

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.

Dolci

Dello Scompiglio



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 ~ Dessert

Chicca Dello Scompiglio: piccolo budino di semi di chia con coulis di frutta fresca di stagione ~ *Delicacies Dello Scompiglio: Chia seeds pudding accompanied by season fruit coulis* (7)
€ 4,00

Gelatino al cioccolato fondente, *doce de leite* e scorza di limone ~ *Dark chocolate ice cream filled with doce de leite and lemon zest* (3,7)
€ 6,00

Pesca cotta nel vino Lavandaia accompagnata dal nostro yogurt al profumo di cardamomo ~ *Pear cooked in our Lavandaia wine and served with our cardamom-scented yoghurt* (7,8,12)
€ 6,00

Tiramisù con amaretti della Cucina, crema chantilly al vino dolce e caffè ~ *"Tiramisù" with home-made amaretti biscuits, sweet wine Chantilly cream and coffee* (3,7,12; può contenere tracce di ~ *may be present traces of: 1,5,6,8,9,10,11*)
€ 7,00

Semifreddo al profumo di cardamomo e fiori di sambuco con cuore di frutta fresca di stagione su piccolo pancake di riso e cioccolato bianco ~ *Turmeric and elder flowers-scented "semifreddo" filled with fresh fruit and served on a rice flower pancake with white chocolate* (3,7)
€ 8,00

Mousse di Robiola artigianale di capra al polline fresco con frutta, miele Bio di Spiaggia e crumble ~ *Home-made goat Robiola cheese mousse, scented with pollen and served with fruit salad, organic beach honey and crumbles* (7)
€ 8,00

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

Le Petit Vendemmia Tardiva Casadei	€ 6,00
Aleatico Passito dell'Elba Mola	€ 6,00
San Germano Passito Tenuta di Ghizzano	€ 6,00
Vin Santo del Chianti Classico Terreno	€ 6,00

Vi informiamo che i vini contengono anidride solforosa e solfiti (12)
Please be advised that wines contain sulfur dioxide and sulfites (12)
Reg. UE 1169/2011

Caffetteria ~ Refreshments

Caffè Bio ~ *Organic Coffee (Espresso)*
€ 1,50
Cappuccino ~ *Cappuccino* (7)
€ 2,00

Corretto ~ *Espresso with a shot of liqueur*
€ 2,50

Punch al mandarino ~ *Mandarin punch*
€ 3,00

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

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

Bomba
€ 3,50

Espresso Martini: caffè espresso, vodka toscana e liquore toscano al caffè
€ 8,00

Toro Loco: Mezcal e liquore toscano al caffè
€ 10,00

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.