

*La Plume* 

# *Pasticceria*



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

### **Mousse alla nocciola e caramello € 6**

Haselnuss-Karamell-Creme - Hazelnut and caramel mousse

### **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

### **Torta alle noci pecan e miele d'acacia € 6**

Torta rustica con noci pecan e miele d'acacia  
Kuchen mit Pekannuss und Akazienhonig  
Cake with pecan nut and acacia honey

### **Tartufo Rocher, cioccolato toffee e vaniglia € 6**

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

## *i Dolcini*

### **Mini focaccia ai cereali, gelato, composta di albicocche e fava tonka € 3**

Minikuchen mit Müsli, Eis, Aprikosenkompott und Tonkabohne  
Mini cake with cereals, ice cream, apricot compote and tonka bean

### **Mini Sacher € 3.5**

Mini-Sacher-Kuchen - Mini sacher cake

## *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

# *Frutta e Gelati*

*Fruit and Ice cream*

## **Frutti di bosco freschi, gelato allo yogurt e croccante alle nocciole € 6**

Frische Beeren, Joghurteis und Haselnusskrokant  
Fresh berries, yogurt ice cream and hazelnut brittle

## **Ravioli di Mango al Passion Fruit e Crema allo Zafferano € 6**

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

## **Gelato Misto € 5**

Gemischtes Eis - Mixed Ice cream

## **Frutta di stagione € 4.5**

Saisonales Obst - Seasonal fruit

## **Sorbetto al Limone (analcolico) € 3.5**

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

## **Sorbetto del Giorno (analcolico) € 3.5**

Fruchtsorbet der Tages (alkoholfrei)  
Water ice of the day (alcohol-free)

## *distilleria Scaramellini a fuoco diretto*



Grappa di Amarone	€ 4	Grappa di Lugana	€ 4
Grappa di Recioto	€ 4	Grappa Riserva 5 anni	€ 5
Grappa di Moscato	€ 4	Grappa Prime Uve	€ 4

### *Torrefazione Artigianale Roen*

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

### *Rum e Cioccolato Monorigine*

Zacapa 23 anni	€ 7
Havana 7 anni	€ 5
Brugal 15 anni	€ 6
Liquori	€ 4
Distillati Riserva	€ 6
Whiskey	€ 6

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



## RESTAURANTS & STYLE ON GARDA LAKE

*Classique*

CAFÈ RESTAURANT E SUITES  
Lazise - Tel. 045 7580270

*Classique Grill*

Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna  
**Marconi**  
PIATTI TIPICI E PIZZA  
Lazise - Tel. 045 7580270

*La Bohème*

CUCINA E PIZZA  
Lazise - Tel. 045 6470205

*Ardea Purpurea*  
RESTAURANTE & PIZZA  
GRILL E PIZZA  
Peschiera - Tel. 045 4950328

*Locanda Gallehus*

RISTORANTE E PIZZA  
Pacengo - Tel. 045 6490019

*L'Osteria*

CUCINA E PIZZA  
Peschiera - Tel. 045 7550545

*Arpège*

RISTORANTE E PIZZA  
Desenzano - Tel. 030 9142205

*Gran Café San Marco*

TRATTORIA E PIZZA  
Borghetto - Tel. 045 7950018

**L'OSTERIA**

in strada  
STREET FOOD  
Borghetto - Tel. 045 7950018

**BANQUETING · DEGUSTAZIONI · MEETING · RESORT · WEDDING & EVENTS**

[www.ristoclassique.it](http://www.ristoclassique.it) Lazise · Pacengo · Peschiera · Desenzano · Borghetto sul Mincio