

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.

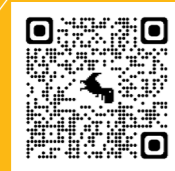
*The dishes offered by Cucina Dello Scompiglio use raw ingredients from the organic vegetable garden of the estate wherever possible. Seasonal fruit and vegetables, mostly local varieties, wild flowers and "forgotten" herbs, are selected daily and their organoleptic characteristics are brought out through 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)

**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

Minestrone di verdure di stagione e legumi ~  
*Minestrone soup, with seasonal vegetables and legumes*  
€ 8,00

Carbonara di barbabietola rossa e Bozza stagionato  
~ *Pasta Carbonara with beetroot and mature Bozza pecorino cheese* (1,3,7)  
● € 12,00

Pasta fresca all'uovo intordellata ~ *Fresh home-made egg pasta with white ragout, chicken livers, chard, greens and milk* (1,3,7,12)  
€ 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)  
€ 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* (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

Assaggi vegetariani dalla Cucina ~ *Vegetarian taster platter 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 crema di nocciole, rosmarino e miele  
~ *Grilled, accompanied by a cream made of hazelnuts, rosemary and honey* (8)  
● € 8,00

al Vapore con crema leggera al timo limonato ~  
*Stewed with a light sauce made of lemon thyme* (1,3,7)  
● € 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

## I crostoni ~ Toasts

Crostone con uova e verdure di stagione ~ *Toasted bread with eggs 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, radicchio e miele bio ~  
*Toasted bread with cheese, radicchio and organic honey* (1,7)  
● € 10,00

Crostone con crema di verdure, insalata e straccetti di manzo ~ *Toasted bread with vegetable cream, salad and beef scraps*  
(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, NUOVA  
Sangiovese  
€ 22,00

LAVANDAIA, PURA  
Syrah  
€ 22,00

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)

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