

## Antipasti ~ Starters

Mozzarella ripiena di panzanella con gazpacho di pomodoro della Tenuta e cialda al basilico  
*Mozzarella cheese filled with "panzanella" salad, tomato juice gazpacho and basil waffle*  
● € 6,00

Pane di cristallo con spuma di caprone, verdure, fiori della Tenuta e pomodori secchi  
*Crystal Bread with goat cheese mousse, vegetables, flowers from the Estate and dried tomatoes*  
● € 7,00

Battuta di manzo con finferli saltati, crema di mirtilli e pancetta croccante  
*Beef knife-cut Tartare served with sautéed Finferli mushrooms, blueberry cream and crispy bacon*  
● € 8,00

Vassoio vegetariano Dello Scompiglio  
*Dello Scompiglio vegetarian taster platter*  
● € 14,00

## Primi piatti ~ First Course

Paccheri della Val d'Orcia con ragù di verdure e zafferano di Lucca, crema di pistacchi e tuorlo sotto sale  
*Paccheri pasta from Val d'Orcia with vegetable and saffron ragout, pistachios pesto and salted egg yolk*  
● € 10,00

Linguine di mais con guanciale, pesto di canasta e frutta secca, pomodoro alla piastra e scorza di limone  
*Corn "linguine" pasta with cheek lard, canasta lettuce pesto, dried fruits, grilled tomato and lemon zest*  
● € 10,00

Pappardelle artigianali al ragù di coniglio e profumo di timo con olive e pinoli  
*Homemade "pappardelle" pasta with thyme scented rabbit ragout, olives and pine nuts*  
● € 11,00

Gnudi di cacio e pepe su specchio di barbe rosse e tartufo toscano  
*"Gnudi" (traditional Tuscan dumplings) made of cheese and dark pepper with Tuscan truffle on a red beets "mirror"*  
● € 12,00

## Secondi piatti ~ Main Course

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con la nostra salsa barbecue  
*Low temperature cooked pork ribs seasoned with our barbecue sauce*  
● € 12,00

Veganburger di ceci con la sua maionese, pomodoro e rucola dell'orto, cipolla alla piastra e marmellata di prugne  
*Chickpeas vegan hamburger with its own mayonnaise served with tomatoes and rocket leaves from our vegetable garden, grilled onions and wild plum jam*  
● € 13,00

Filetto di manzo alla griglia con salsa di susine, cialda di ceci ed erbe aromatiche  
*Beef fillet steak grilled with plum cream, chickpeas waffle and aromatic herbs*  
● € 19,00

Bistecca di manzo alla griglia con pesto di frutta secca, rosmarino e tartufo toscano  
*Grilled beef steak with dried fruits pesto, rosemary and Tuscan truffle*  
● € 3,70 l'etto/100g

## Le verdure ~ Vegetables

Insalata mista dal nostro orto Bio  
*Mixed salad from our organic vegetable garden*  
● € 3,50

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

Verdure miste alla piastra con olio al basilico dell'orto  
*Grilled organic vegetables from the Estate with basil scented oil*  
● € 4,00

Borlotti freschi della Tenuta con cipolla fresca sott'aceto  
*Fresh beans from the Estate and pickled onions*  
● € 4,00

Fiori fritti su pomodoro fresco della Tenuta  
*Fried courgette flowers on fresh tomatoes from the Estate*  
● € 5,00

## 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; French fried new potatoes*  
● € 15,00

● **Pietanza vegetariana.** Informateci su eventuali intolleranze, allergie alimentari e richieste particolari ~ *Please inform us if you have special requirements with regard to food allergies or intolerances, or particular requests.*

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

## Insalate ~ Salads

Insalatona "di Paolo" con insalata, verdure crude miste di stagione e formaggio ~ "Insalatona di Paolo": Mixed season salad with cheese

● € 7,00

Insalatona "delle bimbe" con insalata, frutta fresca, formaggio, frutta secca e scorza di agrumi ~ "Insalatona delle bimbe": Salad with fresh fruits, cheese, nuts and citrus peel

● € 8,00

Insalatona "di Gigi" con verdure dell'orto Dello Scompiglio "Insalatona di Gigi": Salad and vegetables from Dello Scompiglio garden

● € 8,00

Insalatona "di Lando" con insalata, verdure crude miste di stagione e uova strapazzate ~ "Insalatona di Lando": Mixed season salad with scrambled eggs

● € 8,00

Insalatona "del custode" con insalata, pomodori secchi, legumi, cipolla e salumi ~ "Insalatona del custode": Salad with dried tomatoes, legumes, onion and cured meats

€ 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 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 formaggio, melanzane, pomodori e prosciutto crudo ~ Toasted bread with cheese, eggplants, tomatoes and ham

€ 8,00

Crostone con crema di verdure, insalata e arrosto  
Toasted bread with vegetable cream, salad and roast beef

€ 8,00

## Salumi e formaggi ~ Cured meats, cheeses

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

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

## Frutta e dolci ~ Fruit & dessert

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

Crostata Dello Scompiglio ~ Tart of the day  
€ 4,00

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

Cheese Cake al profumo di menta con marmellata di prugne selvatiche Dello Scompiglio ~ Mint scented cheesecake with Dello Scompiglio wild plum jam  
€ 5,00

Stecco Magno con coulis di fragole  
"Stecco Magno" with strawberry coulis  
€ 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 "Occhio di pernice" Vin Santo  
€ 6,00

## 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, BASSA  
Sangiovese, Canaiolo, Colorino € 15,00

LAVANDAIA, GIULIVA  
Canaiolo, Colorino € 18,00

LAVANDAIA, PURA  
Syrah € 20,00

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

LAVANDAIA, ALTA  
Syrah € 24,00

## Vini al bicchiere ~ Wine by the glass

Vini Lavandaia ~ Lavandaia Wines € 4,00

Vino bianco ~ White wine € 4,00

## 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

## Birre ~ Beers

Birre artigianali Birrificio del Forte ~ Craft 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