



# 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, gnocco fritto, hummus di Reschio, peperoncini ripieni di tonno e pesto di pomodori secchi

Culatello, gnocco fritto, Reschio hummus, tuna stuffed chilli peppers and sundried tomato pesto

### Tagliolini al tartufo

Tagliolini with truffle

### Mezze maniche, cacio e pepe

Cacio and pepe mezze maniche



### Insalata di cavolo rosso, brodo di ibisco, barbabietola e arancia

Red cabbage salad, hibiscus broth, beet and orange

### 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

### Risotto al cavolo nero, spugnole, pere arrosto e blu di capra

Black cabbage risotto, morel mushrooms, roasted pears and goat blue cheese

### Cime di rapa, peperoncino, spuma di carote, ravanelli e sedano rapa

Turnip greens, chilli, carrot foam, radishes and celeriac

### Cavolfiore, curcuma, gel al limone e nocciole

Cauliflower, turmeric, lemon gel and hazelnuts



### 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

### Gnocchi, salsa al pomodoro, calamaretti, broccolo romano, peperoncino e limone

Gnocchi, tomato sauce, baby squids, romanesco broccoli, chilli and lemon

### Trancio di cernia, agretti e carciofi

Grouper, agretti and artichokes

### Polpo arrosto, chimichurri, lattughino, pepe di Sichuan, mais e crema di latte

Roasted octopus, chimichurri, baby gem, Sichuan pepper, corn and buttermilk

### Gamberi rossi, cavoletti di Bruxelles, salsa rouille e olivello spinoso

Red prawns, Brussel sprouts, rouille sauce and sea buckthorn



### 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 mirtillo 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 patate arrosto, verdure di stagione alla griglia e salmoriglio

\*Served with roasted potatoes, grilled seasonal vegetables and salmoriglio

Antipasti

Primi

Secondi

## SUNDAY BRUNCH

Starting from 14<sup>th</sup> of April

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

Venerdi / Sabato  
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