

## MENU DEGUSTAZIONE

### **RICCIOLA MARINATA, LATTE DI COCCO, PEPERONCINO, ERBA AGLINA, MIELE & LIME**

Marinated amberjack, coconut milk, chilli, garlic herb, honey & lime

### **PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, FICHI, SENAPE & PESTO DI TARASSACO E RUCOLA SELVATICA**

Chicken liver patè, figs, mustard & wild rocket and dandelion pesto

### **RAVIOLI ALLA PERNICE, CACAO, TARTUFO NERO DI NORCIA, BORRAGINE & SCALOGNO NERO**

Partridge ravioli, cocoa, Norcia black truffle, borage & black shallot

### **RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI & MARSALA**

Scampi risotto, citrus fruits & marsala

### **PICCIONE IN CROSTA DI SEMI E INSALATINA DI CAMPO & ARROSTO CON SALSA AL LIME**

Seed crusted pigeon and Reschio salad & roasted with lime sauce

### **CIOCCOLATO FONDENTE, CAFFÈ, SALE & OLIO DI RESCHIO**

Dark chocolate, coffee, salt and Reschio extra virgin olive oil

**160 PP**

WINE PAIRING 90 PP

## ANTIPASTI

### PEPERONE CRUSCO, CAPONATA, POMODORO ARSO & CREMA DI ZUCCHINE

Peperone crusco, caponata, tomato & zucchini cream 28

### RICCIOLA MARINATA, LATTE DI COCCO, PEPERONCINO, ERBA AGLINA, MIELE & LIME

Marinated amberjack, coconut milk, chilli, garlic herb, honey & lime 36

### CARPACCIO DI VITELLA, BOTTARGA, NOCCIOLE & CAFFÈ

Veal carpaccio, bottarga, hazelnuts & coffee 34

### PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, FICHI, SENAPE & PESTO DI TARASSACO E RUCOLA SELVATICA

Chicken liver patè, figs, mustard & wild rocket and dandelion pesto 30

## PRIMI PIATTI

### RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI & MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits & marsala 38

### TAGLIOLINI AGLIO OLIO, CIPOLLOTTO, ACQUA DI VONGOLE, CALAMARETTI E LIMONE CANDITO

Homemade tagliolini "aglio olio", spring onion, sea water clams, baby squids and candied lemon 36

### RAVIOLI ALLA PERNICE, CACAO, TARTUFO NERO DI NORCIA, BORRAGINE & SCALOGNO NERO

Partridge ravioli, cocoa, Norcia black truffle, borage & black shallot 40

### BOTTONI DI TRIPPE DI BACCALÀ, POMODORO E GUANCIALE, COULIS DI DATTERINI, PIL PIL & GUANCE DI BACCALÀ CONFIT

Cod tripe, tomato and guanciale filled pasta, date tomato coulis, pil pil & cod cheek confit 42

## SECONDI PIATTI

### FINOCCHIO ARROSTO, SCALOGNO, CREMA DI AGLIO, YOGURT & MERINGA ALLE ERBE

Roasted fennel, shallot, garlic cream, yogurt & herb meringue

34

### TOTANO ARROSTO, PESTO DI ERBE, MAIONESE AL PEPERONCINO, TUORLO IN OLIOCOTTURA

#### E INSALATA DI ACETOSELLA ALLO ZENZERO

Roasted squid, herbs pesto, chili mayonnaise, egg yolk, ginger and wood sorrel salad

44

### CARRÉ DI AGNELLO, CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE E PATATE ARROSTO

Rack of lamb, sweet and sour red onions and roasted potatoes

48

### PICCIONE IN CROSTA DI SEMI E INSALATINA DI CAMPO & ARROSTO CON SALSA AL LIME

Seed crusted pigeon and Reschio salad & roasted with lime sauce

52

## CONTORNI

### INSALATA MISTA STAGIONALE DEL CAMPO

Mixed seasonal salad

12

### PATATE ARROSTO, TIMO

Roasted potatoes, thyme

14

### VERDURE DI STAGIONE SALTATE

Sautéed seasonal vegetables

13

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

## 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

34

### MINISTRONE DI VERDURE STAGIONALI

"Minestrone" with seasonal vegetables

28

### CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE E VERDURE SALTATE

Chateaubriand, b arnaise sauce and saut ed vegetables

Price per person for min. 2 persons

75

### SOUFFL  AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA SALATO

Chocolate souffl  with salted vanilla ice-cream

20 min required

26

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.