



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

Crostini di terra € 9

**Patè di stracotto di guanciaie,
grass pistà e nocciole, friarielli e pecorino**
Croutons mit Rindfleisch Pastete, Schmalz
und Haselnüsse, Rübegrüns und Pecorino Käse
Bread croutons with beef patè, lard and hazelnuts,
turnip greens and Pecorino cheese

Carciofo e carciofo € 11

**Sformatino di carciofo, fonduta di Taleggio bio,
carciofo fritto e uovo BIO**

Artischockenflan mit Taleggio-Käse-Fondue, frittierte Artischocke und Ei
Artichoke flan with Taleggio cheese fondue, fried artichoke and egg

I salumi € 12

**Fiocchetto di culatello, Monte mezzano,
coppa ubriaca all' Amarone e mostarde**

Culatello-Schinken, Monte Veronese Käse, Coppa-Schinken und Senf
Culatello ham, Monte Veronese cheese, coppa ham and mustard

Polpo al miso di soia caramellato € 11

Karamellisierte 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

Se non è crudo è cotto € 19

Sascimi di tonno, gambero rosso e scampo
Thunfisch Sascimi, roten Garnelen und Scampi
Tuna Sascimi, red shrimp and scampi

Proseguiamo Con

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

**Gnocchi broccoletto,
salsiccia e ricotta stagionata € 10**

Gnocchi mit Brokkoli, Wurst und Ricotta-Käse

Gnocchi with Broccoli, sausage
and cured ricotta cheese

Pappardelle e faraona € 11

Pappardelle Nudeln mit Perlhuhn

Pappardelle pasta with guinea fowl

**Spaghetti alla chitarra,
Bagoss, pepe e guanciale € 11**

Chitarra-Spaghetti mit Bagoss Käse,
Pfeffer und Speck

Chitarra spaghetti with Bagoss cheese,
pepper and bacon

**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

**Spaghettto 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, karamellierte 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

Rumpsteak of meat with seasonal vegetables

Guanciale di maialino alla birra e patate al rosmarino € 14

Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln

Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes

Picanha di Black Angus € 19

Schwarzer Angus Picanha - Black Angus picanha

Tagliata di polletto marinato e patate al rosmarino € 12

Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Grilled sliced chicken with rosemary potatoes

il Pesce

(Fisch - Fish)

Branzino alla griglia € 15

Gegrillte Barsch - Grilled Bass

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 Dippers € 4.5

Pommes frites - French-fries

Verdure di stagione € 5

Cotte, gratinate e alla griglia

Saisonales Gemüse: gekocht, überbacken und gegrillt
Seasonal vegetables: cooked, au gratin and grilled

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 € 6

Maccheroni mit Tomatensauce
Maccheroni with tomato 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

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 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.

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

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

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

Ortaggi**€ 9**

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

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

Mozzarella, patate saltate, salsiccia mantovana
Mozzarella, Kartoffeln, Wurst
Mozzarella, baked potatoes, sausage

Ricotta, Pancetta e Pistacchi (bianca)**€ 10**

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

Scarola, alici di Cetara, olive di Taggia**€ 10**

Bufala, scarola, alici di Cetara, olive di Taggia, pomodoro giallo
Büffel-Käse, Escarole, Cetara Sardellen, Taggia Oliven, gelben tomaten
Bufala Cheese, Escarole, Cetara anchovies, Taggia olives, yellow tomato

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.

Bufala, cime di rapa e mazzancolle**€ 14**

Bufala, cime di rapa, mazzancolle, lardo e bergamotto
Büffel, Rübensprossen, Garnelen, Schmalz und Bergamotte
Buffalo, turnip greens, prawns, lard and bergamot

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

Cavolo nero, Taleggio e Bacon**€ 14**

Mozzarella, cavolo nero, Taleggio di bufala BIO e bacon croccante
Mozzarella, Schwarzkohl und BIO Buffalo Taleggio
Mozzarella, Black cabbage and BIO Buffalo Taleggio

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)

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

La Plume (la margherita secondo noi)

€ 10

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

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

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

Prosciutto Funghi Champignon

€ 9

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

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

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

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

Bresaola, Pomodoro Giallo e Rucola

€ 11

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

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

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

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

Friarielli, Provola e Speck (bianca)

€ 9

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

Porcini alla piastra

e Grana Padano (bianca)

€ 10

Mozzarella, funghi porcini, scaglie di grana
Mozzarella, Pilze, Parmesankäse
Mozzarella, Mushrooms, grana flakes





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