



I Grandi Classici

SCUDERIE CLASSICS

Spaghetti al pomodoro e basilico
Tomato and basil spaghetti

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

Pollo al curry con riso basmati
Chicken curry with basmati rice

Filetto alla Wellington e mostarda di albicocche (min. 2 p.)
Beef Wellington and apricot mustard

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 p.)
Gnocco fritto e culatello, pesto di pomodori secchi, pappa al pomodoro, sarde fritte, carciofini peperoncini ripieni, lattughino e rafano 54
Gnocco with culatello, sun-dried tomato pesto, pappa al pomodoro, fried sardines, artichokes, stuffed chili peppers, baby lettuce and horseradish

Tagliolini al tartufo
Tagliolini with truffle

Mezze maniche, cacio e pepe
Cacio and pepe mezze maniche

Fiorentina (min. 2 p.)
T-Bone Steak

Patate fritte
Fries



Melanzane marinate, zucchine alla scapece, fiori di zuccina, pinoli e basilico
Marinated eggplants, scapece zucchini, zucchini flowers, pine nuts and basil

Gazpacho classico
Classic gazpacho

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

Risotto, siero di pecora, fiori e sambuco
Risotto, sheep's whey, Reschio flowers and elderflower

Barbabietola, more, Parmigiano Reggiano e coriandolo
Beet salad, blackberries, Parmigiano Reggiano and coriander

Friggitello in crosta di sesamo, insalata di cetrioli, maionese al tandoori e garam masala
Sesame crusted friggitelto pepper, cucumber salad, tandoori and garam masala mayonnaise



Ceviche di ricciola, albicocca arrosto e cetrioli
Amberjack ceviche, roasted apricots and cucumbers

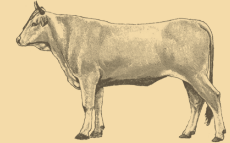
Scampi, lattuga, ribes bianco, salsa alle acciughe e tuorlo marinato
Langoustines, lettuce, white currants, anchovy sauce and marinated egg yolk

Bringoli, aglio, olio e peperoncino, salsa di cozze, puntarelle e ricciola
Bringoli, garlic, oil and chilli, mussel sauce, puntarelle and amberjack

Pasta, pesce e fagioli
Mezzi paccheri with Trasimeno beans, scallops, clams and pine oil

Branzino, cannolicchi, peperoni, spuma di alga spirulina ed erbe di Reschio
Seabass, razor shells, bell peppers, spirulina algae foam and Reschio herbs

Eleganza di mare
Seafood salad



Tartare di daino, ginepro e mirtilli
Fallow deer tartare, juniper and blueberries

Animella glassata agli agrumi, riso soffiato, pesche caramellate, friggitelli e limone
Glazed sweetbread with citrus, puffed rice, caramelized peach, friggitelli peppers and lemon

Tagliatelle di mirtilli con ragù di selvaggina
Blueberry tagliatelle with game ragù

Culurgiones, anatra, erbe di Reschio e gel al limone
Filled potato ravioli, Reschio herbs, duck and lemon gel

Ossobuco di manzo con riso al salto
Beef ossobuco with riso al salto

Bavetta di manzo*
Flank steak

***Accompagnati da insalata stagionale, verdure alla griglia e salmoriglio**
*Served with seasonal salad, grilled vegetables and salmoriglio

SUNDAY BRUNCH
WITH LIVE MUSIC

Every Sunday from 12.00 PM to 4.00 PM
ASK YOUR WAITER FOR MORE INFORMATION

LIVE MUSIC
AFTER DARK

Martedì / Venerdì / Sabato sera
Tuesday / Friday / Saturday evening

ALMANACCO DI RESCHIO

WHAT'S ON AT RESCHIO
DOWNLOAD OUR APP FROM THE APPLE APP STORE
OR ANDROID PLAY STORE

No Tips Please! A discretionary contribution will be included in your bill and divided fairly among the entire Reschio team

Niente mance, grazie! Aggiungeremo al conto un contributo a vostra discrezione, che verrà ripartito equamente tra tutti i membri del team di Reschio



**Per consultare la lista degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala**

Should you have any allergies or intollerances please ask
a member of our team who will be able to assist you