



La Plume

A decorative flourish consisting of a series of small, stylized leaves or feathers arranged in a curved, fan-like shape, positioned to the right of the word "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
- Plume e Virgola € 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)

Pinzimonio di verdure fresche € 6

Rohe Gemüseplatte

Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip

Antipasto di crostini € 9

Crostini pomodoro fresco, stracciatella alici, friarielli e pancetta

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten,

Stracciatella Käse Sardellen, Friarielli und Bacon

Crispy bread with fresh tomatoes,

stracciatella cheese anchovies, broccoli and pancetta

Il vitello è tonnato € 12

Roast beef di vitello e spuma di maionese al capperi e tonno

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce

Cold veal with tuna sauce

Crudo di Soave e melone mantovano € 12

Soave Schinken mit melone - Soave raw ham and melon

Antipasto di lago € 12

Trota affumicata, luccio in salsa, polpettine di persico, sarde in saor

Lake Vorspeise (Geräuchert Forelle,

Hecht mit Soße, Frikadellen Barsch, Sardinen "in saor")

Lake appetizer (Smoked trout, pike with sauce,

meatballs perch, sardines "in saor")

Cozze al pomodoro datterino e origano fresco € 11

Miesmuscheln mit Tomaten und frischem Oregano

Mussels with tomato and fresh oregano

Antipasto di mare della casa € 14.5

Vorspeise aus Meeresfrüchten nach Art des Chefs

Starter chef's mixed seafood

Polpo al miso di soya caramellato € 12

Karamellisierter Soja-Miso-Oktopus

Caramelized soy miso octopus

Proseguiamo Con

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

Gnocchi alla Norma

melanzane, pomodorini e ricotta stagionata € 10

Norma Gnocchi mit Auberginen, Kirschtomaten und gewürzter Ricotta
Norma gnocchi with aubergines, cherry tomatoes and seasoned ricotta

Spaghetti alla chitarra, Bagoss, pepe e guanciale € 11

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

Tortelloni al Monte Veronese e porcini saltati € 12

Tortelloni mit Monte Veronese Käse und sautierte Steinpilze
Tortelloni with Monte Veronese cheese and sautéed porcini mushrooms

Cannelloni della tradizione € 10

Cannelloni mit Fleisch und Bechamelsauce
Cannelloni with meat and bechamel sauce

Bigoli con la tinca gardesana erbette, limone e pane vecchio € 12

Bigoli nudeln mit Gardasee Schleie, Kräuter, Zitrone und altes Brot
Bigoli pasta with Garda lake Tench, herbs, lemon and bread

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

Gnocchi al ristretto di vongole pomodori secchi e bottarga € 13

Knödel mit Venusmuschelnsouße, getrocknete Tomaten und Bottarga
Dumplings with clam sauce, dried tomatoes and bottarga

Spaghetti "Rummo" al pescato di mare € 14.5

Rummo Spaghetti mit Seefisch
Rummo spaghetti with sea fish

Bigoli ai polipetti affogati, porro e pinoli € 12

Bigoli mit Babykrake, Lauch und Pinienkernen
Bigoli with baby octopus, leek and pine nuts

la Carne

(Fleisch - Meat)

Hamburger di chianina con patate olandesi € 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 alla griglia € 18

Rumpsteak mit Gemüse vom Grill - Rumpsteak of meat with grilled vegetables

Guancia di maialino alla birra e patate al rosmarino € 14

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln

Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

Filetto di manzo alla senape antica e miele € 18

Rinderfilet mit alten Senf und Honig - Beef fillet with ancient mustard and honey

Tagliata di polletto marinato e patate al rosmarino € 12

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Grilled sliced chicken with rosemary potatoes

Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago € 16

Rindbüffel in dünne Scheiben geschnitten mit Fondue von Taleggio und Asiago Käse

Sliced thick buffalo with fondue of Taleggio and Asiago cheese

il Pesce

(Fisch - Fish)

Branzino alla griglia € 15

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

Gamberoni e scampi alla griglia € 22

Gegrillte Garnelen und Scampi - Grilled prawns and scampi

Pescato di lago del giorno € 13.5

Seefisch - Lake fish

Fritto misto di mare € 14.5

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

Salmone crema allo zafferano e riso rosso integrale € 14.5

Lachs mit Safrancreme und Integral rotem Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice

Tagliata di tonno, glassa al Valpolicella e pistacchi tostati € 16.5

Thunfischsteak mit Valpolicella Glasur und gerösteten Pistazien

Slice of tuna with Valpolicella icing and toasted pistachios

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Insalata mista di stagione € 4.5

Gemischter Saisonsalat

Mixed seasonal salad

Patate olandesi € 4.5

Pommes frites - French-fries

Verdure alla griglia € 5

Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

Caponata di verdure € 5

Gemüse Caponata

Vegetable caponata

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 Fleischsauce

Maccheroni with tomato sauce or meat sauce

Petto di pollo con patate olandesi € 7.5

Hühnerbrust mit Pommes frites

Chickenbreast with french fries

Hamburger, formaggella e patatine € 10

Hamburger mit Käse und Pommes

Hamburger with cheese and French fries

Cotoletta alla milanese con patate olandesi € 10

Wiener Schnitzel mit Pommes frites - Milanese chop 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, stracetti 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 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.

