

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.

Pranzo settimanale

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

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

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

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 formaggio e salumi toscani ~ *Plate of Tuscan cheese and cured meats*
^(1,3,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,5,6,11,13 may be present)
€ 9,00
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*
€ 22,00

Bistecca di manzo con pesto di frutta secca e tartufo nero toscano ~ *Grilled beef steak with dried fruit pesto and Tuscan black truffle* ^(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

Assaggi vegetariani dalla Cucina ~ *Vegetarian taster platter 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

Caprese con pomodori dell'orto BIO, stracciatella e olio alle erbette e limone ~ *Caprese salad with tomatoes from our organic garden, stracciatella cheese and lemon and herb-scented oil* ⁽⁷⁾
● € 8,00

Le verdure ~ *Vegetables*

Fritte, con salsa agrodolce ai cetrioli freschi ~ *Fried, accompanied by a sweet and sour sauce made of fresh cucumber* ⁽⁵⁾
● € 10,00

alla Piastra, con salsa di frutta speziata ~ *Grilled, accompanied by a sauce made of spiced fruit*
● € 10,00

al Vapore, con maionese al coriandolo e verdure estive ~ *Stewed, accompanied by coriander and summer vegetable scented mayonnaise* ⁽³⁾
● € 10,00

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, legumi, cipolla e salumi ~ *Salad leaves, tomatoes, legumes, onions and cured meats* ^(5,12)
€ 10,00

I crostoni ~ *Toasts*

Crostone con uova e verdure di stagione ~ *Toasted bread with eggs 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, melanzane e pomodoro fresco ~ *Toasted bread with cheese, eggplants and fresh tomato* ^(1,7)
● € 10,00

Crostone con crema di verdure, insalata e straccetti di manzo ~ *Toasted bread with vegetable cream, salad and beef scraps*
^(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, POETICA
Sangiovese, Canaiolo, Colorino
€ 20,00

LAVANDAIA, GIULIVA
Canaiolo, Colorino
€ 22,00

LAVANDAIA, NUOVA
Sangiovese
€ 22,00

LAVANDAIA, PURA
Syrah
€ 22,00

LAVANDAIA, ALTA *disponibile da ~ available from 10/2025*
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, il nostro pane artigianale ~ *Cover charge including water and our homemade bread*
€ 3,00

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.

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.

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.

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; 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)

APERITIVI
APERITIFS

