

La Plume

A decorative flourish consisting of a curved branch with small leaves and berries, positioned to the right of the word '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 0,33 - MATTHIAS MÜLLER € 5

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

Karamellisierter 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

BACCALÀ MANTECATO, CROSTINO DI ZUCCA E AGRODOLCE DI CIPOLLA € 15

Kabeljaucreme, Kürbiscrouton und süß-saure Zwiebeln

Creamed cod, pumpkin crouton and sweet and sour onion

Centrotavola

TO SHARE

FRITTO DI ALICI RIPIENE RICOTTA, PROVOLA E MAYO AL BASILICO € 11

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



Fermenti di Grano®

FOCACCIA DI ZUCCA CALDA E GRAS PISTÀ AL CUCCHIAIO € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Schmalzcreme

Pumpkin and wheat focaccia with lard cream

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 € 15

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

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

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf

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

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

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

**UOVO IN CAMICIA "GARDA EGG",
FONDUTA DI MONTE VERONESE E PERLE DI TARTUFO € 14**

Pochiertes Ei, Monte Veronese-Käse und Trüffelndue
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

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

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

INSALATA DI RADICCHIO, ANATRA, ARANCE E NOCI € 13

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

**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

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala. - Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen sie das Personal. - For intolerances and allergies ask the staff.

Il pesce è stato abbattuto e mantenuto a temperatura negativa in loco come previsto dal reg CE 853/2004 l'eventuale disponibilità di prodotto fresco può essere richiesta al personale di sala.

Prodotto congelato all'origine o congelato in loco rispettando le norme previste (cotoletta, arancine, polletto, hamburger, maialino, carciofo, patate fritte, e alcuni prodotti in lavagna).

The fish was frozen and kept at a negative temperature on site as required by EC regulation 853/2004. Any availability of fresh product can be requested from the dining room staff.

Product frozen at origin or frozen on site respecting the required standards (cutlet, arancine, chicken, hamburger, suckling pig, artichoke, fried potatoes, and some blackboard products).

Pasta & Pasta

PASTA

GNOCCHI DI PATATE, TALEGGIO, ZUCCA E NOCCIOLE € 14

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

TORTELLO 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

SPAGHETTO MONOGRANO AL PESCATO DI MARE € 20

Monograno-Spaghetti mit Seefisch
Monograno spaghetti with sea fish

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

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch
Tortelli with lobster meat

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPIA, CALAMARETTI E CREMA DI FRIARIELLI € 16

"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischtinte, Calamari und Brokkolicreme
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and broccoli cream

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 POLENTINA MORBIDA € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und cremige Polenta

Cheek of pork cooked in beer and creamy polenta

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

RICCIOLA ALLA PIASTRA E CIME DI RAPA PICCANTI € 17

Gegrillter Amberjack und würziges Rübengrün

Grilled amberjack and spicy turnip greens

FRITTURA DI MARE € 17

Fischfritüre - Fried fish

CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA PONZU € 18

Gebatener Tintenfisch, Scapece-Zucchini und Ponzu-Sauce

Seared squid, scapece courgettes and ponzu sauce

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

Gebatener 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.

Il pesce è stato abbattuto e mantenuto a temperatura negativa in loco come previsto dal reg CE 853/2004 l'eventuale disponibilità di prodotto fresco può essere richiesta al personale di sala.

Prodotto congelato all'origine o congelato in loco rispettando le norme previste (cotoletta, arancine, polletto, hamburger, maialino, carciofo, patate fritte, e alcuni prodotti in lavagna).

The fish was frozen and kept at a negative temperature on site as required by EC regulation 853/2004. Any availability of fresh product can be requested from the dining room staff.

Product frozen at origin or frozen on site respecting the required standards (cutlet, arancine, chicken, hamburger, suckling pig, artichoke, fried potatoes, and some blackboard products).

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



R I S T O R A N T E



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 - 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	€ 7	GORGONZOLA, FICHI	
Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		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	
LA PLUME		CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,	
LA MARGHERITA SECONDO NOI	€ 10	TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA	€ 12
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomato Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato		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	
BUFALA CLASSICA	€ 11	TROTA E CIPOLLE BIANCA	€ 10
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		Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	
NAPOLI D.O.P.	€ 11	ZUCCA, SALSICCIA, BURRATA BIANCA	€ 11
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		Mozzarella, zucca, salsiccia, burrata BIO Mozzarella, Kürbis, Wurst, Burrata Käse Mozzarella, pumpkin, sausage, burrata cheese	
PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON	€ 10	ORTAGGI	€ 11
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms		Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables	
CAPRICCIOSA	€ 11	PATATE, PROVOLA	
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		E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA	€ 10
BRESAOLA DI ANGUS,		Mozzarella, patate saltate, salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen, Provola-Käse, Rosmarin Mozzarella, baked potatoes, sausage, Provola cheese, Rosemary	
POMODORO GIALLO, RUCOLA	€ 12		
Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomato, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket			

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 11
Mozzarella, ricotta mantecata, pancetta, pistacchi salati
Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien
Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios

NDUJA RICOTTA E FRIARIELLI BIANCA € 11
Mozzarella, Nduja, friarielli, ricotta
Mozzarella, Nduja Salami, Friarielli Salat, Ricottakäse
Mozzarella, Nduja salami, friarielli salad, Ricotta cheese

**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, FRIARIELLI
E FONDUTA AL GRANA PADANO € 16**
Mozzarella, Maialino Bettella, friarielli,
fonduta al Grana Padano
Mozzarella, Schwein, Brokkoli, Grana Padano-Fondue
Mozzarella, pig, broccoli, Grana Padano fondue

**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

PROVOLA, ZUCCA E PANCETTA € 16
Provola, zucca, pancetta,
confettura di balsamico, nocciole
Provola-Käse, Kürbis, Speck,
Balsamico-Marmelade, Haselnüsse
Provola cheese, pumpkin, bacon, balsamic jam, hazelnuts

