

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* <sup>(1)</sup>  
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ AVAILABLE IN HALF PORTIONS  
● € 7,00

Pasta del giorno ~ *Pasta of the day*  
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ AVAILABLE IN HALF PORTIONS  
(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* <sup>(1,3,7)</sup>  
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ AVAILABLE IN HALF PORTIONS  
● € 14,00

Pasta fresca all'uovo fatta in Cucina con Ragù bianco di coniglio, olive, timo e pinoli ~ *Homemade egg pasta with thyme scented rabbit ragout, olives and pine nuts* <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  
€ 14,00

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

Piatto di formaggio e salumi toscani ~ *Plate of Tuscan cheese and cured meats* <sup>(1,3,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,5,6,11,13 may be present)</sup>  
€ 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* <sup>(7,8)</sup>  
€ 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* <sup>(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,13 may be present)</sup>  
● € 8,00  
Minestrone di verdure di stagione e legumi ~ *Minestrone soup, with seasonal vegetables and legumes*  
● € 8,00

Le verdure ~ *Vegetables*

alla Piastra, con besciamella vegana al latte di avena e nocciole ~ *Grilled, accompanied by vegan béchamel made of oat milk and hazelnuts* <sup>(8)</sup>  
● € 10,00  
al Vapore, con burro di arachidi al profumo di timo limonato ~ *Steamed, with lemon thyme-scented peanut butter* <sup>(5)</sup>  
● € 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* <sup>(7,8)</sup>  
● € 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* <sup>(7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 5,6,11 may be present)</sup>  
● € 10,00

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

Insalatona “del custode” con insalata, pomodori, legumi, cipolla e salumi ~ *Salad leaves, tomatoes, legumes, onions and cured meats* <sup>(5,12)</sup>  
€ 10,00

I crostoni ~ *Toasts*

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

Crostone con crema di verdure, insalata e straccetti di manzo ~ *Toasted bread with vegetable cream, salad and beef scraps* <sup>(1,7,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 6,11 may be present)</sup>  
€ 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 *disponibile da ~ available from 3/2026*  
Syrah  
€ 24,00  
LAVANDAIA, ALTA  
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 <sup>(12)</sup> e possono contenere albumina <sup>(3)</sup> ~ Please be advised that wines contain sulfur dioxide and sulfites <sup>(12)</sup> and may contain albumin <sup>(3)</sup>

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 utlizzati 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.  
*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.

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* <sup>(1,11; traces of: 6,9,10 may be present)</sup>

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 <sup>(1, 11 può contenere tracce di 6,9,10)</sup>

APERITIVI  
APERITIFS

