



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, asparagi e nocciola, peperoncini ripieni, lattughino e rafano

Gnocco with culatello, sun-dried tomato pesto, pappa al pomodoro, fried sardines, asparagus with hazelnuts, stuffed chili peppers, baby lettuce and horseradish

Tagliolini al tartufo

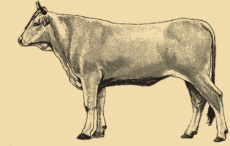
Tagliolini with truffle

Mezze maniche, cacio e pepe

Cacio and pepe mezze maniche

Fiorentina (min. 2 p.)

T-Bone Steak



Antipasti

Primi

Secondi

Carciofo, cavolo nero, verdure di stagione, mela e olandese alle erbe di Reschio

Artichoke, black cabbage, seasonal vegetables, apple and Reschio herb hollandaise

Uovo in camicia, spuma di porro, funghi e patata affumicata

Poached egg, leek foam, mushrooms and smoked potato

Minestrone di stagione

Seasonal minestrone soup

Risotto ai funghi, melagrana, ribes rosso e radici

Mushroom risotto, pomegranate, red currants and roots

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

Gnocchi, seppioline e piselli

Gnocchi, cuttlefish and peas

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

Plin di vitella in brodo, asparagi, carciofi, fave e piselli

Veal plin in broth, asparagus, artichokes, broad beans and peas

Ossobuco di manzo con riso al salto

Beef 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

JAZZ NIGHT

LIVE MUSIC

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 intolerances please ask
a member of our team who will be able to assist you