

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, 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 RAPE

Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips

RISOTTO AGLI SCAMPI, AGRUMI E MARSALA

Scampi risotto, citrus fruits and marsala

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

Glased 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

160 PP

WINE PAIRING 120 PP

WINE PAIRING 160 PP

ANTIPASTI

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

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

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

Glased sweetbread, artichokes, salsa verde and puffed quinoa

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 RAPE

Hare tortelli, almonds, wild herbs and turnips

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

Glased pigeon, beetroot, livers, 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

Sautèed 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

Price per person 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.