



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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

Lasagnetta croccante funghi cardoncelli, Squaquerone e crema di friarielli € 9

Knusprige Lasagne mit Cardoncelli Pilzen, Squaquerone Käse
und Rübegrünscreme
Crispy lasagna with Cardoncelli mushrooms, Squaquerone cheese
and Turnip Greens Cream

Tartare di Manzo piemontese, pan brioche e il suo condimento € 12

Rindertartar, Briochebrot und Dressing
Beef tartare, brioche bread and dressing

I salumi € 13

Fiocco di culatello, salamesimato Roncole Verdi, Monte mezzano, giardiniera e focaccia all'orzo tostato

Culatello Fiocco-Rohr-Schinken, "Roncole Verdi" Salami,
Monte Veronese Käse, eingelegtes Gemüse und Getreidefocaccia
Culatello Fiocco raw ham, "Roncole Verdi" Salami,
Monte Veronese cheese, pickled vegetables und Getreidefocaccia

Polpo al miso di soia caramellato € 11

Karamellisierter Soja-Miso-Oktopus
Caramelized soy miso octopus

Cozze al pomodoro datterino e origano fresco € 11

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

Antipasto di pesce della casa € 14.5

Vorspeise aus Fisch nach Art des Chefs
Starter chef's mixed fish

Gambero rosso, ostriche "Gourmandise Special" e insalata russa delicata € 19

Rote Garnelen, Gourmandise Special Austern und delikater russischer Salat
Red shrimp, Gourmandise Special oysters and delicate Russian salad

Proseguiamo Con

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

Gnocchi alla Norma € 10

Gnocchi, salsa alle melanzane e ricotta stagionata
Gnocchi mit Auberginensauce und gewürzter Ricotta
Gnocchi with aubergine sauce and seasoned ricotta

Pappardelle e faraona € 12

Pappardelle Nudeln mit Perlhuhn
Pappardelle pasta with guinea fowl

Spaghetti alla chitarra, Bagoss, pepe e guanciale € 12

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

Bigoli, agone del Garda grano arso e finocchietto € 12

Bigoli mit Agone Fisch des Gardasees, Weizen und Fenchel
Bigoli with Agone fish of Garda Lake, wheat and fennel

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

Spaghetti monograno vongole veraci, pomodori secchi e bottarga € 13

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

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 di stagione € 18

Rumpsteak mit Gemüse der Saison

Rumbsteak of meat with seasonal vegetables

Guanciale di maialino alla birra e millefoglie di patate € 14

Schweinebacke in Bier gekocht und Kartoffeln

Cheek of pork cooked in beer and potatoes

Picanha di Gallega Spagna € 19

Schwarzer Gallega Picanha - Gallega picanha

Tagliata di polletto marinato, salsa barbecue e patate al rosmarino € 12

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln

Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

il Pesce

(Fisch - Fish)

Branzino alla griglia € 15

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

Pescato di lago del giorno € 14

Seefisch - Lake fish

Fritto misto di mare € 14.5

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale € 15

Lachs mit Safrancreme und Integral rotem Reis

Seared salmon with saffron cream and integral red rice

Ombrina all'amo, agretti e chimichurri all'italiana € 14

Adlerfisc, Agretti und Chimichurri-Sauce

Meagre, agretti and chimichurri sauce

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 di stagione € 5

Saisonaes Gemüse

Seasonal vegetables

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 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 € 10

Hamburger mit Käse und Pommes frites

Hamburger with cheese and french fries

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 10

Wienersnitzel mit Pommes Frites

Milanese cutlet with 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

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

Bresaola, Pomodoro Giallo e Rucola

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

€ 11

La Plume (la margherita secondo noi)

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

€ 10

Gorgonzola DOP e Crudo di Soave

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

€ 9

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

Crudo di Soave, Taleggio e Cardoncelli (bianca)

Mozzarella, taleggio di bufala BIO,
crudo di Soave, funghi cardoncelli
Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO,
Soave roher Schinken, Cardoncelli Pilzen
Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese,
Soave raw ham, Cardoncelli mushrooms

€ 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

Prosciutto Funghi Champignon

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

€ 9

Trota e Cipolle di Tropea

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

€ 10

Capricciosa

Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino,
prosciutto cotto, funghi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
würzige Salami, Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, Spicy salami,
ham, mushrooms, olives

€ 10

Friarielli, Provola e Speck (bianca)

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

€ 9

Squaquerone, Nduja e Friarielli (bianca)

Mozzarella, Squaquerone, Nduja, friarielli
Mozzarella, Squaquerone Käse, Nduja Salami, Rübegrüns
Mozzarella, Squaquerone cheese, Nduja salami, turnip greens

€ 10

Cardoncelli alla piastra

e Grana Padano (bianca)

Mozzarella, funghi cardoncelli, scaglie di grana
Mozzarella, Cardoncelli Pilze, Parmesankäse
Mozzarella, Cardoncelli Mushrooms, grana flakes

€ 10

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, Pistacchi (bianca) € 10

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

Salame Piccante, Pomodori Secchi e Pecorino Sardo (bianca) € 10

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

Patate, Provola**e Salsiccia Mantovana (bianca) € 9**

Mozzarella, patate saltate,
 salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino
 Mozzarella, Kartoffeln, Wurst,
 Provola-Käse, Rosmarin
 Mozzarella, baked potatoes,
 sausage, Provola cheese, Rosemary

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 Tomate, 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.

Mazzancolle e asparagi**€ 14**

Bufala, mazzancolle arrosto, asparagi al burro
 Büffel, geröstete Garnelen, Spargel mit Butter
 Buffalo, roasted prawns, buttered asparagus

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

Maialino tonnato e bufala**€ 14**

Maialino tranquillo, salsa tonnata,
 pepe di Java, mozzarella di bufala
 Spanferkel, Thunfischsauce,
 Java-Pfeffer, Büffelmozzarella
 Suckling pig, tuna sauce,
 Java pepper, buffalo mozzarella

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