

Cucina Dello Scompiglio

Menù alla carta dal 22 ottobre 2020



ANTIPASTI - STARTERS

Vellutata di peperoni con nocciole tostate ed erba limoncina
Cream of peppers soup with roasted hazelnuts and lemon beerbrush
● € 5,00

Cipolla ripiena con ricotta di pecora e zafferano di Lucca al profumo di funghi porcini - *Roasted onions filled with sheep's ricotta scented with Lucchese saffron and porcino mushrooms*
● € 5,00

1000foglie con il nostro carpaccio di manzo, la nostra zucca in forno, stracciatella, salvia e fave di cacao tostate - *Beef fillet layered with our grilled redkuri pumpkin, "stracciatella" cheese, sage and toasted chocolate beans*
€ 6,00

Battuta di manzo su rucola fresca con sorbetto di uva sangiovese - *Beef knife-cut Tartare on fresh rocket leaves served with Sangiovese grape sorbet*
€ 6,00

Vassoio di assaggi Dello Scompiglio (salumi, formaggio e chicche dalla cucina) - *Dello Scompiglio taster platter (cured meats, cheese and delicacies selected by the Chef)*
€ 14,00

Vassoio di assaggi Vegetariano (crostini, formaggio e chicche dalla cucina) - *Vegetarian taster platter (toast, cheese and delicacies selected by the Chef)*
● € 14,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Paccheri in crema di cipolla fumé, rucola fresca e tuorlo sotto sale - *Paccheri pasta in a smoked onion cream with fresh rocket and salted egg yolk*
● € 9,00

Linguine di mais con salsiccia, pesto di canasta dal nostro orto bio, mandorle e limone (disponibile variante vegetariana) - *Corn "linguine" pasta with sausage, pesto made with "canasta" salad from our organic garden, almonds and lemon zest*
€ 9,00

Gnudi di zucca redkuri dal nostro orto bio, in crema di erborinato toscano blu di monte e granella di castagne - *"Gnudi" (traditional Tuscan dumplings) made of Redkuri pumpkin from our organic garden, in a cream of Tuscan blue cheese with crumbled chestnuts*
● € 11,00

Pappardelle con ragù di coniglio al Lavandaia, olive, timo e pinoli - *"Pappardelle" pasta with rabbit ragout cooked in our Lavandaia wine with olives, thyme and pine nuts*
€ 11,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Pan brioche con uova, erborinato toscano, bietola dell'orto e guanciale croccante (È disponibile la variante vegetariana)
Brioche bread with egg, Tuscan blue cheese, chard from our vegetable garden and crispy chick lard (Vegetarian option available)
€ 11,00

Faraona ripiena con verdure dell'orto e frittata - *Guinea-fowl stuffed with vegetables from the garden and omelette*
€ 12,00

Filetto di manzo alla griglia in crema di erborinato toscano, fichi rossi caramellati e noci - *Beef fillet steak, grilled, in a cream of Tuscan blue cheese, caramelised red figs and walnuts*
€ 18,00

Bistecca di manzo alla griglia con nocciole e tartufo - *Grilled beef steak with hazelnuts and truffle*
l'etto/per 100g € 3,70

LE VERDURE - SIDE DISHES

Insalata mista - *Mixed salad*
● € 3,50

Chips di patate della Tenuta fritte - *Homemade crisps*
● € 3,50

Verdure dell'orto alla piastra - *Grilled vegetables from our garden*
● € 4,00

I nostri fagioli borlotti al fiasco
Fresh beans from the Estate cooked in a flask
● € 4,00

Radicchio e cipolle in forno al miele d'acacia e vino Lavandaia
Grilled radicchio and onions seasoned with acacia honey and Lavandaia wine
● € 4,00

Sformato di zucchine e porri con pecorino e farina Kamut
Zucchini and leeks flan with pecorino cheese (kamut flour)
● € 4,00

Verdure in foglia dal nostro orto saltate in padella
Sautéed leafy greens from our vegetable garden
● € 5,00

● PIATTO VEGETARIANO Informateci su eventuali intolleranze, allergie alimentari e richieste particolari.

VEGETARIAN DISH Please inform us if you have special requirements with regard to food allergies, intolerances or particular requests.

