

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



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

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

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

Drinks

ACQUA MINERALE 0,75 € 3

BIBITE BOTTIGLIA 0,33 € 3.5

Coca, Zero, Chinotto, Tonica 0,20 cl

BIBITE 0,2 € 3

BIBITE 0,4 € 5.5

SUCCHI 0,2 € 2.5

Arancia, Mela, Pesca, Ananas

Beers

SPINA 0,2 - MORETTI € 3

SPINA 0,4 - MORETTI € 6

WEIZEN ERDINGER 0,5 € 6.5

BECK'S 0,33 € 4.5

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

PILS GRIGNA 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5

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

LA MEDEA 0,50 - MATTHIAS MÜLLER € 8

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

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

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

Karamellierter Rosmarin-Oktopus - Caramelized rosemary octopus

COCCIO DI CALAMARI COZZE E VONGOLE € 15

Topf mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln - Crock with Squid, mussels and clams

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 17

Vorspeise aus gemischter Fisch - Starter mixed fish

CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO € 14

Tartare di pesce marinata e sorbetto al cetriolo
Marinierte Fischtatar und Gurkensorbet - Marinate fish tartare and cucumber sorbet

Centrotavola

TO SHARE

FRITTO DI ALICI RIPIENE

RICOTTA, PROVOLA E MAYO AL BASILICO € 10

Frittierte Sardellen mit Ricotta, Provola und Basilikummayonnaise
Fried anchovies with ricotta, provola and basil mayonnaise

PIZZA FRITTA MONTANARA € 10

Pomodoro San Marzano, Bufala
Frittierte Pizza mit San Marzano Tomate, Büffelmozzarella
Fried pizza with San Marzano tomato, Buffalo mozzarella

FORNARINA AL ROSMARINO E SALE DI MALDON € 4

Pizzabrot mit Rosmarin und Maldon-Salz - Pizza bread with rosemary and maldon salt

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 € 14

Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevio vecchio, pecorino al mirto, blu di capra e le nostre mostarde
BIO-Büffel-Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevio-Käse,
Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf
BIO Buffalo Taleggio cheese, Monte d'Allevio old cheese,
myrtle-flavored pecorino cheese, goat blue cheese and our mustards

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

**UOVO IN CAMICIA,
FONDUTA AL MONTE VERONESE
E PERLE DI TARTUFO € 14**

Pochiertes Ei, Monte-Veronese-Käse fondue und Trüffel
Poached egg, Monte Veronese cheese fondue and truffle

**TARTARE DI MANZO PIEMONTESE "CAZZAMALI"
E IL SUO CONDIMENTO € 15**

Rindertartar und Dressing
Beef tartare and dressing

IL VITELLO È TONNATO € 13

Roast beef di vitello, maionese al capperi e tonno
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Cold veal with tuna sauce

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, avocado, pomodori, cipolla, coriandolo, lime
Salat, Guacamole, Kabeljau, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Koriander, Limette
Salad, guacamole, cod, avocado, tomatoes, onion, coriander, lime



MENÙ IN UN PIATTO € 13

Riso rosso pomodori secchi, zucchini, curry,
mandorle, hummus di fave alla curcuma e cicoria saltata
Roter Reis getrocknete Tomaten, Zucchini, Curry,
Mandeln, Kurkuma-Bohnen-Hummus und Chicorée
Red rice dried tomatoes, zucchini, curry,
almonds, turmeric bean hummus and chicory

VERDURE IN PINZIMONIO € 6

Rohe Gemüseplatte
Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Pasta & Pasta

PASTA

**GNOCCHI DI PATATE,
ASPARAGO VERDE E UOVO GRATTUGGIATO € 15**
Kartoffelgnocchi, grüner Spargel und gehacktes Ei
Potato gnocchi, green asparagus and chopped egg

**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 ALLA BRACE E CRUSCO € 15**
Pacchero-Nudeln, Betella-Wurst, gegrillte Pilze und knusprige "Crusco" Paprika
Pacchero pasta, "Betella" sausage, grilled mushrooms and crunchy "Crusco" pepper

**BIGOLI, AGONE DEL GARDA
GRANO ARSO E FINOCCHIETTO € 14**
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 € 16**
Paccheri mit mazzancolle Garnele, gelben Tomaten und geräuchertem Burratina
Paccheri with mazzancolle shrimp, yellow tomato and smoked burratina

**SPAGHETTO MONOGRANO VONGOLE VERACI,
POMODORI SECCHI E BOTTARGA € 17**
Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Bottarga
Spaghetti with clams, dried tomatoes and Botargo

**FREGOLA SARDA AL GAMBERO ROSSO CRUDO,
CAPPERO FRITTO E BASILICO € 16**
Sardische "Fregola" mit rohe roten Garnelen, gebratenen Kapern und Basilikum
Sardinian "fregola" with raw red shrimp, fried caper and basil

la Carne

FLEISCH - MEAT

HAMBURGER DI ANGUS CON PATATE DIPPERS € 14

Pane, insalata verde, cipolla caramellata, formaggella BIO, maionese ai cetrioli, bacon
Hamburger mit Italienisch Angus Fleisch und Rustikale Pommes frites
Brot, Salat, karamellierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck
Hamburger with Italian Angus meat and Rustic french fries
bread, salad, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon

