



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

Uovo in camicia, spuma di porro, cicoria e carciofi
Poached egg, leek foam, chicory and artichokes

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

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

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

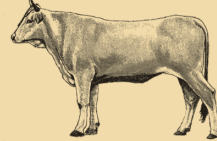
Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

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

Trancio di cernia, agretti e carciofi
Grouper, agretti and artichokes

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**

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



**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