



I Grandi Classici

SCUDERIE CLASSICS

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

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 p.)
Gnocco fritto e culatello, pesto di pomodori secchi, pappa al pomodoro, sarde fritte, peperoncini ripieni, lattughino e rafano

Gnocco with culatello, sun-dried tomato pesto, pappa al pomodoro, fried sardines, asparagus with hazelnuts, 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



Gazpacho
Gazpacho

Uovo in camicia, spuma di porro, funghi e patata affumicata
Poached egg, leek foam, mushrooms and smoked potato

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

Risotto ai funghi, melagrana, ribes rosso e radici
Mushroom risotto, pomegranate, red currants and roots

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

Asparagi bianchi, insalata di sedano, chips di pane e spugnole
White asparagus, celery salad, bread chips and morel mushrooms

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



Ricciola, cavolo nero, carciofi e aioli
Amberjack, black cabbage, artichokes and aioli

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

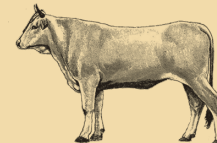
Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

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

Gnocchi, sepioline e piselli
Gnocchi, cuttlefish and peas

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

Plin di vitella in brodo, asparagi, carciofi, fave e piselli
Veal plin in broth, asparagus, artichokes, broad beans and peas

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

Bavetta di manzo*
Flank steak

Maialino arrosto, cavolfiore, fegato di maiale e mela cotogna
Roasted boneless suckling pig, cauliflower, pork liver and quince

***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

ALMANACCO DI RESCHIO

WHAT'S ON AT RESCHIO

DOWNLOAD OUR APP FROM THE APPLE APP STORE
OR ANDROID PLAY STORE

JAZZ NIGHT

LIVE MUSIC

Martedì / Venerdì / Sabato

Tuesday / Friday / Saturday

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