



I Grandi Classici

SCUDERIE CLASSICS

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 p.)

Gnocco fritto e culatello, pesto di pomodori secchi, pappia al pomodoro, sarde fritte, carciofini peperoncini ripieni, lattughino e rafano 54

Gnocco with culatello, sun-dried tomato pesto, pappia al pomodoro, fried sardines, artichokes, stuffed chili peppers, baby lettuce and horseradish

Spaghetti al pomodoro e basilico
Tomato and basil spaghetti

Pollo al curry con riso basmati
Chicken curry with basmati rice

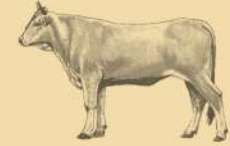
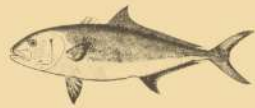
Filetto alla Wellington e mostarda di albicocche (min. 2 p.)
Beef Wellington and apricot mustard

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

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

Tartare di carota, ajo blanco, olivello spinoso e mandorle
Carrot tartare, ajo blanco, sea buckthorn and almonds

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

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

Tortelli di erbe, formaggio di capra e tartufo
Herb tortelli, goat cheese and truffle

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

Insalata di barbabietola, more, Parmigiano Reggiano e coriandolo
Beet salad, blackberries, Parmigiano Reggiano and coriander

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

Insalata di granchio, finocchio, mela, spuma di pompelmo e pan brioche
Crab salad, fennel, apple, grapefruit foam and pan brioche

Scampi, lattuga, ribes bianco e salsa alle acciughe
Scampi, lettuce, white currant and anchovy sauce

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

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

Gnocchi di patate alla paprika, gamberi rossi e zucchine
Paprika potato gnocchi, red prawns and zucchini

Branzino, cannolicchi, peperoni, spuma di alga spirulina e 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

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

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

Tortelli di lepre, mandorle, erbe selvatiche e rape
Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips

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

Bavetta di manzo*
Flank steak

Costoletta di maiale, chimichurri, friggitelto e semi di finocchio
Pork chop, chimichurri, friggitelto peppers and fennel seeds

***Accompagnati da insalata stagionale, verdure alla griglia e salmoriglio**

***Served with seasonal salad, grilled vegetables and salmoriglio**

Primi

Secondi

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



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

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