



I Grandi Classici

SCUDERIE CLASSICS

Spaghetti al pomodoro e basilico

Tomato and basil spaghetti

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

Beef Wellington and apricot mustard

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 p.) Culatello, formaggio di capra, gnocco fritto, hummus di Reschio, pesto di pomodori secchi e sarde marinate

Culatello, goat cheese, gnocco fritto, Reschio hummus, sundried tomato pesto and marinated sardines

Tagliolini al tartufo

Tagliolini with truffle

Mezze maniche, cacio e pepe

Cacio and pepe mezze maniche



Melanzane marinate, zucchine alla scapece, fiori di zuccina, pinoli e basilico

Marinated eggplants, scapece zucchini, zucchini flowers, pine nuts and basil

Friggitello in crosta di sesamo, insalata di cetrioli e maionese al tandoori e garam masala

Sesame crusted friggittello pepper, cucumber salad and tandoori and garam masala mayonnaise



Minestrone di stagione

Seasonal minestrone soup

Gazpacho

Gazpacho

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



Sgombro marinato, peperone arrosto, leche de tigre, semi di pomodoro e salsa verde

Marinated mackerel, roasted bell pepper, leche de tigre, tomato seeds and salsa verde

Insalata di granchio, finocchio, mela, spuma di pompelmo e pan brioche

Crab salad, fennel, apple, grapefruit foam and pan brioche

Scampi, cipollotto, fave, carciofi e salsa alle acciughe

Scampi, spring onion, fava beans, artichokes 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

Risotto, pomodorini confit, seppie, piselli, menta e limone

Risotto, confit tomatoes, cuttlefishes, peas, mint and lemon

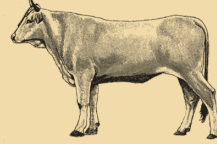


Branzino, cannolicchi, peperoni, spuma di alga spirulina e erbe di Reschio

Seabass, razor shells, bell peppers, spirulina algae foam and Reschio herbs

Insalata di mare

Seafood salad



Carpaccio di daino, cipollotto, zenzero, insalata di cavolo rapa, lime e pinoli

Fallow deer carpaccio, spring onion, ginger, kohlrabi salad, lime and pine nuts

Petto di anatra affumicata, scarola, scalogno e melagrana

Smoked duck breast, escarole, shallot and pomegranate



Tagliatelle di mirtilli con ragù di selvaggina

Blueberry tagliatelle with game ragù

Tortellini di piccione in brodo, pastinaca e tartufo

Pigeon tortellini in broth, parsnip and truffle



Fiorentina* (min. 2 p.)

T-Bone steak

Costata* (min. 2 p.)

Rib-Eye steak

Bavetta di manzo*

Flank steak

*Accompagnati da insalata stagionale, verdure alla griglia e salmoriglio

*Served with seasonal salad, grilled vegetables and salmoriglio

RESCHIO THEATRE

26 - 27 - 28 JULY

RESERVE YOUR TICKETS AT SHOP.RESCHIO.COM

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



**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