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.

Menù alla carta

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

Antipasti ~ *Starters*

Piatto di salumi e formaggi toscani ~ *Platter of Tuscan cured meats and cheese* (7,8)
€ 10,00

Cannolo con crema di zucca Redkuri del nostro orto biologico, finferli saltati e pancetta affumicata ~ *Savoury cannolo filled with a cream of Redkuri squash from our organic garden, sautéed honey mushrooms and smoked bacon* (1,3,5,7,12)
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*
€ 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

Spiedino di Cinta Senese, erborinato e pane artigianale della Cucina, accompagnato da cedro e cipolle in agrodolce ~ *Cinta Sienese, blue cheese and home-made bread kebab accompanied by citrus and sweet and sour onions* (1,7,12)
€ 12,00

Piatto di formaggi De' Magi, degustazione di tre formaggi toscani in diverse stagionature ~ *De' Magi cheese platter with three different aged Tuscan cheese types* (7)
€ 15,00

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 ~ *may be present traces of:* 4,6,11,13)
€ 20,00

Vassoio vegetariano Dello Scompiglio ~ *Dello Scompiglio vegetarian taster platter*
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12; può contenere tracce di ~ *may be present traces of:* 4,13)
€ 20,00

Primi piatti ~ *First Course*

Carbonara vegetariana di barbe rosse dell'orto BIO con erborinato stagionato ~ *Vegetarian pasta carbonara with red beets from our organic garden with blue cheese* (1,3,7)
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ *AVAILABLE IN HALF PORTIONS*
€ 14,00

Linguine BIO di mais con salsiccia toscana selezionata, pesto di sedano e mandorle e scorza di limone ~ *"Linguine" pasta made of organic corn with selected Tuscan sausage, celery and almond pesto with lemon zest* (8)
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ *AVAILABLE IN HALF PORTIONS*
€ 14,00

Gnudi di radicchio variegato e ricotta su crema di pecorini semistagionati, zucca piastrata e noci tostate ~ *Gnudi" (traditional Tuscan dumplings) made of radicchio and ricotta cheese in a cream of semi-mature pecorino cheese, grilled pumpkin and toasted walnuts* (7,8)
€ 14,00

Pici toscani con ragù di Cinta Senese e pioppini ~ *Tuscan "Pici" pasta with Cinta Sienese meat ragout and poplar mushrooms* (1,12)
€ 14,00

Secondi piatti ~ *Main Course*

Patata dolce, verdurine dell'orto, yogurt alla senape, Guazza e il nostro zenzero marinato ~ *Sweet potatoes, vegetables from our garden, mustard-scented yoghurt, Guazza cheese and home-made marinated ginger* (7,10)
€ 15,00

Capocollo di maiale CBT con insalata di patate e porri, accompagnato dalle nostre verdure fermentate ~ *Pork meat cooked at low temperature served with potato and leek salad and accompanied by our fermented vegetables* (3,10)
€ 18,00

Faraona ripiena con salsiccia, rapini e frittata su cipolla dorata e mele ~ *Guinea fowl stuffed with sausage, rabe and omelette with onions and apples* (3,12)
€ 20,00

Peposo al Lavandaia Madre nel nostro panino artigianale su cavolo nero AOP ~ *Home-made sandwich filled with "Peposo" beef stewed with Lavandaia Madre wine, served on black cabbage spiced with garlic, oil and chilli pepper* (1,12)
€ 18,00

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* (7,8)
€ 6,00 l'etto/100g

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, ritte con maionese ai pomodori secchi ~ *Fried, accompanied by a mayonnaise with dried tomatoes* (3,5)
€ 12,00

alla Piastra con hummus di ceci fumé ~ *Grilled with smoked hummus* (11)
€ 12,00

al Vapore con latte montato alla frutta secca ~ *Steamed, with whipped milk and dried fruit* (7,8)
€ 12,00

Contorni ~ *Side dishes*

Canasta dell'orto BIO ~ *Organic canasta lettuce from our organic garden*
€ 4,00

Verdure di stagione dall'orto BIO ~ *Seasonal vegetables from our organic garden*
€ 5,00

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, 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 (12) ~ *Please be advised that wines contain sulfur dioxide and sulfites (12) Reg. UE 1169/2011*

Coperto, acqua, pane e focaccia fatti da noi artigianalmente ~ *Cover charge including water and our homemade bread and focaccia*
€ 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.

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.

Pietanza vegetariana
Vegetarian Dish

CARTA DEI VINI *WINES*

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

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

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, può contenere tracce di 6,9,10,11)

APERITIVI *APERITIFS*

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.