

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.

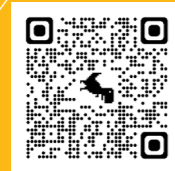
*The dishes offered by Cucina Dello Scompiglio use raw ingredients from the organic vegetable garden of the estate wherever possible. Seasonal fruit and vegetables, mostly local varieties, wild flowers and "forgotten" herbs, are selected daily and their organoleptic characteristics are brought out through 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](http://delloscompiglio.org)

**Pranzo settimanale  
Dello Scompiglio  
disponibile a pranzo**

**Mercoledì  
Giovedì  
Venerdì**

## La Pasta ~ *Pasta*

Pasta toscana BIO al pomodoro o arrabbiata ~  
*Tuscan organic pasta with tomato or arrabbiata sauce* (1)  
● € 7,00

Pasta del giorno ~ *Pasta of the day*  
(chiedere gli allergeni presenti al personale ~ please ask our staff for information about allergens)  
€ 8,00

Pennoni della Val d'Orcia in carbonara vegetariana di barbe rosse ~ "*Pennoni*" pasta from Val d'Orcia in vegetarian carbonara of red beets (1,3,7)  
● € 12,00

Linguine di mais con salsiccia di Cinta Senese, canasta e uvetta ~ *Corn "linguine" pasta with Cinta Senese sausage, canasta lettuce and raisin* (12; può contenere tracce di ~ traces of: 3,4,6,10,11,14 may be present)

DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*  
€ 12,00

Sono disponibili le mezze porzioni dei primi piatti ~  
*First course is also available in half portions*

## La carne e i salumi ~ *Meat and cured meat*

Piatto di salumi toscani ~ *Plate of cured meats*  
(1,3,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,5,6,11,13 may be present)  
€ 8,00

Carne del giorno ~ *Meat dish of the day*  
(chiedere gli allergeni presenti al personale ~ please ask our staff for information about allergens)  
€ 8,00

Filetto di manzo alla griglia ~ *Beef fillet steak, grilled*  
€ 20,00

Bistecca di manzo con pesto di frutta secca e tartufo nero toscano ~ *Grilled beef steak with dried fruit pesto and Tuscan black truffle* (5,7,8)  
€ 6,00 /hg

## Il vegetariano ~ *Vegetarian Dishes*

Piatto del giorno ~ *Dish of the day*  
(chiedere gli allergeni presenti al personale ~ please ask our staff for information about allergens)  
● € 6,00

Piatto vegetariano con formaggio, crostini e un assaggio a discrezione della Cucina ~ *Vegetarian platter with cheese, crostini and appetisers selected by the Chef*  
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,13 may be present)  
● € 8,00

## Le verdure ~ *Vegetables*

Scegli la cottura delle verdure raccolte quotidianamente nel nostro orto biologico ~  
*Vegetables are harvested daily from our organic kitchen garden. Choose how you would like them to be cooked:*

alla Piastra con hummus al profumo di limone della Tenuta ~ *Grilled, with hummus scented with lemons from the Tenuta* (8,11)  
● € 8,00

al Vapore, con besciamella al profumo di tartufo nero toscano ~ *Steamed, with Tuscan black truffle-scented béchamel* (7,10)  
● € 8,00

## I contorni ~ *Side dishes*

Insalata mista ~ *Mixed salad*  
● € 4,00

Contorno del giorno ~ *Side dish of the day*  
● € 4,00

## Le insalatone ~ *Salads*

Insalatona "delle bimbe" con insalata, frutta fresca, formaggio, frutta secca e scorza di agrumi ~  
*"Insalatona delle bimbe": big salad with fresh fruit, cheese, nuts and citrus peel* (7,8)  
● € 10,00

Insalatona dell'Orto con insalata e verdure crude e cotte dal nostro orto BIO ~ "*Insalata dell'Orto*": season salad of raw and cooked vegetables harvested from our organic garden (7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 5,6,11 may be present)  
● € 10,00

InsalatUova con insalata, carote e uova ~ *Mixed season salad with carrots and eggs* (3,7)  
● € 10,00

Insalatona "del custode" con insalata, pomodori secchi, legumi, cipolla e salumi ~ *Salad leaves, sun-dried tomatoes, legumes, onions and cured meats* (5,12)  
€ 10,00

## I crostoni ~ *Toasts*

Crostone con uova, formaggio e verdure di stagione ~ *Toasted bread with eggs, cheese and seasonal vegetables*  
(1,3,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 6,11 may be present)  
● € 10,00

Crostone con formaggio, radicchio e miele ~ *Toasted bread with cheese, radicchio and organic honey*  
(1,7; può contenere tracce di ~ traces of: 6,11 may be present)  
● € 10,00

Crostone con crema di verdure, insalata e arrosto ~ *Toasted bread with vegetable cream, salad and roast*  
(1,7,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 6,11 may be present)  
€ 10,00

## Vini biologici della Tenuta ~ *Organic Lavandaia Wines*

LAVANDAIA, NUOVA  
Sangiovese  
€ 18,00

LAVANDAIA, POETICA  
Sangiovese, Colorino, Canaiolo  
€ 18,00

LAVANDAIA, PURA  
Syrah  
€ 22,00

LAVANDAIA, ALTA  
Syrah  
€ 26,00

## Vini al bicchiere ~ *Wine by the glass*

Vini Lavandaia ~ *Lavandaia Wines*  
€ 5,00

Vini bianchi toscani ~ *White wine*  
€ 5,00

Vi informiamo che i vini contengono anidride solforosa e solfiti (12) e possono contenere albumina (3) ~ *Please be advised that wines contain sulfur dioxide and sulfites (12) and may contain albumin (3)*

Coperto, acqua, il nostro pane artigianale ~ *Cover charge including water and our homemade bread*  
€ 3,00

Disponibili i dessert dalla nostra carta  
*Dessert list available on our dedicated menu*

### 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.

**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.

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

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

*Take-away: you can reserve our daily baked home-made bread and focaccia, made with sourdough and local organic stone-milled flours*  
(1,11; traces of: 6,9,10 may be present)

*È possibile acquistare su prenotazione il pane e la focaccia a lievitazione naturale, preparati quotidianamente dalla nostra cucina, con farine biologiche macinate a pietra di provenienza locale*  
(1,11 può contenere tracce di 6,9,10)

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.

### ● Pietanza vegetariana *Vegetarian Dish*