

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](http://delloscompiglio.org)

**Menù alla carta**  
**Dello Scompiglio**

## Antipasti ~ Starters

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

Mozzarella fior di latte ripiena di melanzane alla parmigiana al profumo di basilico ~ *Fresh mozzarella cheese filled with eggplant Parmigiana, scented with basil* (1,5,7)  
● € 8,00

“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* (1,3,5,7,8; può contenere tracce di ~ traces of: 6,9,10,11,12,13 may be present)  
● € 8,00

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)  
€ 10,00

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* (1,3,7,8,9,10,12; può contenere tracce di ~ traces of: 4,5,6,11,13 may be present)  
€ 16,00

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)  
● € 16,00

### 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.

**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**

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.

## Primi piatti ~ First Course

Carbonara di barbe rosse del nostro orto Bio ~ *Pasta carbonara with red beets from our organic garden* (1,3,7)  
● € 12,00

Pasta di mais con salsiccia di Cinta Senese, pomodoro fresco e pinoli di San Rossore ~ *Corn pasta with Cinta Senese sausage, fresh tomatoes and pine nuts from San Rossore* (8; può contenere tracce di ~ traces of: 1 may be present)  
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*  
€ 12,00

Paccheri intordellati ~ *“Paccheri” pasta with ragout, chard and milk* (1,7,12)  
€ 12,00

Strozzaceci in crema di pecorini stagionati con salsa fredda di verdure affumicate e rucola fresca ~ *Chickpea “strozzapreti” pasta in a cream of mature pecorino cheese served with a sauce of smoked greens and fresh rocket* (7; può contenere tracce di ~ traces of: 1,6,10 may be present)  
● € 12,00

## Secondi piatti ~ Main Course

Involtini di legumi con verdure estive dell'orto e crema di erborinato caprino ~ *Grilled green roulade filled with summer vegetables from our garden in a cream of goat blue cheese* (7; può contenere tracce di ~ traces of: 1,6,9,11,12 may be present)  
● € 14,00

Spiedini di Etrusco con verdure dell'orto Bio e salsa agrodolce ~ *Etrusco pork kebabs served with vegetables from our organic garden and accompanied by a sweet and sour sauce* (1,10,12)  
€ 16,00

Pollo toscano cotto a bassa temperatura con crema di patate e melanzane grigliate ~ *Tuscan chicken cooked at low temperature served with a cream of potatoes and grilled eggplants* (7)  
€ 16,00

Filetto di manzo alla griglia con crema di erborinato vaccino e susine al timo ~ *Grilled beef fillet steak in a cream of cow milk blue cheese and thyme-scented plums* (7)  
€ 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* (5,7,8)  
€ 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, accompagnate da maionese ai pomodori secchi e aceto di mele ~ *Fried, accompanied by a mayonnaise with dried tomatoes and apple vinegar* (3,5)  
● € 8,00

alla Piastra con hummus al profumo di limone della Tenuta ~ *Grilled, with hummus scented with lemons from the Tenuta* (11)  
● € 8,00

al Vapore, con salsa alle zucchine, semi di lino e menta ~ *Stewed, accompanied by a cream of zucchini, linseed and mint*  
● € 8,00

## Contorni ~ Side dishes

Insalata verde e carote dal nostro orto Bio ~ *Green salad and carrots from our organic vegetable garden*  
● € 4,00

Fagioli lucchesi al fiasco ~ *Lucchese beans cooked in a flask*  
● € 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)

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.

## Vini biologici della Tenuta ~ Organic Lavandaia Wines

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

LAVANDAIA, PURA  
Syrah  
€ 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) 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