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

€ 6.5

Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

Carbonara

€ 10

Mozzarella, bacon, uovo pasta gialla BIO, Grana Padano
Mozzarella, Speck, Ei, Grana Padano Käse
Mozzarella, bacon, egg, Grana Padano cheese

La Plume (la margherita secondo noi)

€ 10

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

Nduja, Broccoletti,

Nocciole e Ricotta (bianca)

€ 10

Mozzarella, Nduja, broccoletti,
nocciole, ricotta di bufala BIO
Mozzarella, Nduja Salami, Brokkoli,
Haselnüsse, Büffel Ricotta BIO
Mozzarella, Nduja salami, broccoli,
hazelnuts, buffalo ricotta BIO

Bufala Classica

€ 9

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

Salsiccia, Funghi e Speck

€ 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana,
funghi champignon, speck altoatesino
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Wurst,
Pilze, Speck aus Südtirol
Tomato pulp, mozzarella, sausage,
mushrooms, South Tyrolean bacon

Napoli D.O.P.

€ 10

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

Bresaola, Pomodoro Giallo e Rucola

€ 11

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

Prosciutto Funghi Champignon

€ 9

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

Gorgonzola e Crudo di Soave

€ 9

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

Capricciosa

€ 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, spicchi di carciofo,
prosciutto cotto, funghi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella,
Artischocken, Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,
ham, mushrooms, olives

Crudo, Taleggio e Porcino (bianca)

€ 11

Mozzarella, porcino scottato,
taleggio di bufala BIO, crudo di Soave
Mozzarella, Pilze, Büffel Taleggio Käse BIO,
Soave roher Schinken
Mozzarella, mushrooms,
Taleggio di bufala BIO, Soave raw ham

Hawai

€ 9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple

Tonno e Cipolle di Tropea

€ 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato pulp, mozzarella, tuna, red onion

Polipo e Cozze	€ 11	Ortaggi	€ 9
Pomodoro piennolo, polipo, cozze, pesto al basilico Kirschtomaten, Krake, Muscheln, Basilikum-Pesto Cherry tomatoes, octopus, mussels, basil pesto		Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables	
Friarielli, Provola e Speck (bianca)	€ 9	Ricotta, Pancetta e Pistacchi (bianca)	€ 10
Mozzarella, friarielli, provola affumicata Mozzarella, Rübegrüns, geräucherte provola-Käse Mozzarella, turnip greens, smoked provola cheese		Mozzarella, ricotta Pugliese, pancetta, pistacchi salati Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios	
Porcini alla piastra e Grana Padano (bianca)	€ 10	Salame Piccante, Pom. Secchi e Pecorino (bianca)	€ 10
Mozzarella, funghi porcini, scaglie di grana Mozzarella, Pilze, Parmesankäse Mozzarella, Mushrooms, grana flakes		Mozzarella, pomodori secchi Pantelleria, Pecorino DOP, salamino piccante (bianca) Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pecorino Käse, scharfe Salami Mozzarella cheese, Pantelleria sun-dried tomatoes, Sheep cheeses DOP, hot salami	
Radicchio, Zucca e Gorgonzola DOP	€ 10	Patate e Salsiccia Mantovana (bianca)	€ 9
Mozzarella, Radicchio di stagione IGP, zucca e Gorgonzola DOP (bianca) Mozzarella, Saison Radicchio, Kürbis und Gorgonzola Käse Mozzarella, Seasonal radicchio, pumpkin and Gorgonzola cheese		Mozzarella, patate saltate, salsiccia mantovana Mozzarella, Kartoffeln, Wurst Mozzarella, baked potatoes, sausage	

Pizza Fritta

Panzerotto	€ 9	Montanara	€ 9
Ricotta, mozzarella, salamino piccante, basilico Frittierte Pizza mit Ricotta, Mozzarella, würzige Salami, Basilikum Fried pizza with ricotta, mozzarella, spicy salami, basil		Pomodoro San Marzano, Bufala Frittierte Pizza mit San Marzano Tomato, 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.

Formaggio di Fossa e Pancetta	€ 14	Burrata, San Marzano e Crudo di Soave	€ 14
Mozzarella, pasta di fichi, formaggio di fossa di bufala, pancetta nostrana Mozzarella, Feigenpaste, geräucherter Büffelkäse, Speck Mozzarella, fig paste, smoked buffalo cheese, bacon		Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Soave Burrata, San Marzano tomato, rohen Schinken Burrata, San Marzano tomato, raw ham	
Stracciatella, fiori di zucca, guanciale croccante	€ 14	Piennolo	€ 14
Mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, guanciale croccante Mozzarella, Zucchini Blüten, Stracciatella-Käse, knuspriger Speck Mozzarella, courgettes flowers, stracciatella cheese, crispy bacon		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 2020 - 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