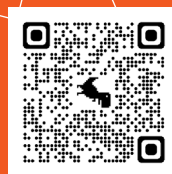


La Cucina Dello Scompiglio dal 2009 crea menù dove trovano spazio proposte in armonia con i cicli stagionali, con ingredienti di prima qualità e senza l'utilizzo di semilavorati, e che hanno come fulcro del processo creativo i prodotti dell'orto biologico della Tenuta.

Verdure e frutta di stagione, fiori selvatici, erbe spontanee vengono ogni giorno selezionate ed esaltate nelle loro caratteristiche organolettiche, dall'uso di metodi di cottura e tecniche di lavorazione sia antiche, sia supportate dall'utilizzo di tecnologie e soluzioni contemporanee.

The dishes offered by Cucina Dello Scompiglio use raw ingredients from the organic vegetable garden of the estate wherever possible.

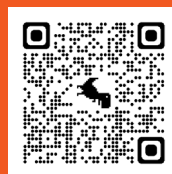
Seasonal fruit and vegetables, mostly local varieties, wild flowers and "forgotten" herbs, are selected daily and their organoleptic characteristics are brought out through the use of both ancient cooking and processing methods, and modern technologies and solutions.



WINE SHOP

Scopri e acquista i vini Lavandaia, rossi toscani IGT bio, prodotti direttamente nella Tenuta Dello Scompiglio

Discover and buy our Lavandaia wines: organic IGT Tuscan reds, produced directly in the Dello Scompiglio cellar



Segui sul nostro sito aggiornamenti, eventi e menù alla Cucina Dello Scompiglio

Follow updates, events and menus of Cucina Dello Scompiglio on our website

CUCINA DELLO SCOMPIGLIO
via di Vorno 67/B
55012 Vorno, Capannori (LU)
+39 338 6118730
cucina@delloscompiglio.org



delloscompiglio.org

Dolci

Dello Scompiglio

Dolci ~ Dessert

Chicca Dello Scompiglio: Budino di chia al profumo di cardamomo con coulis di frutta di stagione ~ *Delicacies Dello Scompiglio: Qi'a pudding scented with cardamom and accompanied by season fruit coulis*
€ 3,00

Gelatino al caramello montato ricoperto di cioccolato fondente e arachidi toscane tostate ~ *Caramel ice cream dipped in dark chocolate and covered with toasted Tuscan peanuts* (5,7)
€ 5,00

Pera cotta nel nostro vino Lavandaia accompagnata da finta ricotta di mandorle ~ *Pear cooked in our Lavandaia wine served with almond cream* (8,12)
€ 5,00

Dolce Capra: robiola caprina artigianale, pane dolce, pera piastrata e miele d'acacia BIO ~ *Dolce Capra: artisan goat Robiola cheese, sweet bread, grilled pear and organic acacia honey*
€ 6,00

Crostata scomposta con crema al cioccolato fondente, crumble di frutta secca, frutta fresca e marmellata ~ *Deconstructed tart with dark chocolate cream, dried fruit crumble, fresh fruit and jam* (1,3,7,8; può contenere tracce di ~ *traces of: 5,6,9,10,11 may be present*)
€ 6,00

TiramiRiso: Tiramirisù con savoiardi di riso, crema Chantilly al vino dolce e caffè ~ *TiramiRiso: revisited Tiramisù with rice sponge fingers and sweet wine Chantilly cream* (3,7,12; può contenere tracce di ~ *traces of: 1,5,6,8,9,10,11 may be present*)
€ 6,00

Biscotti della Cucina e vino dolce ~ *Biscuits of the day with sweet wine* (1,3,5,7,8,12; può contenere tracce di ~ *traces of: 6, 9, 10,11 may be present*)
€ 8,00

I numeri a fianco del piatto si riferiscono agli allergeni sotto elencati come previsto dal Reg Ue 1169/2011:
1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

*The numbers indicated beside the dishes refer to the allergens listed below as per EU Reg 1169/2011:
1.Gluten, 2.Shellfish, 3.Eggs, 4.Crustaceans, 5.Peanuts, 6.Soybean, 7.Milk, 8.Tree Nuts, 9.Celery, 10.Mustard, 11.Sesame seeds, 12.Sulphur dioxide and sulphites, 13.Lupin, 14.Molluscs.*

Tutte le nostre materie prime sono sottoposte ad abbattimento a -18° di temperatura per mantenere inalterate le proprietà organolettiche e la freschezza.

All our raw materials are frozen at -18°C to maintain and preserve their organoleptic properties and freshness.

Please inform us
If you have special requirements with regard to food allergies or intolerances, or particular requests. Please be advised that you can check the list of allergens of every dish.
In our kitchen, all cleaning and sanitizing procedures are carried out in order to avoid cross-contamination of allergens. Nevertheless, this cannot be fully guaranteed.

Vini dolci al bicchiere ~ Dessert Wine by the glass

Particolare Dolce Moscato Spumante
Tenuta del Buonamico
€ 4,00

Angelo Passito
Le Palaie
€ 6,00

Aleatico Passito dell'Elba
Mola
€ 6,00

Vin santo del Chianti Classico
Terreno
€ 6,00

Allergeni dei vini ~ *Allergens:12,*
possono contenere tracce di ~ *may be present traces of 3)*

Caffetteria ~ Refreshments

Caffè bio ~ *Organic Coffee (Espresso)*
€ 1,50

Tè e Tisane ~ *Tea and Infusions*
€ 3,50

Cappuccino ~ *Cappuccino* (7)
€ 2,00

Corretto ~ *Espresso with a shot of liqueur* (12; può contenere tracce di ~ *traces of 3 may be present*)
€ 2,50

Caffè Shakerato ~ *Iced Coffee (Espresso)*
€ 3,00

Bomba
(12; può contenere tracce di ~ *traces of 3 may be present*)
€ 3,50

Espresso Martini: caffè espresso, Vodka Toscana e Liquore Toscano al caffè (12)
€ 8,00

SPIRITS



Informateci
su eventuali intolleranze, allergie alimentari e richieste particolari. Vi ricordiamo che è possibile consultare l'elenco degli allergeni per ciascun piatto.
Nella nostra Cucina vengono predisposte tutte le procedure di pulizia e sanificazione al fine di evitare la contaminazione crociata degli allergeni utilizzati ma non può esserne garantita la totale esclusione.