GUANCIALE DI MAIALINO ALLA BIRRA E PATATE AL ROSMARINO € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln
Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

TAGLIATA DI BUFALO CON FONDUTA DI TALEGGIO E ASIAGO € 17

Geschnittener Büffel mit Taleggio und Asiago Käsefondue
Sliced buffalo with Taleggio and Asiago cheese fondue

TAGLIATA DI POLLETTO MARINATO, SALSA BARBECUE E PATATE AL ROSMARINO € 15

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Barbecue Soße und Rosmarinkartoffeln
Grilled sliced chicken with barbecue sauce and rosemary potatoes

il Pesce

FISCH - FISH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 17

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

SALMONE CROSTA ALLO ZAFFERANO E RISO ROSSO INTEGRALE € 16

Lachs mit Safrancreme und Ganzer roter Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice

FRITTO MISTO DI MARE € 17

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

POLIPO FRITTO

CHIPS DI TOPINAMBUR E SALSA CACIO E PEPE € 18

Frittierte Tintenfisch, Topinambur-Chips mit Käse und Pfeffersauce
Fried octopus, Jerusalem artichoke chips with cheese and pepper sauce

TROTA MARMOREA

INSALATA ROMANESCA ALLA BRACE E SALSA TERIAKY € 16

Marmorforelle mit Gekochter Römischer Salat und Teriyakisauce
Marble trout with cooked romanesque salad and teriyaki sauce

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

ORTAGGI DI STAGIONE ALLA GRIGLIA € 6

Grillgemüse der Saison - Seasonal grilled vegetables

PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

RADICCHIO ROSSO FONDENTE € 6

Gekocht Rote Radicchio - Cooked Red chicory

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

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 ALLERGIEN 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.

* 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)

COPERTO Gedeck - Cover charge € 2.5

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	BRESAOLA DI ANGUS,	
Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		POMODORO GIALLO, RUCOLA	€ 12
		Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket	
LA PLUME LA MARGHERITA SECONDO NOI	€ 10		
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato		GORGONZOLA DOP	
		E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI	€ 11
BUFALA CLASSICA	€ 11	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, crudo di Parma Ruliano 24 mesi Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months	
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		CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,	
		TALEGGIO E CARDONCELLI BIANCA	€ 12
NAPOLI D.O.P.	€ 11	Mozzarella, taleggio di bufala BIO, crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi cardoncelli Mozzarella, Büffel Taleggio Käse BIO, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift, Cardoncelli Pilzen Mozzarella, Taleggio di bufala BIO cheese, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months, Cardoncelli mushrooms	
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		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	
PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON	€ 10		
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms		STRACCHINO, MORTADELLA	
		E PISTACCHI BIANCA	€ 11
CAPRICCIOSA	€ 11	Mozzarella, pistacchi, mortadella Levoni, stracchino Mozzarella, Pistazien, Levoni-Mortadella, Weichkäse Mozzarella, pistachios, Levoni mortadella, soft cheese	
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		CARBONARA BY PLÙME BIANCA	€ 11
		Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato, bacon croccante Mozzarella, Grana-Käse, herzhafte Zabaglione, knuspriger Speck Mozzarella, Grana cheese, savory zabaglione, crispy bacon	
NDUJA RICOTTA E SCAROLA BIANCA	€ 11		
Mozzarella, Nduja, scarola, ricotta Mozzarella, Nduja Salami, Scarola Salat, Ricottakäse Mozzarella, Nduja salami, scarola salad, Ricotta cheese			

BURRATA, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA € 11

Mozzarella, burrata, salsiccia, scarola riccia
 Mozzarella, Burrata Käse, Wurst, Eskariol Salat
 Mozzarella, burrata cheese, sausage, escarole salad

ORTAGGI € 10

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

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, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 11

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

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**€ 10**

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...

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 fritta, San Marzano,
 grana, ricotta mantecata, basilico croccante
 Frittierte Auberginen, San Marzano tomato,
 Parmesankäse, cremiger Ricotta, knuspriges Basilikum
 Fried aubergine, San Marzano tomato, parmesan cheese,
 creamed ricotta, crunchy basil

MAIALINO TONNATO E BUFALA € 16

Maialino tranquillo, salsa tonnata,
 pepe di Java, mozzarella di bufala, cappero fritto
 Spanferkel, Thunfischsauce,
 Java-Pfeffer, Büffelmozzarella, frittierte Kapern
 Suckling pig, tuna sauce,
 Java pepper, buffalo mozzarella, fried caper

BURRATA, SAN MARZANO**E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 16**

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi
 Burrata, San Marzano tomato,
 Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift
 Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham
 24 aged months

FIORI DI ZUCCA, BURRATA**E GUANCIALE € 16**

Mozzarella, fiori di zucca, burrata, crumble di guanciale
 Mozzarella, Zucchini Blüten, Burrata-Käse, Speckstreusel
 Mozzarella, courgette flowers,
 burrata cheese, bacon crumble

