

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

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 BLACK BERRY

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 € 3

Juices: Orange, Apple, Peach, Pineapple

Beers

SPINA 0,2 - MORETTI € 3

SPINA 0,4 - MORETTI € 6

WEIZEN ALLA SPINA ERDINGER 0,5 € 6.5

CORONA 0,33 € 4.5

ROSSA MORETTI 0,33 € 5

ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 € 5

ANALCOLICA MORETTI 0,33 € 5

Craft Beers - Birre Artigianali

BOTTLE

PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5.5

Birra chiara, bassa fermentazione, aroma di malto, floreale - Light beer, bottom fermentation, malt aroma, floral

LA MEDEA 0,33 - MATTHIAS MÜLLER € 5.5

Birra rossa doppio malto, arancia, vaniglia - Double malt red beer, orange, vanilla

AMERICAN ALE 0,5 - BIRRIFICIO 4 MORI € 9

Birra cruda, note tropicali, alta fermentazione - Raw beer, tropical flavours, top fermentation

LAGER VIENNA 0,5 - BIRRIFICIO 4 MORI € 9

Ambrata, birra cruda, note di caramello, bassa fermentazione - Amber colour, raw beer, caramel flavours, bottom fermentation

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 € 8.5

Bianca, leggera, speziata - White, light, spicy

SS46 0,5 - BIRRONE € 8.5

Hell, chiara, perlage fine, fresca - Hell, clear, fine perlage, fresh

LA BIANCA 0,5 - MATTHIAS MÜLLER € 9

Frumento 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 CAMELLATO € 15

Karamellierter 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, RISTRETTO AL POMODORO E COZZE € 15

Kabeljaucreme, Tomaten-Muschel

Creamed cod, tomato and mussel

Centrotavola

TO SHARE

ALICI FRITTE, RICOTTA E PROVOLA CON 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

POLPETTINE DI PAPPÀ AL POMODORO E BABAGANOUSH € 11

Tomaten Fleischbällchen und Babaganoush

Tomato meatballs and babaganoush

FORMAGGI E MOSTARDE € 15

Taleggio, Monte d'Alleva vecchio, pecorino al mirto, Bluó1 e le nostre mostarde

Taleggio-Käse, alter Monte d'Alleva-Käse,

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Bluó1 und unsere Senf

Taleggio cheese, Monte d'Alleva old cheese,

myrtle-flavored pecorino cheese, Blueó1 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 Trüffelfondue
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

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

Rindfleisch-Rubia-Gallega-Tacos, Salat und Paprikamayonnaise
Beef Galician rubia tacos, salad and paprika mayonnaise

CAVOLFIORE CROCCANTE, SALSA COREANA PICCANTE E CETRIOLI MARINATI € 13

Knuspriger Blumenkohl, würzige koreanische Sauce und marinierte Gurken
Crispy Cauliflower, Spicy Korean Sauce and Marinated Cucumbers

Dall'Orto

VEGETABLES

INSALATA DI RADICCHIO, ANATRA, ARANCE E NOCI € 13

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

INSALATA DI PUNTARELLE, MELE, SEMI E LIME € 7

Puntarelle, mele, semi, lime, noci, vinaigrette al balsamico e pasta d'acciughe
Puntarelle-Salat, Äpfel, Kerne, Limette, Walnüsse, Balsamico-Vinaigrette und Sardellenpaste
Puntarelle salad, apples, seeds, lime, walnuts, balsamic vinaigrette and anchovy paste

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



MENÙ IN UN PIATTO € 13

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

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).

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

TORTELLLO ALL'ANATRA, MONTE VERONESE E FONDO DI VITELLO € 15

Tortello mit Ente, Monte Veronese Käse und Kalbsbrühe
Tortello with duck, Monte Veronese cheese 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

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI MAIALINO IBERICO € 16

Pappardelle mit iberischem Schweineeintopf
Pappardelle with Iberian pork stew

SPAGHETTO MONOGRANO AL PESCATO DI MARE € 20

Monograno-Spaghetti mit Meeresfrüchte
Monograno spaghetti with sea fish

TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 18

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch
Tortelli with lobster meat

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPPIA, CALAMARETTI E CREMA DI FRIARIELLI € 17

"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 € 14

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, 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 € 18

Schweinebacke in Bier gekocht und Polenta - Cheek of pork cooked in beer and soft 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

ROMBO ALLA PIASTRA, FINOCCHIO ALLA VANIGLIA E RISTRETTO AL MANDARINO € 18

Gegrillter Steinbutt, Fenchel mit Vanille- und Mandarinenreduktion

Grilled turbot, vanilla fennel and mandarin reduction

FRITTURA DI MARE € 17

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).

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 € 7.5

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 € 6.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

BABY MACCHERONI AL POMODORO O RAGÙ € 6.5

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

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

€ 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

BUFALA BY PLUME

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

€ 11

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,

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

€ 11

TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA

€ 12

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

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 di Taggia, cipolla marinata
Mozzarella, geräucherte Forelle,
Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel
Mozzarella, smoked trout, Taggia olives,
marinated onion

CAPRICCIOSA

Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofo,
prosciutto cotto, funghi, olive di Taggia
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Artischocke, Schinken, Pilze, Taggia Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichoke,
ham, mushrooms, Taggia olives

€ 11

ZUCCA, SALSICCIA, BURRATA BIANCA

€ 11

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

BRESAOLA DI ANGUS "GIÒ PORRO",

POMODORO GIALLO, RUCOLA

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

€ 13

ORTAGGI

€ 11

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

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA

€ 11

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

PATATE, PROVOLA

E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA € 10

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" € 11

San Marzano, mozzarella, parmigiano, ricotta forte, melanzana frita, basilico
San Marzano Gehackte Tomaten, Mozzarella, Parmesan, starker Geschmack Ricotta, gebratene Aubergine, Basilikum
San Marzano tomato pulp, mozzarella, parmesan, strong taste ricotta, fried aubergine, basil

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

NDUJA, BURRATA E FRIARIELLI BIANCA € 11

Mozzarella, Nduja, friarielli, burrata
Mozzarella, Nduja würzige Wurstcreme, Stängelkohl, Burratakäse
Mozzarella, Nduja spicy sausage cream, broccoli rabe, Burrata cheese

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 € 17

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 IN PADELLA E SALSA CACIO E PEPE € 17

Mozzarella, Maialino Bettella, friarielli in padella, salsa cacio e pepe
Mozzarella, Schwein, sautierter Stängelkohl, Käse-Pfeffer-Sauce
Mozzarella, pig, sautéed broccoli rabe, cheese and pepper sauce

BURRATA, SAN MARZANO

E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 17

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
Burrata, 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 € 17

Provola, zucca, pancetta, confettura di balsamico, nocciole
Provola-Käse, Kürbis, Speck, Balsamico-Marmelade, Haselnüsse
Provola cheese, pumpkin, bacon, balsamic jam, hazelnuts

