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: brownie vegano al cacao, caffè e cardamomo con coulis di frutta fresca ~ *Delicacies Dello Scompiglio: Cocoa vegan brownies, with coffee, cardamom and season fruit coulis* (8)
€ 5,00

Gelatino di *doce de leite* alla curcuma con copertura di cioccolato fondente e mandorle ~ *Home-made ice cream pops made of dulce de leche and dark chocolate shell with almonds* (7,8)
€ 6,00

Pera cotta nel vino Lavandaia accompagnata dal nostro yogurt al profumo di cardamomo ~ *Pear cooked in Lavandaia wine served with our cardamom-scented yoghurt* (7,12)
€ 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 alla cannella con cuore di pera, coulis di frutta fresca, cioccolato bianco e pinoli di San Rossore ~ *Cinnamon-scented "semifreddo" filled with pear, season fruit coulis, white chocolate and pine nuts from San Rossore* (3,7,8)
€ 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

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

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.

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 utlizzati ma non può esserne garantita la totale esclusione.

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.