

# 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

### 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 LONDON DRY

GIN LANE BLACK BERRY

GIN GINIU STILE LONDON DRY

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 € 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

**GRIGNA PILS 0,33 - BIRRIFICIO LARIANO € 5**

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

**MEDEA ROSSA 0,50 - MATTHIAS MÜLLER € 8**

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

**LESSTER IPA 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

### 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, PUNTARELLE E SALSA PIL PIL € 15

Kabeljau, Zichorienherzsalat und Pil Pil-Kabeljau-Sauce

Cod, Salad of chicory hearts and Pil-Pil cod sauce

## 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



Fermenti di Grano®

### FOCACCIA DI ZUCCA CALDA E GRAS PISTÀ AL CUCCHIAIO € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Schmalzcreme

Pumpkin and wheat focaccia with lard cream

### 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'Allevò vecchio, pecorino al mirto, blu di capra e le nostre mostarde

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

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Ziegen-Blauschimmelkäse und unsere Senf

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

myrtle-flavored pecorino cheese, goat blue cheese and our mustards

## Dalla Cucina

### COOKING STARTERS

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

Pochiertes Ei, Monte Veronese-Käse und Trüffelndue  
Poached egg, Monte Veronese cheese and truffle ndue

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

Rindertartar und Dressing  
Beef tartare and dressing

**ARANCINA DI RISO ALLO ZAFFERANO,  
MAIALINO "BETTELLA"**

**E SALSA ALLE ERBETTE DI CAMPO € 13**

Saffranreisbällchen mit Spanferkel „Bettella“ und Wildkräutersauce  
Saffron rice balls with "Bettella" suckling pig and wild herb sauce

## Dall'Orto

### RIESENSALATE - BIG SALADS - PLATES

**INSALATA DI RADICCHIO, ANATRA, ARANCE E NOCI € 13**

Radicchio-, Enten-, Orangen- und Walnussalat  
Radicchio, duck, orange and walnut salad



**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 hummusa and chicory

**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

# Pasta & Pasta

## PASTA

### GNOCCHI DI PATATE,

#### TALEGGIO, ZUCCA E NOCCIOLE € 13

Kartoffelgnocchi mit Taleggio, Kürbis und Haselnüsse  
Potato gnocchi with Taleggio cheese, pumpkin and hazelnuts

### 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 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 AL POLIPO, CICORIA E RICOTTA STAGIONATA € 15

Bigoli mit Oktopus, Chicorée und reifer Ricotta-Käse  
Bigoli with octopus, chicory and mature ricotta cheese

#### TORTELLI ALLA POLPA D'ASTICE E IL SUO FONDO € 17

Tortelli mit Hummerfruchtfleisch  
Tortelli with lobster meat

### 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

### 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

### SALMONE, RISO ROSSO INTEGRALE E PANNA ACIDA ALLE ERBE € 16

Lachs, Ganzer roter Reis und Kräutersauerrahm  
Salmon, integral red rice and herbal sour cream

### FRITTO MISTO DI MARE € 17

Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish

### CALAMARO SCOTTATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA PONZU € 18

Gebratener Tintenfisch, Scapece-Zucchini und Ponzu-Sauce  
Seared squid, scapece courgettes and ponzu sauce

### POLPO FRITTO, FIORE DI CARCIOFO E SALSA CACIO E PEPE € 18

Gebratener Oktopus, Artischockenblüten und Käse-Pfeffer-Sauce  
Fried octopus, artichoke flower with cheese and pepper 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

## FIOR DI CARCIOFO FRITTO € 7

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](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>	€ 7	<b>GORGONZOLA, FICHI</b>	
Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		<b>E CRUDO DI PARMA BIANCA</b>	€ 12
		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	
<b>LA PLUME</b>		<b>CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,</b>	
<b>LA MARGHERITA SECONDO NOI</b>	€ 10	<b>TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO BIANCA</b>	€ 12
Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomato Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato		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	
<b>BUFALA CLASSICA</b>	€ 11	<b>TROTA E CIPOLLE BIANCA</b>	€ 10
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		Mozzarella, trota affumicata, olive di Taggia, cipolla marinata Mozzarella, geräucherte Forelle, Taggia-Oliven, marinierte Zwiebel Mozzarella, smoked trout, Taggia olives, marinated onion	
<b>NAPOLI D.O.P.</b>	€ 11	<b>ZUCCA, SALSICCIA, BURRATA BIANCA</b>	€ 11
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		Mozzarella, zucca, salsiccia, burrata BIO Mozzarella, Kürbis, Wurst, Burrata Käse Mozzarella, pumpkin, sausage, burrata cheese	
<b>PROSCIUTTO FUNGHI CHAMPIGNON</b>	€ 10	<b>ORTAGGI</b>	€ 11
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms		Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 11	<b>PATATE, PROVOLA</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		<b>E SALSICCIA MANTOVANA BIANCA</b>	€ 10
<b>BRESAOLA DI ANGUS,</b>		Mozzarella, patate saltate, salsiccia mantovana, Provola, Rosmarino Mozzarella, Kartoffeln, Wurstchen, Provola-Käse, Rosmarin Mozzarella, baked potatoes, sausage, Provola cheese, Rosemary	
<b>POMODORO GIALLO, RUCOLA</b>	€ 12		
Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomato, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket			

**RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI BIANCA € 11**  
Mozzarella, ricotta mantecata, pancetta, pistacchi salati  
Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien  
Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios

**NDUJA RICOTTA E FRIARIELLI BIANCA € 11**  
Mozzarella, Nduja, friarielli, ricotta  
Mozzarella, Nduja Salami, Friarielli Salat, Ricottakäse  
Mozzarella, Nduja salami, friarielli salad, Ricotta cheese

**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 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, FRIARIELLI  
E FONDUTA AL GRANA PADANO € 16**  
Mozzarella, Maialino Bettella, friarielli,  
fonduta al Grana Padano  
Mozzarella, Schwein, Brokkoli, Grana Padano-Fondue  
Mozzarella, pig, broccoli, Grana Padano fondue

**BURRATA BIO, SAN MARZANO  
E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 16**  
Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi  
Burrata BIO, San Marzano tomate,  
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift  
Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham  
24 aged months

**PROVOLA, ZUCCA E PANCETTA € 16**  
Provola, zucca, pancetta,  
confettura di balsamico, nocciole  
Provola-Käse, Kürbis, Speck,  
Balsamico-Marmelade, Haselnüsse  
Provola cheese, pumpkin, bacon, balsamic jam, hazelnuts

