Sardellen, Taggia Oliven Tomato
Smoked Burrata Cheese, Escarole,
Cetara anchovies, Taggia olives, tomato

Pizza Fritta

Panzerotto

€ 9

Ricotta, mozzarella, salamino piccante, basilico
Frittierte Pizza mit Ricotta, Mozzarella, würzige Salami, Basilikum
Fried pizza with ricotta, mozzarella, spicy salami, basil

Montanara

€ 9

Pomodoro San Marzano, Bufala
Frittierte Pizza mit San Marzano Tomato, Büffelmozzarella
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.

Formaggio di Fossa e Pancetta

€ 14

Mozzarella, pasta di fichi,
formaggio di fossa di bufala, pancetta nostrana
Mozzarella, Feigenpaste, geräucherter Büffelskäse, Speck
Mozzarella, fig paste, smoked buffalo cheese, bacon

Cavolo nero, Taleggio e Bacon

€ 14

Mozzarella, cavolo nero, Taleggio di bufala BIO e bacon croccante
Mozzarella, Schwarzkohl und BIO Buffalo Taleggio
Mozzarella, Black cabbage and BIO Buffalo Taleggio

Burrata, San Marzano e Crudo di Soave

€ 14

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Soave
Burrata, San Marzano tomato, rohen Schinken
Burrata, San Marzano tomato, raw ham

Piennolo

€ 14

Mozzarella, pomodoro piennolo, alici di Cetara, origano fresco
Mozzarella, Piennolo Tomaten, Cetara Sardellen, frischem Oregano
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)



New Opening - Borghetto sul Mincio



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