



GRANDE ANTIPASTO PER DUE

Starter for two

Culatello e tigelle, formaggio di capra, cous cous,
hummus di mandorle e sarde marinate 52

Culatello & tigelle, goat cheese, cous cous,
almond hummus & marinated sardines

I GRANDI CLASSICI THE CLASSICS

Spaghetti al pomodoro e basilico 24

Tomato & basil spaghetti

Tagliolini al tartufo nero di Norcia 32

Tagliolini with Norcia black truffle

Mezze maniche, cacio e pepe 28

Cacio & pepe mezze maniche

Filetto alla Wellington
e mostarda di albicocche (min. 2 p.) 94

Beef Wellington & apricot mustard

Patate fritte di Reschio 14

Reschio fried potatoes



Insalata autunnale, radicchio, carote, pere,
ceci e melograno 24

Autumn salad, radicchio, carrots, pears,
chickpeas & pomegranate

Insalata di funghi, pastinaca,
consommé di funghi e olio al pino 26

Mushroom salad, parsnip, mushroom consommé and pine oil

Uovo in camicia, formaggio di capra,
za'atar, barbabietola e olio alla paprika 24

Poached egg, goat cheese, za'atar, beet & paprika oil

Minestrone autunnale 22

Autumn minestrone soup

Zuppa di cipolla, crostini di pane, peperoncino,
beurre noisette e rafano 22

Onion soup, bread croutons, chili, beurre noisette & horseradish

Risotto allo zafferano, crema di erba stella
e aglio nero 30

Saffron risotto, stargrass cream & black garlic

Ravioli del plin, ricotta di pecora e scarola affumicata,
spuma di ortiche e nocciole 28

Plin ravioli, sheep ricotta cheese and smoked endive,
nettle foam & hazelnuts

Porro, pesto alle erbe di Reschio,
maionese al vadouvan e crostini di pane BBQ 28

Leek, Reschio herbs pesto, vadouvan mayonnaise & bread croutons

Cavolfiore, gel al limone, pepe rosa,
curcuma e noci BBQ 30

Cauliflower, lemon gel, pink pepper, turmeric & walnuts



Granchio, insalata di stagione, sedano,
rafano, erba cipollina e pan brioche 34

Crab, seasonal salad, celery
horseradish, chive & pan brioche

Spaghetti alle vongole 28

Spaghetti with clams

Gnocchi alla paprika, gamberi rossi,
zucchine e basilico 32

Paprika gnocchi, red prawns, zucchini & basil

Merluzzo in olio cottura, spuma di
carote allo zenzero, salsa verde
e insalata di fagiolini 34

Cod, ginger and carrot foam,
salsa verde & green bean salad

Trancio di rombo e brandade* BBQ 38

Turbot & brandade

Calamaro e salsa verde* BBQ 36

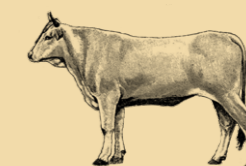
Squid & salsa verde

Scampi, salsa di cozze e lime * BBQ 42

Langoustines, mussel sauce & lime

*accompagnati da patate arrosto e cipolla rossa saltata
e broccoletti, aglio, olio e peperoncino

*served with roasted potatoes and sautéed red onions
& broccoletti sautéed with garlic & chili



Carpaccio di selvaggina, more alla senape
e fondo di cacao 28

Game carpaccio, blackberry mustard & cocoa

Petto d'anatra marinato, pera grigliata,
chips di riso, zucchine alla scapece e pompelmo 38

Marinated duck breast, grilled pear, rice chips,
scapece zucchini & grapefruit

Lattughino alla brace, quaglia, Parmigiano
Reggiano, cipolla in agro e susina 28

Grilled lettuce, quail, Parmigiano Reggiano cheese,
pickled onion & plum

Tagliatelle di mirtilli con ragù di selvaggina 30

Blueberry tagliatelle with game ragù

Faraona al curry, melanzana e verbena 36

Guinea fowl curry, eggplant & verbena

Fiorentina* (min. 2 p.) BBQ 120

T-Bone Steak

Costata* (min. 2 p.) BBQ 84

Rib eye steak

Bavetta di manzo* BBQ 34

Flank Steak

*accompagnati da patate arrosto e cipolla rossa saltata e indivia,
radicchio e friggirelli alla brace e lime

*served with roasted potatoes and sautéed red onions & grilled endive,
radicchio and friggirelli peppers & lime

ALLE SCUDERIE
RISTORANTE

JAZZ NIGHT ALLE SCUDERIE
Venerdì e Sabato / Friday and Saturday
Live music

FROM 30TH DECEMBER
NEW YEAR JAZZ FESTIVAL
Ask your waiter for more information.





**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