



In 1730 Pope Clemente XII celebrated his niece Anna Corsini's marriage to Conte Bichi Ruspoli by bestowing a Papal title, the Conte di Reschio, upon her husband. By a curious twist of fate, the title links history with the present, as Donna Nencia Corsini, descendent of Donna Anna came to live at Reschio upon her marriage to Conte Benedikt Bolza.

The first Conte di Reschio lived at the castle in the 1700's and his family remained here until 1932.

What a gourmand he would have been had he lived here this century

No Tips Please!

*A discretionary contribution will be included
in your bill and divided fairly among the entire Reschio team*

N.	Allergene
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, ecc.)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti derivati
12	Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU DEGUSTAZIONE

ZUPPETTA DI MANDORLE, RICCI DI MARE, GAMBERI ROSSI MARINATI, OLIO ALL'ERBA STELLA E ACETO DI SUSINA (2-8-14)

Almond soup, sea urchins, marinated red prawns, star grass oil and plum vinegar

PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, ALBICOCCHES, PISTACCHIO, VERMOUTH DI RESCHIO E RUCOLA (1-3-4-7-10-12)

Chicken liver paté, apricots, pistachio, Reschio vermouth and rocket salad

TAGLIOLINI DI BORRAGINE E BASILICO, CALAMARETTI, ACQUA DI POMODORO, PEPERONCINO E BEURRE BLANC (1-3-4-6-7-9-12-14)

Borage and basil tagliolini, baby squid, tomato water, chilli and beurre blanc

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA (1-2-3-4-7-12)

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI, MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA (1-3-6-7-9-10-12)

Glazed pigeon, beetroot, liver, blackberry mayonnaise and licorice

PISTACCHIO, SIERO DI RICOTTA, LIMONE FERMENTATO E MANDORLE (3-7-8)

Pistachio, ricotta sheep's whey, fermented lemon and almonds

Wine pairing

ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA, CARPACCIO DI SEDANO, YUZU, PERE, CAMOMILLA, OLIVELLO SPINOSO E
CHIPOTLE (4-6-9-12)

Amberjack, celery carpaccio, yuzu, pears, chamomile, sea buckthorn and chipotle

CARPACCIO DI MANZO, RAVANELLI, NOCCIOLA E BURRO (3-7-8-10-12)

Beef Carpaccio, radish, hazelnut and butter

PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, ALBICOCCHE, PISTACCHIO, VERMOUTH DI RESCHIO E RUCOLA
(1-3-4-7-10-12)

Chicken liver paté, apricots, pistachio, Reschio vermouth and rocket salad

CARPACCIO DI SEDANO RAPA ARROSTO, LEVISTICO, SPUGNOLE, POLVERE DI OLIVE, PIOPPINI,
PESTO DI SEMI DI GIRASOLE OSSIDATI E FINOCCHIO DI MARE (6-7-9-12)

Roasted celeriac carpaccio, lovage, morels, olive powder, pioppini mushrooms, oxidized sunflower seed
pesto and sea fennel

PRIMI PIATTI

**TAGLIOLINI DI BORRAGINE E BASILICO, CALAMARETTI,
ACQUA DI POMODORO, PEPERONCINO E BEURRE BLANC (1-3-4-6-7-9-12-14)**

Borage and basil tagliolini, baby squid, tomato water, chilli and beurre blanc

BOTTONI, GAMBERI ROSSI, RICCI, MANDORLA, CAPPERI E ORTICA (1-2-3-4-8-14)

Bottoni, red prawns, sea urchins, almonds, capers and nettle

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA (1-2-3-4-7-12)

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

PENNE, AGLIONE, RUCOLA, ASPARAGI E TARTUFO NERO (1-7-8-9-10-12)

Penne, aglione, rocket salad, asparagus and black truffle

TORTELLI DI ANATRA, SCAROLA, PINOLI E ALBICOCCA (1-3-6-7-8-10-12)

Duck tortello, escarole, pine nuts and apricot

SECONDI PIATTI

BRANZINO, PIL PIL, SALICORNIA E BOTTARGA (4-7-9)

Sea bass, pil pil, samphire and bottarga

CARDONCELLO ARROSTO, CIME DI RAPA, CREMA DI RICOTTA DI RESCHIO AFFUMICATA, FONDO AI FUNGHI E MANDORLE TOSTATE (1-3-7-8-12)

Roasted king trumpet mushroom, cime di rapa, smoked Reschio ricotta cream, mushrooms jus and toasted almonds

SCAROLA, BABAGANUSH, LIMONE SOTTO SALE, GEL DI YOGURT E FARRO SOFFIATO (1-7-9-11-12)

Escarole, baba ganoush, salt-cured lemon, yogurt gel and puffed spelt

PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI, MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA (1-3-6-7-9-10-12)

Glazed pigeon, beetroot, liver, blackberry mayonnaise and licorice

AGNELLO, CARCIOFO, PESTO ALLE ERBE E MILLEFOGLIE DI PATATE (1-7-9-11-12)

Lamb, artichoke, Reschio herb pesto and potato mille-feuille

CONTORNI

INSALATA MISTA STAGIONALE (12-10)

Mixed seasonal salad

VERDURE DI STAGIONE SALTATE (7)

Sautèed seasonal vegetables

SPINACI, UVA PASSA E PINOLI (7-8)

Spinach, raisins and pine nuts

GRANDI CLASSICI

SFORMATINO DI SEDANO RAPA, UOVO IN CAMICIA, PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO (3-7-9)

Celeriac flan, poached egg, Parmigiano Reggiano and black truffle

MINISTRONE DI VERDURE STAGIONALI (9)

Minestrone with seasonal vegetables

CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE E VERDURE SALTATE (3-7-9-12)

Chateaubriand, bearnaise sauce and sautéed vegetables

(MIN. 2 PEOPLE)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO, PEPE DI SICHUAN, GELATO ALL'OLIO DI RESCHIO E LIMONE (3-7)

Chocolate soufflé, Sichuan pepper, extra virgin olive oil and lemon
20 min required

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