



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



Indivia, pecorino, scalogno in agro, cavoletti di Bruxelles, aglio orsino e sedano rapa
Endive, pecorino, pickled shallot, Brussel sprouts, wild garlic and celeriac

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

Minestrone di stagione
Seasonal minestrone soup

Vellutata di zucca, funghi, farro e olio alla salvia
Pumpkin soup, mushrooms, spelt and sage oil

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

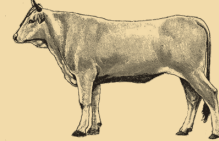
Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams

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

Risotto, cipolla arrosto, anguilla affumicata, kumquat e sedano
Risotto, roasted onion, smoked eel, kumquat and celery

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



Carpaccio di daino, cipollotto, zenzero, insalata di cavolo rapa, lime e pinoli
Fallow deer carpaccio, spring onion, ginger, kohlrabi salad, lime and pine nuts

Insalata di quaglia, fagiolini, cipolla in agro, fichi, nocciole e olivello spinoso
Quail salad, green beans, pickled onions, figs, hazelnuts and sea buckthorn

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

Tortellini di anatra, brodo di Parmigiano Reggiano e cardi
Duck tortellini, Parmigiano Reggiano broth and cardoons

Fiorentina* (min. 2 p.)
T-Bone steak

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



**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