

# 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 € 3.5

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

**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**

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 € 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

### **IMPEPATA DI COZZE IN BIANCO € 15**

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

### **INSALATINA DI GRANCHIO,**

### **PATATA MORBIDA ALLE ERBE E POMODORINO FRESCO € 17**

Krabbensalat, weiche Kartoffeln mit Kräutern und frische Kirschtomaten

Crab salad, soft potato with herbs and fresh cherry tomato

## 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 € 11**

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 € 4.5**

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

#### MOZZARELLA DI BUFALA E SELEZIONE DI POMODORI € 14

Frische Tomaten und Mozzarella  
Fresh tomatoes and mozzarella

#### 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 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

### **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

### **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 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

### 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

### SALMONE, RISO ROSSO INTEGRALE

### E GREEN DRESSING € 16

Lachs, Ganzer roter Reis und Green Dressing  
Salmon, integral red rice and green dressing

### 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

### LUCIOPERCA, SCAROLA E SALSA TERIAKY € 16

Zander mit Eskariol und Teriyakisauce - Zander with escarole 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

## INSALATA DI PATATE, FAGIOLINI E POMODORINI € 6

Kartoffelsalat, grüne Bohnen und Kirschtomaten - Potato salad, green beans and cherry tomatoes

## PATATE AL ROSMARINO € 6

Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes

## INSALATA DI ZUCCHINE, MENTA E LIMONE € 6

Zucchini mit Minz und Zitronen - Zucchini with mint and lemon

## 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](mailto: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

<b>MARGHERITA</b> Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella	€ 7	<b>BRESAOLA DI ANGUS, POMODORO GIALLO, RUCOLA</b> Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket	€ 12
<b>LA PLUME</b>			
<b>LA MARGHERITA SECONDO NOI</b> Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato	€ 10	<b>GORGONZOLA, FICHI E CRUDO DI PARMA BIANCA</b> 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
<b>BUFALA CLASSICA</b> 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	<b>CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI, TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA</b> 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
<b>NAPOLI D.O.P.</b> 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	<b>TROTA E CIPOLLE BIANCA</b> Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	€ 10
<b>PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON</b> Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms	€ 10	<b>MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHI E PECORINO BIANCA</b> Mozzarella, pesto di pistacchi e pecorino, mortadella IGP, zest di limone, provola Mozzarella-, Pistazien- und Pecorino-Käse-Pesto, Mortadella, Zitronenschale, Provola Käse Mozzarella, pistachio and pecorino cheese pesto, mortadella, lemon zest, Provola cheese	€ 12
<b>CAPRICCIOSA</b> 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	<b>CARBONARA BY PLÙME BIANCA</b> Mozzarella, Grana Padano, zabaione salato, bacon croccante Mozzarella, Grana-Käse, herzhafte Zabaglione, knuspriger Speck Mozzarella, Grana cheese, savory zabaglione, crispy bacon	€ 11
<b>NDUJA RICOTTA E SCAROLA BIANCA</b> Mozzarella, Nduja, scarola, ricotta Mozzarella, Nduja Salami, Scarola Salat, Ricottakäse Mozzarella, Nduja salami, scarola salad, Ricotta cheese	€ 11		

**BURRATA, SALSICCIA, SCAROLA BIANCA € 11**

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

**ORTAGGI € 11**

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****€ 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 fritta, 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 € 16**

Maiolino 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 tomate,  
 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

