



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, carciofini peperoncini ripieni, lattughino e rafano

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

Tartare di carota, ajo blanco, olivello spinoso e mandorle

Carrot tartare, ajo blanco, sea buckthorn and almonds



Minestrone di stagione

Seasonal minestrone soup

Risotto, siero di pecora, fiori e sambuco

Risotto, sheep's whey, Reschio flowers and elderflower

Tortelli di erbe, formaggio di capra e tartufo

Herb tortelli, goat cheese and truffle



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

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

Insalata di barbabietola, more, Parmigiano Reggiano e coriandolo

Beet salad, blackberries, Parmigiano Reggiano and coriander



Ceviche di ricciola, albicocca arrosto e cetrioli

Amberjack ceviche, roasted apricots and cucumbers

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 di patate alla paprika, gamberi rossi e zucchine

Paprika potato gnocchi, red prawns and zucchini

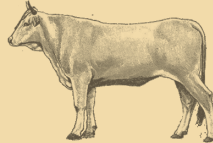


Branzino, cannolicchi, peperoni, spuma di alga spirulina e erbe di Reschio

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

Tortelli di lepre, mandorle, erbe selvatiche e rape

Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips



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

LIVE MUSIC

AFTER DARK

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