



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, formaggio di capra, gnocco fritto, hummus di Reschio, pesto di pomodori secchi e sarde marinate

Culatello, goat cheese, gnocco fritto, Reschio hummus, sundried tomato pesto and marinated sardines

Tagliolini al tartufo

Tagliolini with truffle

Mezze maniche, cacio e pepe

Cacio and pepe mezze maniche



Melanzane marinate, zucchine alla scapece, fiori di zuccina, pinoli e basilico

Marinated eggplants, scapece zucchini, zucchini flowers, pine nuts and basil

Uovo in camicia, spuma di porro, funghi e patata affumicata

Poached egg, leek foam, mushrooms and smoked potato

Minestrone di stagione

Seasonal minestrone soup

Vellutata di zucca, funghi, farro e olio alla salvia

Pumpkin soup, mushrooms, spelt and sage oil

Tortelli di erbe, formaggio di capra e tartufo

Herb tortelli, goat cheese and truffle

Asparagi bianchi, insalata di sedano, chips di pane e spugnole

White asparagus, celery salad, bread chips and morel mushrooms

Insalata di barbabietola, more, Parmigiano Reggiano e coriandolo

Beet salad, blackberries, Parmigiano Reggiano and coriander



Sgombro marinato, peperone arrosto, leche de tigre, semi di pomodoro e salsa verde

Marinated mackerel, roasted bell pepper, leche de tigre, tomato seeds and salsa verde

Insalata di granchio, finocchio, mela, spuma di pompelmo e pan brioche

Crab salad, fennel, apple, grapefruit foam and pan brioche

Scampi, lattuga, ribes bianco e salsa alle acciughe

Scampi, lettuce, white currant 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

Risotto, cipolla arrosto, anguilla affumicata, kumquat e sedano

Risotto, roasted onion, smoked eel, kumquat and celery

Branzino, cannolicchi, peperoni, spuma di alga spirulina e erbe di Reschio

Seabass, razor shells, bell peppers, spirulina algae foam and Reschio herbs

Eleganza di mare

Seafood salad



Carpaccio di daino, cipollotto, zenzero, insalata di cavolo rapa, lime e pinoli

Fallow deer carpaccio, spring onion, ginger, kohlrabi salad, lime and pine nuts

Insalata di quaglia, fagiolini, cipolla in agro, fichi, nocciole e olivello spinoso

Quail salad, green beans, pickled onions, figs, hazelnuts and sea buckthorn

Tagliatelle di mirtilli con ragù di selvaggina

Blueberry tagliatelle with game ragù

Plin di faraona, zucchine, mandorle, paprika e menta

Guinea fowl plin, zucchini, almonds, paprika and mint

Fiorentina* (min. 2 p.)

T-Bone steak

Bavetta di manzo*

Flank steak

Maiolino arrosto, cavolfiore, fegato di maiale e mela cotogna

Roasted boneless suckling pig, cauliflower, pork liver and quince

*Accompagnati da insalata stagionale, verdure alla griglia e salmoriglio

*Served with seasonal salad, grilled vegetables and salmoriglio

SUNDAY BRUNCH

WITH LIVE MUSIC

Every Sunday from 12.00 PM to 4.00 PM

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

Martedì / Venerdì / Sabato

Tuesday / Friday / Saturday

Antipasti

Primi

Secondi



**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