I Grandi Classici

SCUDERIE CLASSICS

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

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

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

Antipasti



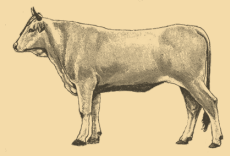
Carciofo fritto, olandese alle erbe, cavolo nero e mele
Fried artichoke, herb hollandaise, black cabbage and apples

Zuppa di cipolla, crostini di pane, peperoncino, beurre noisette e rafano
Onion soup, bread croutons, chilli, beurre noisette and horseradish



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



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

Lingua, miglio, carciofo, sedano rapa, lime e salsa verde
Tongue, millet, artichoke, celeriac, lime and salsa verde

Primi

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

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

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

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

Tortelli di manzo, zucca, salsa alle nocciole e kimchi di cavolo nero
Beef tortelli, pumpkin, hazelnut sauce and black cabbage kimchi

Secondi

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

Zucca, porcini fermentati, insalatina di erbe e Aceto Balsamico Tradizionale
Pumpkin, fermented porcini, herb salad and Aceto Balsamico Tradizionale

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

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

ALMANACCO DI RESCHIO

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

LIVE MUSIC

AFTER DARK
Lunedì / Martedì / Giovedì / Venerdì / Sabato sera
Monday / Tuesday / Thursday / Friday / Saturday evening

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*

RISTORANTE

20 20

DI RESCHIO

ALLE SCUDERIE