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.

Aperitivo

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

Cocktail ~ *Cocktails*

Vermouth Toscano (12)
Scegli il tuo Vermouth dalla nostra carta Spirits ~ *Choose your Vermouth from our Spirits menu*
€ 5,00/6,00

Chiodino Rosso (12)
Lavandaia Nuova, Bitter rosso toscano, essentia "Aria di Toscana" ~ *Lavandaia Nuova wine, red tuscan bitter, essentia "Aria di Toscana"*
€ 6,00

Spritz Dello Scompiglio
Aperol, metodo charmat Km 0, soda, essentia "Arancia Amara" ~ *Aperol, local charmat method sparkling wine, soda water, essentia "Arancia Amara"*
€ 8,00

Hugo - STAGIONALE
Sciroppo artigianale di fiori di sambuco della Tenuta, metodo charmat toscano, soda, menta fresca, limone ~ *Artisanal elder flower syrup from the estate, made using the Tuscan Charmat method sparkling wine, with soda water, fresh mint and lemon*
€ 8,00

L'Ameriano (12)
Vermouth rosso toscano, Bitter toscano, soda, twist di limone ~ *Tuscan red Vermouth, tuscan Bitter, soda water, lemon twist*
€ 8,00

Dello Scompiglio Sour (12)
Vodka toscana, sciroppo di zucchero di canna, succo di limone, flot di Lavandaia Poetica ~ *Tuscan Vodka, sugar cane syrup, lemon juice, Lavandaia Poetica wine float*
€ 8,00

Limonata +
Succo di limone, Rum bianco, Rum scuro, sciroppo di zucchero di canna, Aperol ~ *Lemon juice white Rum, dark Rum, sugar cane syrup, Aperol*
€ 8,00

Margherita
Tequila, Triple Sec toscano, succo di limone, sale ~ *Tequila, tuscan Triple Sec, lemon juice, salt*
€ 8,00

Vorno Donkey
(omaggio a Totò, l'asino Dello Scompiglio ~ Homage to Totò, one of the Dello Scompiglio donkeys)
Vodka toscana, Ginger Beer toscano, limone e rosmarino fresco della Tenuta ~ *Tuscan Vodka, tuscan Ginger Beer, fresh lemon and rosemary from the Tenuta*
€ 8,00

Gioviale al basilico STAGIONALE
Gin Toscano, foglie di basilico fresco dell'orto bio, succo di limone, sciroppo di zucchero di canna ~ *Tuscan Gin, fresh basil leaves from our organic garden, lemon juice, cane sugar syrup*
€ 10,00

Il nostro Negroni
Gin toscano, Bitter toscano, Vermouth rosso toscano, essentia "Arancia Amara" ~ *Tuscan Gin, tuscan Bitter, red tuscan Vermouth, essentia "Arancia Amara"*
€ 10,00

Storming Nina
(omaggio a Nina, l'asina Dello Scompiglio ~ Homage to Nina, one of the Dello Scompiglio donkeys)
Ginger Beer toscano, succo di limone, flot di Rum Zacapa ~ *Tuscan Ginger Beer, freshly squeezed lemon juice from, Rum float*
€ 10,00

Gin Tonic
Gin toscano, acqua tonica toscana, bacche di ginepro bio, limone ~ *Tuscan Gin, tuscan tonic water, organic juniper berries, lemon*
Scegli il tuo Gin dalla nostra carta degli Spirits ~ *Choose your Gin from our Spirits menu*
€10,00

Vini al bicchiere ~ *Wines by the Glass*

Vini Rossi Biologici Lavandaia, Tenuta Dello Scompiglio ~ Lavandaia Wines (12)
€ 5,00

Vini Bianchi toscani ~ *Tuscan White Wines* (12)
€ 5,00

Vini Spumanti toscani ~ *Tuscan Sparkling Wines* (12)
€ 5,00

Birre artigianali lucchesi ~ *Artisan Beers of Lucca*

Before the Storm
APA, 33cl
Radical Brewery
Porcari, Lucca
€ 6,00

Meridiano 0
English Ale, 33 cl
Birrificio del Forte
Forte dei Marmi, Lucca
€6,00

UnderDiciotto ~ *Alcohol Free*

dalla nostra Cucina

Kombucha artigianale realizzata con il tè Lucchese
€ 6,00

Ginger beer, con zenzero dell'orto biologico Dello Scompiglio
€ 6,00

Fermentati a base di frutta fresca
€ 6,00

... altro

Riccioli d'Oro
Sciroppo di granatina, Ginger Beer toscano, limone ~ *Grenadine syrup, tuscan Ginger Beer, lemon*
€ 6,00

Gin Tonicnic zero alcol
Gin Toscano dealcolatao, acqua tonica, limone
€ 6,00

Birra analcolica 33cl
€ 4,00

Spuma bionda toscana
Bevanda gassata al caramello ~ *Fizzy sweet soda drink*, 33cl
€ 4,00

Cedrata Toscana
Bevanda gassata al cedro ~ *Citron soda,* 33cl
€ 4,00

Smirtillotto
58 mirtilli, ¼ bergamotto e 1/3 mela
€ 4,00

Bevo Bacche
36 ribes rossi, 1 fragola e ½ mela
€ 4,00

Mela
3 mele
€ 4,00

Pesca
3 pesche
€ 4,00

SPIRITS

dalle 19.30 disponibili le proposte del menù alla carta

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*

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.