

Cucina Dello Scompiglio

Menù alla carta dal 7 novembre 2020



ANTIPASTI - STARTERS

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, zucca dell'orto bio al forno, straciatella, salvia e fave di cacao tostate - *Beef fillet layered with grilled organic pumpkin from our garden, "straciatella" cheese, sage and toasted chocolate beans*

€ 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

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*

€ 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 di Monte cheese with crumbled chestnuts*

€ 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

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

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

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

● 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.

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
*Tiramisù: 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