

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

**Pranzo settimanale
Dello Scompiglio
disponibile a pranzo**

**Mercoledì
Giovedì
Venerdì**

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

Penne della Val d'Orcia in carbonara vegetariana di barbe rosse ~ *"Penne" pasta from Val d'Orcia in vegetarian carbonara of red beets* (1,3,7)
● € 12,00

Anelli di mais e riso con salsiccia di Cinta Senese, pomodoro fresco e pinoli di San Rossore ~ *Corn and rice "anelli" 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

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)
€ 8,00

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* (5,7,8)
€ 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

Piatto vegetariano con formaggio, crostini e un assaggio a discrezione della Cucina ~ *Vegetarian platter with cheese, crostini and appetisers 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

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:

alla Piastra con salsa di melanzane fumé ed erbette ~ *Grilled, with a smoked aubergine sauce and aromatic herbs* (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

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

Caprese Scompigliata: pomodoro fresco e origano della Tenuta con ricotta di pecora montata ~ *Caprese Scompiglio-style: fresh tomatoes scented with oregano from the estate accompanied by a mousse of sheep's ricotta* (7)
€ 10,00

I crostoni ~ Toasts

Crostone con uova, formaggio e verdure di stagione ~ *Toasted bread with eggs, cheese 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 pomodori ~ *toasted bread with cheese, eggplants and tomatoes* (1,7)
● € 10,00

Crostone con crema di verdure, insalata e arrosto ~ *Toasted bread with vegetable cream, salad and roast*
(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, 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, il nostro pane artigianale ~ *Cover charge including water and our homemade bread*
€ 3,00

Disponibili i dessert dalla nostra carta
Dessert list available on our dedicated menu

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.

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.

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)

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.

● Pietanza vegetariana Vegetarian Dish