

## MENU DEGUSTAZIONE

### CARPACCIO DI CAPESANTE, CORALLO, GEL DI PEPERONI E SORBETTO ALLA MELA VERDE E ZENZERO

Scallop carpaccio, roe, bell pepper gel and green apple and ginger sorbet

### PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, CILIEGIA, ESTRATTO DI FOGLIE DI FICO, SEMI DI SENAPE

Chicken liver patè, cherry, fig leaf extract, mustard seeds and pan brioche

### TORTELLI DI LEPRE, MANDORLE, ERBE SELVATICHE E SEDANO RAPA

Hare tortelli, almonds, wild herbs and celeriac

### RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

### PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI, MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA

Glazed pigeon, beetroot, livers, 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

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

## ANTIPASTI

VIGNAROLA, SABLÉ, STRACCHINO, SEDANO, MELA, SEMI DI SENAPE E CRÈME FRAÎCHE

Vignarola, sablé, stracchino, celery, apple, mustard seeds and crème fraîche

CARPACCIO DI CAPESANTE, CORALLO, GEL DI PEPERONI E  
SORBETTO ALLA MELA VERDE E ZENZERO

Scallop carpaccio, roe, bell pepper gel and green apple and ginger sorbet

ANIMELLA GLASSATA AGLI AGRUMI, RISO SOFFIATO,  
PESCHE CAMELLATE, FRIGGITELLI E LIMONE

Glased sweetbread with citrus, puffed rice, caramelized peach, friggittelli peppers and lemon

PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, CILIEGIA, ESTRATTO DI FOGLIE DI FICO, SEMI DI SENAPE

Chicken liver patè, cherry, fig leaf extract, mustard seeds and pan brioche

## PRIMI PIATTI

CASONCELLI, FIORI DI ZUCCHINA, ZUCCHINE, COULIS DI POMODORO  
E DI OLIVE TAGGIASCHE E OLIO AL FICO

Casoncelli, zucchini flowers, zucchini, tomato and taggiasche olive coulis and fig oil

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

TAGLIOLINI DI BORRAGINE E BASILICO, CALAMARETTI,  
ACQUA DI POMODORO, PEPERONCINO E BEURRE BLANC

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

TORTELLI DI LEPRE, MANDORLE, ERBE SELVATICHE E SEDANO RAPA

Hare tortelli, almonds, wild herbs and celeriac

## SECONDI PIATTI

**FINOCCHIO, OLANDESE ALLE ERBE, MAIONESE AL VADOUVAN  
PESTO DI RUCOLA E NOCCIOLE**

Fennel, herb hollandaise, vadouvan mayonnaise, rocket pesto and hazelnuts

**BRANZINO, PIL PIL, SALICORNIA E BOTTARGA**

Sea bass, pil pil, samphire and bottarga

**PICCIONE GLASSATO, RAPA ROSSA, FEGATINI, MAIONESE DI MORE E LIQUIRIZIA**

Glazed pigeon, beetroot, liver, blackberry mayonnaise and licorice

**CARRÈ DI AGNELLO, CIPOLLE ROSSE IN AGRO E MILLEFOGLIE DI PATATE**

Rack of lamb, pickled red onions and potato mille-feuille

## CONTORNI

**INSALATA MISTA STAGIONALE**

Mixed seasonal salad

**PATATE ARROSTO E TIMO**

Roasted potatoes and thyme

**VERDURE DI STAGIONE SALTATE**

Sautéed seasonal vegetables

**SPINACI, UVA PASSA E PINOLI**

Spinach, raisins and pine nuts

## GRANDI CLASSICI

### SFORMATINO DI SEDANO RAPA, UOVO IN CAMICIA, PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO

Celeriac flan, poached egg, Parmigiano Reggiano and truffle

### MINISTRONE DI VERDURE STAGIONALI

"Minestrone" with seasonal vegetables

### CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE E VERDURE SALTATE

Chateaubriand, bernaise sauce and sautéed vegetables

For min. 2 people

### SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO, PEPE DI SICHUAN, GELATO ALL'OLIO DI RESCHIO E LIMONE

Chocolate soufflé, Sichuan pepper, extra virgin olive oil and lemon

20 min required

Dear Guest should you have any allergies or intolerances  
please ask a member of our team who will be able to assist you

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.