

# 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 0,5 - MATTHIAS MÜLLER € 9

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

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 € 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 CALDA E GRAS PISTÀ AL CUCCHIAIO € 7

Kürbis- und Weizen-Focaccia mit Schmalzcreme

Pumpkin and wheat focaccia with lard cream

### POLPETTINE DI PAPPÀ AL POMODORO E BABAGANOUSH € 11

Tomaten Fleischbällchen und Babaganoush

Tomato meatballs and babaganoush

### FORMAGGI E MOSTARDE € 15

Taleggio, Monte d'Allevo vecchio, pecorino al mirto, Bluó1 e le nostre mostarde

Taleggio-Käse, alter Monte d'Allevo-Käse,

Myrtengeschmack Pecorino-Käse, Bluó1 und unsere Senf

Taleggio cheese, Monte d'Allevo old cheese,

myrtle-flavored pecorino cheese, Blueó1 and our mustards

## Dalla Cucina

### COOKING STARTERS

#### UOVO IN CAMICIA "GARDA EGG", FONDUTA DI MONTE VERONESE E PERLE DI TARTUFO € 14

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

#### 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 frittiertes Burratina Käse  
Parma Raw Ruliano ham 24 aged months with fried burratina cheese

#### CAVOLFIORO CROCCANTE, SALSA COREANA PICCANTE E CETRIOLI MARINATI € 13

Knuspriger Blumenkohl, würzige koreanische Sauce und marinierte Gurken  
Crispy Cauliflower, Spicy Korean Sauce and Marinated Cucumbers

## Dall'Orto

### VEGETABLES

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

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

#### INSALATA DI PUNTARELLE, ALICI MARINATE, MELA E SALSA ALLO YOGURT € 7

Puntarelle-Salat, Marinierte Sardellen, Apfel und Joghurt creme  
Puntarelle salad, marinated anchovies, apple and yogurt cream



#### MENÙ IN UN PIATTO € 13

#### FALAFEL, HUMMUS DI CECI, RISO ROSSO E INSALATINA DI GERMOGLI

Falafel, Kichererbsen-Hummus, roter Reis und Sprossensalat  
Falafel, chickpea hummus, red rice and sprout salad

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 DI PATATE, TALEGGIO, ZUCCA E NOCCIOLE € 14

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

### TORTELLI ALL'ANATRA, MONTE VERONESE E FONDO DI VITELLO € 15

Tortello mit Ente, Monte Veronese Käse und Kalbsbrühe  
Tortello with duck, Monte Veronese cheese 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 MANTOVANA, FUNGHI ARROSTO E CRUSCO € 15

Pacchero-Nudeln, Wurst, geröstete Pilze  
und knusprige "Crusco" Paprika  
Pacchero pasta, sausage, roasted mushrooms  
and crunchy "Crusco" pepper

### SPAGHETTO MONOGRANO AL PESCATO DI MARE € 20

Monograno-Spaghetti mit Meeresfrüchte  
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 FRIARIELLI € 17

"Chitarra" Spaghetti mit Tintenfischfarbe, Calamari und Friariellcreme  
"Chitarra" Spaghetti with cuttlefish ink, calamari and friarielli 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 POLENTINA MORBIDA € 16

Schweinebacke in Bier gekocht und Polenta  
Cheek of pork cooked in beer and soft polenta

### 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 E CIME DI RAPA PICCANTI € 18

Gegrillter Amberjack und würziges Rübengrün  
Grilled amberjack and spicy turnip greens

### FRITTURA DI MARE € 17

Fischfritüre - Fried fish

### CALAMARO SCOTTATO, SCAROLA AL BURRO, SALSA MANGO E HABANERO € 18

Gebratener Tintenfisch, Eskariol mit Butter und Mango-Habanero-Sauce  
Seared squid, escarole with butter and mango-habanero sauce

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

Frittierte 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

### SCAROLA AL BURRO € 6

Eskariol mit Butter - Escarole with butter

## per i Più Piccoli

### FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

### BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

### BABY MACCHERONI AL POMODORO O RAGÙ € 6.5

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

# Pizza all'Italiana

FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA

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	€ 7.5	<b>CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI, TALEGGIO E FUNGHI ARROSTO</b> BIANCA	€ 12
<b>BUFALA BY PLUME</b> Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, Tomate Basil pesto, buffalo mozzarella, tomato	€ 11	Mozzarella, taleggio, crudo di Parma Ruliano 24 mesi, funghi arrosto Mozzarella, Taleggio Käse, Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift, Geröstete Pilze Mozzarella, Taleggio cheese, Parma Raw Ruliano ham 24 aged months, roasted mushrooms	
<b>NAPOLI</b> San Marzano, alici di Cetara, bufala, 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</b> BIANCA 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>ZUCCA, SALSICCIA, BURRATA</b> BIANCA Mozzarella, zucca, salsiccia, burrata Mozzarella, Kürbis, Wurst, Burrata Käse Mozzarella, pumpkin, sausage, burrata cheese	€ 11
<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>ORTAGGI</b> Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables	€ 11
<b>BRESAOLA DI ANGUS "GIÒ PORRO", POMODORO GIALLO, RUCOLA</b> Pomodoro giallo, mozzarella, bresaola di Angus, rucola Gelbe Tomate, Mozzarella, Angus Bresaola, Rucola Yellow tomato, mozzarella, Angus bresaola, rocket	€ 13	<b>RICOTTA, PANCETTA, PISTACCHI</b> BIANCA Mozzarella, ricotta mantecata, pancetta, pistacchi salati Mozzarella, Ricotta, Bacon, gesalzene Pistazien Mozzarella, ricotta, bacon, salted pistachios	€ 11
<b>GORGONZOLA, FICHI E CRUDO DI PARMA</b> 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	<b>NDUJA, BURRATA E FRIARIELLI</b> BIANCA Mozzarella, Nduja, friarielli, burrata Mozzarella, Nduja Salami, Friarielli Salat, Burratakäse Mozzarella, Nduja salami, friarielli salad, Burrata cheese	€ 11

## 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

## 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 € 17

Melanzana frita, San Marzano,  
grana, ricotta mantecata, basilico croccante  
Frittierte Auberginen, San Marzano tomato,  
Parmesankäse, cremiger Ricotta, knuspriges Basilikum  
Fried aubergine, San Marzano tomato, parmesan cheese,  
creamed ricotta, crunchy basil

### MAIALINO, FRIARIELLI SPADELLATI

#### E SALSA CACIO E PEPE

€ 17

Mozzarella, Maialino Bettella, friarielli spadellati,  
salsa cacio e pepe  
Mozzarella, Schwein, sautierter Friarielli, Käse-Pfeffer-Sauce  
Mozzarella, pig, sautéed friarielli, cheese and pepper sauce

### BURRATA, SAN MARZANO

#### E CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 17

Burrata, San Marzano, prosciutto crudo di Parma Ruliano 24 mesi  
Burrata, San Marzano tomato,  
Parma Roher Ruliano-Schinken 24 Monate gereift  
Burrata, San Marzano tomato, Parma Raw Ruliano ham  
24 aged months

### PROVOLA, ZUCCA E PANCETTA

€ 17

Provola, zucca, pancetta,  
confettura di balsamico, nocciole  
Provola-Käse, Kürbis, Speck,  
Balsamico-Marmelade, Haselnüsse  
Provola cheese, pumpkin, bacon, balsamic jam, hazelnuts

