

MENU DEGUSTAZIONE

ZUPPETTA DI MANDORLE, RICCI DI MARE, GAMBERI ROSSI MARINATI, OLIO ALL'ERBA STELLA E ACETO DI SUSINA

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

PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, RABBARO, SENAPE E CAVOLO NERO

Chicken liver patè, rhubarb, mustard and black cabbage

TORTELLI DI LEPRE, MANDORLE, ERBE SELVATICHE E RAPE

Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

PICCIONE GLASSATO, RABBARO, BIETOLE, FEGATINI E MAIONESE DI MELAGRANA E ACETOSELLA

Glased pigeon, rhubarb, chards, liver and pomegranate and wood sorrel mayonnaise

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

INSALATA DI RADICI ARROSTO, INDIVIA, CAPPERI E AJO BLANCO

Root vegetable salad, endive, capers and ajo blanco

ZUPPETTA DI MANDORLE, RICCI DI MARE, GAMBERI ROSSI MARINATI, OLIO ALL'ERBA STELLA E ACETO DI SUSINA

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

ANIMELLA GLASSATA, CARCIOFI, SALSA VERDE E QUINOA SOFFIATA

Glazed sweetbread, artichokes, salsa verde and puffed quinoa

PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, RABBARO, SENAPE E CAVOLO NERO

Chicken liver patè, rhubarb, mustard and black cabbage

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI CAVOLO, PARMIGIANO REGGIANO E BRODO DI VERBENA

Cabbage ravioli, Parmigiano Reggiano cheese and verbena broth

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

ZUPPA DI PASTA E PESCE, GALLINELLA, TRIGLIA, LIMONE, PESTO DI CAVOLO NERO E SPUGNE DI PANE AL NERO DI SEPPIA

Soup of pasta and fish, tub gurnard, red mullet, lemon, black cabbage pesto and squid ink sponge

TORTELLI DI LEPRE, MANDORLE, ERBE SELVATICHE E RAPE

Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips

SECONDI PIATTI

CARCIOFO ARROSTO, TOPINAMBUR, SPUMA DI CAVOLFIORE E CARDAMOMO E TARTUFO NERO DI NORCIA

Roasted artichoke, Jerusalem artichoke, cauliflower and cardamom foam and Norcia black truffle

BRANZINO, RICCI DI MARE, ASPARAGI, LIMONE E PIL PIL

Sea bass, sea urchins, asparagus, lemon and pil pil

PICCIONE GLASSATO, RABBARO, BIETOLE, FEGATINI E MAIONESE DI MELAGRANA E ACETOSELLA

Glazed pigeon, rhubarb, chards, liver and pomegranate and wood sorrel mayonnaise

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 NERO DI NORCIA

Celeriac flan, poached egg, Parmigiano Reggiano and Norcia black truffle

MINISTRONE DI VERDURE STAGIONALI

“Minestrone” with seasonal vegetables

CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE E VERDURE SALTATE

Chateaubriand, bernaise sauce and sautéed vegetables

Price per person for min. people

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

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