

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



La Plume 

Pasticceria

In terrazza sopra la Plume
PROSSIMA APERTURA

C A F É
**MO
MUS**
R I S T O R A N T E



Tiramisù € 5

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e polvere di cacao
Mascarpone Creme, Löffelbiskuits mit Kaffee und cocoa powder
Mascarpone cream, savoiardi with coffee and Kakaopulver

Cheesecake alla ricotta di bufala bio € 6

Bio-Büffel-Ricotta-Käsekuchen - Organic buffalo ricotta cheesecake

Cannolo Siciliano € 6

Crema di ricotta, pistacchi, arancia, perle di cioccolato
RicottaKäse-Creme, Pistazien, Orange, Schokolade Brocken
Ricotta cheese cream, pistachios, orange, chocolate chunks

Tartufo Rocher, cioccolato toffee e vaniglia € 6

Rocher Trüffel, Toffee Schokolade und Vanille
Rocher truffle, toffee chocolate and vanilla

Lemon Tart e meringa bruciata € 6

Crostata con crema al limone e meringa all'italiana
Zitronenkuchen mit italienischem Baiser - Lemon tart with Italian meringue

Frutti di bosco o fragole con gelato alla crema € 6

Beeren oder Erdbeeren mit Sahneeis
Berries or strawberries with cream ice cream

Ravioli di mango al passion fruit e crema allo zafferano € 6

Mango ravioli with passion fruit and saffron cream
Mango-Ravioli mit Passionsfrucht und Safrancreme

Gelato Misto € 5

Gemischtes Eis - Mixed Ice cream

Sorbetto al Limone (analcolico) € 3.5

Zitronensorbet (alkoholfrei) - Lemon water ice (alcohol-free)

Sorbetto del giorno (analcolico) € 3.5

Sorbet des Tages (alkoholfrei) - Sorbet of the day (alcohol-free)

i Dolcini

Mini Babà al limoncello e amarena candita € 3.5

Mini-Babà mit Limoncello-Likör und kandierter Schwarzkirsche
Mini Babà with limoncello liqueur and candied black cherry

Mini tart al pistacchio e gelée di lamponi € 3.5

Mini Pistazientarte mit Himbeergelee
Mini pistachio tart with raspberry jelly

Vini da Dessert - Dessert Wine

Moscato Dolce Vivace - Tenimenti Cà Bianca (Calice - Glass)	€	4
Vino Appassito - Az. Agr. Vicentini (Calice - Glass)	€	4
Recioto - Az. Agr. Farina (Calice - Glass)	€	6
Vernaccia di Oristano Riserva - Silvio Carta Oristano (Calice - Glass)	€	6

Torrefazione Artigianale Roen

Caffè espresso	€	2	Ginseng	€	2
Decaffeinato	€	2	Latte macchiato	€	2
Caffè d'Orzo	€	2	Cappuccino	€	2
Caffè corretto	€	2	Caffè shakerato	€	3



distilleria Scaramellini a fuoco diretto

Grappa di Amarone	€	4	Grappa di Lugana	€	4
Grappa di Recioto	€	4	Grappa Riserva 5 anni	€	5

Fukuju Yuzushu 14°	€	5	Cognac Godet xo organic BIO Finsbois	€	9
Liquore Yuzu e Sake			10 anni botti francesi		
Fukuju Umeshu 14°	€	5	Arancia matura, violetta, nocciola e ciliegia		
Liquore di prugna e Sake			Whisky Willet Pot still reserve (Kentuky)	€	10
Amaro Ciociaro (Frosinone) *	€	5	Single Barrel Bourbon		
Chinato, balsamico, agrumato			Gin Lane London Dry	€	5
Elisir dello Speciale (Trento) **	€	5	Gin Lane Black Berry	€	5
Spezie esotiche			Gin Giniu stile London Dry	€	6
Amaro Bomba Carta (Sardegna) **	€	5	Ginepro Sardo Macchia Mediterranea		
Silvio Carta Oristano					

Amaro Il Carlina (Torino) *	€	5	Piolo Max 100% naturali (Trieste)		
Cardo mariano, zafferano e fava tonca			Figli di botanica ideale dopo il pesce		
Amaro Cenobium Siena 30° *****	€	5	Infuso di Limocannella	€	5
Zero zuccheri ginepro assenzio			Zenzero Liquore	€	5
Mirto di Sardegna Ricetta Storica	€	5			
Silvio Carta Oristano					

* GRADO AMARICANTE

Zacapa 23 anni (Guatemala)	€	7	Rum Santero Il anos (Cuba)	€	7
Havana 7 anni (Cuba)	€	5	Morbido, persistente, elegante		
Brugal 15 anni (Rep. Dominicana)	€	6	Rum Blackwell (Jamaica)	€	6
			Morbido, vaniglia e cacao amaro		

Liquori	€	4	Grappa di Moscato	€	4
Distillati Riserva	€	6	Grappa Prime Uve	€	4
Whisky	€	6	Cognac	€	6