

Antipasti ~ Starters

Vellutata di zucca Redkuri con verdure saltate e mousse di erborinato

Cream of Redkuri pumpkin with sautéed vegetables and mousse of "Biancoblù" blue cheese

● € 6,00

Cipolla ripiena con ricotta e porcini su crema allo zafferano di Lucca

Roasted onions filled with ricotta cheese and porcino mushrooms on a cream scented with Lucchese saffron

● € 7,00

Pane di cristallo con carpaccio di manzo, maionese leggera, tartufo e mele saltate

Crystal Bread with beef carpaccio, light mayonnaise, truffle and sautéed apples

€ 8,00

Vassoio vegetariano Dello Scompiglio

Dello Scompiglio vegetarian taster platter

● € 14,00

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

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 salsiccia, pesto di ortiche e pinoli e stracciatella

Corn "linguine" pasta with sausage, nettle and pine nuts pesto and "stracciatella" cheese

€ 11,00

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 zucca e polvere di funghi porcini

"Gnudi" (traditional Tuscan dumplings) made of cheese and dark pepper on a "mirror" of porcino mushrooms scented pumpkin sauce

● € 12,00

Secondi piatti ~ Main Course

Costine di maiale speziate cotte a bassa temperatura con cacao amaro e marmellata di cipolle

Low temperature cooked pork ribs seasoned with bitter cocoa and onion jam

€ 12,00

Vegan burger di ceci con salsa limone e menta, radicchio al forno e pere in agrodolce

Vegan chickpeas hamburger with lemon sauce, mint, grilled radicchio and bittersweet pears

● € 13,00

Filetto di mazo alla griglia con salsa di uva syrah delle nostre vigne e salvia

Beef fillet steak grilled with a cream made of Syrah grape from the Tenuta scented with sage

€ 20,00

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

Verdure in foglia saltate

Sautéed leafy greens

● € 4,00

Frittura di verdure di stagione

Fried seasonal vegetables

● € 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

Tutte le nostre materie prime sono sottoposte ad abbattimento di temperatura per mantenere inalterate le proprietà organolettiche e la freschezza ~ *All of our raw materials are subject to temperature below -18°C reduction to keep unchanged organoleptic properties and freshness*

Menù alla Carta

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 or 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

● € 7,00

Crostone con formaggio, radicchio e miele

Toasted bread with cheese, radicchio and honey

● € 7,00

Crostone con crema di verdure, insalata e arrosto

Toasted bread with vegetable cream, salad and roast beef

€ 8,00

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

Cheese Cake al profumo di menta con marmellata Dello Scompiglio

Mint scented cheesecake with Dello Scompiglio jam

€ 5,00

Stecco Magno con crema al luppolo della Tenuta

"Stecco Magno" with a cream made of hops from the Tenuta

€ 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