

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

Menù alla carta

Dello Scompiglio

Antipasti ~ Starters

Piatto di salumi e formaggi toscani ~ *Plate of Tuscan cured meats and cheese* (7,8)
€ 9,00

Frolla al sesamo, crema di melanzane, pomodoro fresco, stracciatella toscana e basilico ~ *Sesame quiche filled with aubergine cream, fresh tomatoes, Tuscan "stracciatella" cheese and basil* (1,3,7,11)
● € 10,00

“Ops, mi è caduto il gelato!”...cono salato in carta di riso e tris di creme di verdure e frutta secca ~ *"Oops, I dropped my ice cream!"...savoury cone made of paper-thin wheat pastry and a trio of vegetable and dried fruit creams* (1,5,8)
● € 10,00

Carpaccio di Chianina con crumble di parmigiano, rucola e restrizione di aceto balsamico ~ *"Chianina" beef carpaccio with crumbled parmesan cheese, fresh rocket and balsamic vinegar reduction* (1,3,5,7,10,12)
€ 12,00

Vassoio Dello Scompiglio: salumi e formaggi toscani, sformatino di verdure di stagione, crostini ~ *Dello Scompiglio taster platter: cured meats and cheese, little flan made of seasonal vegetables, crostini* (1,3,5,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ *traces of: 4,6,11,13 may be present*)
€ 18,00

Vassoio vegetariano Dello Scompiglio ~ *Dello Scompiglio vegetarian taster platter* (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12; può contenere tracce di ~ *traces of: 4,13 may be present*)
● € 18,00

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.

● **Pietanza vegetariana**
Vegetarian Dish

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.

Primi piatti ~ First Course

Carbonara di barbabietola rossa e Bozza stagionato ~ *Pasta Carbonara with beetroot and mature Bozza pecorino cheese* (1,3,7)
● € 14,00

Linguine Bio di mais con salsiccia toscana, crema di pomodoro fresco crudo, basilico e pinoli di San Rossore ~ *"Linguine" pasta made of organic corn with Tuscan sausage, fresh tomato cream, basil and pine nuts from San Rossore* (8)
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*
€ 14,00

Pasta fresca all'uovo fatta in Cucina con ragù bianco di anatra e timo ~ *Home made egg pasta with white duck and thyme ragout* (1,3,12)
€ 14,00

Strozzaceci con fiori, zucchine, menta, crema di formaggi toscani selezionati, cipolla e ceci piastrati ~ *Chickpea "strozzapreti" pasta with flowers, zucchini, mint, cream of Tuscan selected cheeses, onion and chickpeas, grilled* (7)
● € 14,00

Secondi piatti ~ Main Course

Spiedino di verdure glassate, hummus di cannellini di Lucca, spugna di pomodoro e formaggio piastrato ~ *Glazed vegetable kebab accompanied by Cannellini beans from Lucca hummus, tomato sponge and grilled cheese* (3,7,11)
● € 15,00

Costine speziate cotte a bassa temperatura su coleslaw con mela, carota e cappuccio grigliati ~ *Spicy pork ribs cooked at low temperature on coleslaw with grilled apple, carrots and green cabbage* (7,10,12)
€ 18,00

Involto di faraona CBT con radicchio piastrato e crema di pera ed erbe aromatiche ~ *Guinea fowl roulade cooked at low temperature accompanied by grilled radicchio and a cream made of pears and aromatic herbs* (7)
€ 18,00

Filetto di manzo alla griglia, albicocche e foglie di zucchini ~ *Beef fillet steak, grilled, with apricots and zucchini leaves*
€ 25,00

Bistecca di manzo alla griglia con pesto di frutta secca, rosmarino e tartufo toscano ~ *Grilled beef steak with dried fruit pesto, rosemary and Tuscan truffle*
€ 6,00 l'etto/100g

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.

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:*

Fritte, accompagnate da salsa piccante di mela e barbe rosse ~ *Fried, accompanied by a spicy sauce made of apples and beet roots* (5)
● € 10,00

alla Piastra con crema di nocciole, rosmarino e miele ~ *Grilled, accompanied by a cream made of hazelnuts, rosemary and honey* (8)
● € 10,00

al Vapore con crema leggera al timo limonato ~ *Stewed with a light sauce made of lemon thyme* (1,3,7)
● € 10,00

Contorni ~ Side dishes

Insalata verde dell'orto BIO e carote ~ *Green salad from our organic vegetable garden and carrots*
● € 4,00

Legumi in umido e cipolla marinata ~ *Stewed legumes with marinated onions*
● € 5,00

CARTA DEI VINI
WINES



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

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)

APERITIVI
APERITIFS



Vini biologici della Tenuta ~ Organic Lavandaia Wines

LAVANDAIA, POETICA
Sangiovese, Canaiolo, Colorino
€ 20,00

LAVANDAIA, GIULIVA *in attesa della nuova annata*
Canaiolo, Colorino
€ 22,00

LAVANDAIA, NUOVA
Sangiovese
€ 22,00

LAVANDAIA, PURA
Syrah
€ 22,00

LAVANDAIA, ALTA *in attesa della nuova annata*
Syrah
€ 28,00

LAVANDAIA, MADRE
Sangiovese, Canaiolo, Colorino
€ 28,00

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, pane e focaccia fatti da noi artigianalmente ~ *Cover charge including water and our homemade bread and focaccia*
€ 3,00

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.*