INSALATE - SALADS

Insalatona "di Paolo" con insalata, verdure crude miste di stagione e formaggio
Mixed season salad with cheese
● € 7,00

Insalatona "delle bimbe" con insalata, frutta fresca, formaggio, frutta secca e scorza di agrumi - *Salad with cheese, fresh fruit, dried fruit and citrus peel*
● € 8,00

Insalatona "di Gigi" con verdure dell'orto Dello Scompiglio - *Mixed season salad with vegetables from the Estate*
● € 8,00

Insalatona "di Lando" con insalata, verdure crude miste di stagione e uova strapazzate
Mixed season salad with scrambled eggs
● € 8,00

Insalatona "del custode" con insalata, pomodori secchi, legumi, cipolla e salumi
"Caretaker's" salad with salad leaves, sun-dried tomatoes, legumes, onions and cured sausage
● € 9,00

Selezione di tre verdure a discrezione della Cucina *Three different vegetables selected by the Chef*
● € 10,00

PANINI E CROSTONI SANDWICHES AND TOASTS

Panino con salumi e formaggio da asporto
Take-away sandwich/toast with cured meat and cheese da/from € 4,00

Crostone con formaggio, radicchio e miele millefiori - *Toasted bread with cheese, radicchio and wildflower honey*
● € 6,00

Crostone con verdure cotte di stagione
Toasted bread with stewed seasonal vegetables
● € 6,00

Crostone con uova, formaggio e verdure di stagione - *Toasted bread with eggs, cheese and seasonal vegetables*
● € 6,00

Crostone con crema di verdure, insalata e arrosto - *Toasted bread with vegetable cream, salad and roast beef*
● € 7,00

SALUMI E FORMAGGI CURED MEATS, CHEESES

Piatto di formaggi e/o salumi
Plate of cheeses and/or cured meats
● € 6,00

Vassoio di formaggi e salumi misti
Platter of mixed cheeses and cured meats
● € 11,00

MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

Pasta al pomodoro o all'olio; prosciutto toscano crudo o filettino di manzo alla griglia; chips di patate fresche fritte
Pasta with olive oil or tomato sauce; Tuscan ham or little grilled beef fillet; homemade crisps
● € 15,00

FRUTTA E DOLCI FRUIT & DESSERT

La "chicca" Dello Scompiglio
Delicacies Dello Scompiglio
● € 3,00

Crostata Dello Scompiglio - *Tart of the day*
● € 4,00

La Pera cotta nel nostro vino Lavandaia con ricotta di pecora fresca montata
Pear cooked in our Lavandaia wine, with a mousse of sheep's ricotta
● € 4,00

Crème caramel con scorza di limone e caramello al sesamo e mandorle - *Lemon zest crème caramel with sesame and almond caramel*
● € 5,00

Tortino al cioccolato fondente, vaniglia e zafferano con panna montata allo zafferano di Lucca - *Vanilla and saffron dark chocolate patty-cake served with whipped cream scented with Lucchese saffron*
● € 6,00

TiramiRiso: tiramisù rivisitato con savoiardi di riso e crema chantilly al vino dolce
Tiramiriso: revisited tiramisù with rice sponge fingers and sweet wine chantilly cream
● € 6,00

Biscotti della Cucina e vin santo "Occhio di pernice" - *Biscuits of the day with vin santo "Occhio di pernice"*
● € 6,00

CAFFÈ - COFFEE

Caffè - *Coffee (Espresso)*
● € 1,50

Latte caldo - *Hot milk*
● € 1,50

Corretto - *Espresso with a shot of liqueur*
● € 2,00

Cappuccino - *Cappuccino*
● € 2,00

Latte macchiato - *Caffè Latte*
● € 2,50

ANALCOLICI - ANALCOOLICS

Succo di frutta bio 100% mele Podere Fonte Cornino; succhi di frutta bio toscani mirtillo, lampone, mora - *Organic fruit juice (apple, blueberry, raspberry, blue raspberry)*
● € 3,00

VINI DELLA TENUTA TENUTA WINES

È possibile acquistare bottiglie dei vini Lavandaia presso la Cucina Dello Scompiglio - *Bottles of Lavandaia wines can be delivered as takeaway*

LAVANDAIA, NUOVA
Sangiovese
● € 15,00

LAVANDAIA, GIULIVA
Canaiolo, Colorino
● € 16,00

LAVANDAIA, BASSA
Sangiovese, Canaiolo, Colorino
● € 18,00

LAVANDAIA, PURA
Syrah
● € 20,00

LAVANDAIA, MADRE
Sangiovese, Canaiolo, Colorino
● € 20,00

LAVANDAIA, ALTA
Syrah
● € 22,00

VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS

Vini Lavandaia - *Lavandaia Wines*
● € 4,00

Vino bianco o rosso - *Red or white wine*
● € 4,00

Aperitivo accompagnato da pane o focaccia, olive, formaggio: prezzo variabile in base alla bevanda
Aperitif served with bread or focaccia, olives and cheese: price varies depending on the chosen drink

BIRRE - BEERS

Birre artigianali Birrificio del Forte
Artisan beers from Birrificio del Forte

Cento volte forte (blanche) 33 cl
● € 5,00

Cento volte forte (blanche) 75 cl
● € 10,00

Meridiano 0 (English Ale) 33 cl

● € 5,00

Meridiano 0 (English Ale) 75 cl

● € 10,00

Coperto, acqua, pane e focaccia fatti da noi artigianalmente - *Cover charge including water and our homemade bread and focaccia*
● € 3,00