



In 1730 Pope Clemente XII celebrated his niece Anna Corsini's marriage to Conte Bichi Ruspoli by bestowing a Papal title, the Conte di Reschio, upon her husband. By a curious twist of fate, the title links history with the present, as Donna Nencia Corsini, descendent of Donna Anna came to live at Reschio upon her marriage to Conte Benedikt Bolza.

The first Conte di Reschio lived at the castle in the 1700's and his family remained here until 1932.

What a gourmand he would have been had he lived here this century

No Tips Please!
A discretionary contribution will be included
in your bill and divided fairly among the entire Reschio team

MENU DEGUSTAZIONE

**ZUPPETTA DI MANDORLE, RICCI DI MARE, GAMBERI ROSSI MARINATI,
OLIO ALL'ERBA STELLA E ACETO DI SUSINA (2-8-14)**

Almond soup, sea urchins, marinated red prawns, star grass oil and plum vinegar

**PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, UVA,
RADICCHIO TARDIVO, MANDARINO E ORTICA (1-3-4-7-12)**

Chicken liver pâté, grape, radicchio, tangerine and nettle

**TAGLIOLINI DI BORRAGINE E BASILICO, CALAMARETTI,
ACQUA DI POMODORO, PEPERONCINO E BEURRE BLANC (1-3-4-6-7-9-12-14)**

Borage and basil tagliolini, baby squid, tomato water, chilli and beurre blanc

RISOTTO AI POMODORI, FRIGGITELLO POLVERE DI SEDANO E BASILICO (7-8-9)

Risotto, tomatoes, friggitelto peppers, celery and basil

**PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI,
MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA (1-3-6-7-9-10-12)**

Glazed pigeon, beetroot, liver, blackberry mayonnaise and licorice

UN'AVVENTURA SEGRETA

**SBRISOLONA AL CACAO E FRUTTA SECCA, PRALINATO E BAVARESE
ALLA NOCCIOLA, SPUMA ALLA CANNELLA, ARANCIA E VIN BRULÉ (1-3-7-8)**

Cocoa and dried fruit sbrisolona, hazelnut praline and bavarese,
cinnamon foam, orange and vin brulé

160 PP

Wine pairing 120 PP

ANTIPASTI

**ZUPPETTA DI MANDORLE, RICCI DI MARE, GAMBERI ROSSI MARINATI,
OLIO ALL'ERBA STELLA E ACETO DI SUSINA (2-8-14)**

Almond soup, sea urchins, marinated red prawns, star grass oil and plum vinegar

36

CARPACCIO DI MANZO, RAVANELLI, NOCCIOLA E BURRO (3-7-8-10-12)

Beef Carpaccio, radish, hazelnut and butter

34

**PATÉ DI FEGATINI DI POLLO, UVA, RADICCHIO TARDIVO,
MANDARINO E ORTICA (1-3-4-7-12)**

Chicken liver pâté, grape, radicchio, tangerine and nettle

32

FORESTA E BREZZA DI MARE (1-6-7-9)

Forest and sea breeze

30

PRIMI PIATTI

**TAGLIOLINI DI BORRAGINE E BASILICO, CALAMARETTI,
ACQUA DI POMODORO, PEPERONCINO E BEURRE BLANC (1-3-4-6-7-9-12-14)**

Borage and basil tagliolini, baby squid, tomato water, chilli and beurre blanc

40

BOTTONI, GAMBERI ROSSI, RICCI, MANDORLA, CAPPERI E ORTICA (1-2-3-8-14)

Bottoni, red prawns, sea urchins, almonds, capers and nettle

42

RISOTTO AI POMODORI, FRIGGITELLO POLVERE DI SEDANO E BASILICO (7-8-9)

Risotto, tomatoes, friggitelto peppers, celery and basil

38

PENNE, AGLIONE, RUCOLA, ASPARAGI E TARTUFO NERO (1-7-8-9-10-12)

Penne, aglione, rocket salad, asparagus and black truffle

36

TORTELLO DI ANATRA, SCAROLA, PINOLI E ALBICOCCA (1-3-4-6-7-8-10-12)

Duck tortello, escarole, pine nuts, and apricot.

38

SECONDI PIATTI

BRANZINO, PIL PIL, SALICORNIA E BOTTARGA (4-7-9)

Sea bass, pil pil, samphire and bottarga

46

MELANZANA, AJO BLANCO, POMODORO, YOGURT DI PECORA E PEPERONCINO (1-6-7-8-11-12)

Eggplant, ajo blanco, tomato, sheep's milk yogurt and chili

38

SCAROLA, TZAZIKI, OLIVE, CAPPERI E SESAMO (7-9-11)

Endive, tzatziki, olives, capers and sesame

36

PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI, MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA (1-3-6-7-9-10-12)

Glazed pigeon, beetroot, liver, blackberry mayonnaise and licorice

52

AGNELLO, PEPERONE CRUSCO, CAPONATA, PESTO ALLE ERBE E MILLEFOGLIE DI PATATE (1-7-9-11-12)

Lamb, peperone crusco, caponata, Reschio herb pesto and potato mille-feuille

50

CONTORNI

INSALATA MISTA STAGIONALE (10-12)

Mixed seasonal salad

12

PATATE ARROSTO E TIMO (7)

Roasted potatoes and thyme

14

VERDURE DI STAGIONE SALTATE (7)

Sautèed seasonal vegetables

12

SPINACI, UVA PASSA E PINOLI (7-8)

Spinach, raisins and pine nuts

14

GRANDI CLASSICI

SFORMATINO DI SEDANO RAPA, UOVO IN CAMICIA, PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO (3-7-9)

Celeriac flan, poached egg, Parmigiano Reggiano and black truffle

34

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO (7)

White truffle risotto

72

MINISTRONE DI VERDURE STAGIONALI (9)

Minestrone with seasonal vegetables

28

CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE E VERDURE SALTATE (3-7-9-12)

Chateaubriand, bearnaise sauce and sautéed vegetables

150 (MIN. 2 PEOPLE)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO, PEPE DI SICHUAN, GELATO ALL'OLIO DI RESCHIO E LIMONE (3-7)

Chocolate soufflé, Sichuan pepper, extra virgin olive oil and lemon
20 min required

26

La invitiamo a rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco completo degli allergeni.
We kindly invite you to ask your server for the complete list of allergens.

In caso di indisponibilità del prodotto fresco,
ci riserviamo la facoltà di utilizzare prodotto abbattuto.

TABELLA DEGLI ALLERGENI

N.	ALLERGENE
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products made from crustaceans
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and products made from eggs
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products made from fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products made from peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products made from soybeans
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products made from milk (including lactose)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, ecc.) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products made from celery
10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and products made from mustard
11	Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and derived products
12	Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l) Sulfur dioxide and sulfites (>10 mg/kg or 10 mg/l)
13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and products made from lupins
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products made from molluscs