

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 € 6

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

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

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 E PATÈ DI OLIVE € 7

Kürbis-Focaccia und Olivenpastete

Pumpkin focaccia and olive pâté

POLPETTINE DI PAPPALATO AL POMODORO E BABAGANOUSH € 11

Tomaten Fleischbällchen und Babaganoush

Tomato meatballs and babaganoush

FORMAGGI E MOSTARDE € 15

Taleggio di bufala BIO, Monte d'Allevato vecchio, pecorino al mirto, Blu61 e le nostre mostarde

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

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Blu61 und unsere Senf

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

myrtle-flavored pecorino cheese, Blue61 and our mustards

Dalla Cucina

COOKING STARTERS

SELEZIONE DI POMODORI E MOZZARELLA DI BUFALA € 14

Auswahl an Tomaten und Mozzarella - Tomatoes selection and mozzarella

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

Rindertartar und Dressing - Beef tartare and dressing

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E BURRATINA IN CARROZZA € 16

Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift mit frittierte Burratina Käse

Parma Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

IL VITELLO È TONNATO € 15

Roast beef di vitello, maionese al capperi e tonno

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce

Dall'Orto

RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

FINOCCHIO ALL'ARANCIA E YOGURT GRECO ALLE ERBETTE € 6.5

Fenchel mit Orange und griechischem Joghurt mit Kräutergeschmack

Fennel with orange and Greek yogurt flavored with herbs

INSALATA GUACAMOLE E BACCALÀ € 13

Lattuga, guacamole, baccalà, avocado, pomodori, cipolla, lime

Salat, Guacamole, Kabeljau, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Limette

Salad, guacamole, cod, avocado, tomatoes, onion, lime



MENÙ IN UN PIATTO € 13

Riso rosso pomodori secchi, zucchine, curry,
mandorle, hummus di fave alla curcuma e cicoria

Roter Reis getrocknete Tomaten, Zucchini, Curry,
Mandeln, Kurkuma-Bohnen-Hummus und Chicorée

Red rice dried tomatoes, zucchinis, curry,
almonds, turmeric bean hummus and chicory

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 ALLA NORMA € 14

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

TORTELLI 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 € 18

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch
Tortelli with lobster meat

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

"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischtinte, Calamari und Spinatcreme
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and spinach cream

TAGLIOLINI AL LIMONE, SCAMPI E PARMA CROCCANTE € 18.5

"la pasta di Aldo"
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, 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 CREMA DI PATATE € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Kartoffelcreme

Cheek of pork cooked in beer and potatoes cream

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, RISO ROSSO E CICORIA € 18

Gegrillter Amberjack mit roter Reis und Zichorie

Grilled amberjack with red rice and chicory

FRITTURA DI MARE € 17

Fischfritüre - Fried fish

CALAMARO SCOTTATO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 18

Gebratener Tintenfisch und Scapece-Zucchini

Seared squid and scapece courgettes

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

Gebratener 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 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

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 - 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

€ 7

LA PLUME

LA MARGHERITA SECONDO NOI

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

€ 10

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

€ 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

€ 11

PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON

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

€ 10

CAPRICCIOSA

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

€ 11

BRESAOLA DI ANGUS "GIÒ PORRO",

POMODORO GIALLO, RUCOLA

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

€ 13

GORGONZOLA, FICHI

E CRUDO DI PARMA BIANCA

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

€ 12

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,

TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA

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

€ 12

TROTA E CIPOLLE BIANCA

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

€ 10

BURRATA, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA

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

€ 11

ORTAGGI

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

€ 11

PATATE, PROVOLA

E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA

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

€ 10

MAIALINO, FIORI DI ZUCCA E PECORINO BIANCA € 12

Mozzarella, carne salada di maialino "Bettella",
 fiori di zucca, pecorino
 Mozzarella, Bettella-Schweinefleischsalat,
 Zucchini Blüten, Pecorino
 Mozzarella, "Bettella" pork salad, courgette flowers,
 pecorino

CARBONARA BY PLÙME BIANCA € 11

Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato,
 bacon croccante
 Mozzarella, Grana-Käse, herzhaftes Zabaglione,
 knuspriger Speck
 Mozzarella, Grana cheese, savory zabaglione, crispy bacon

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

RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 11

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

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 TONNATO E BUFALA € 17

Maialino tranquillo, salsa tonnata,
 mozzarella di bufala, capperi fritti
 Spanferkel, Thunfischsauce,
 Büffelmozzarella, frittierte Kapern
 Suckling pig, tuna sauce,
 buffalo mozzarella, fried caper

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

FIORI DI ZUCCA, BURRATA E ALICI € 17

Mozzarella, fiori di zucca, burrata, alici
 Mozzarella, Zucchini Blüten,
 Burrata-Käse, Sardellen
 Mozzarella, courgette flowers,
 burrata cheese, anchovies

