

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 Dello Scompiglio

Pasqua
Pasquetta
25 aprile
1 maggio

Antipasti ~ Starters

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 ~ traces of: 4,6,11,13 may be present)
€ 18,00

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)
€ 18,00

Primi piatti ~ First Course

Carbonara di barbabietola rossa e Bozza stagionato ~ *Pasta Carbonara with beetroot and mature Bozza pecorino cheese* (1,3,7)
€ 14,00

Pasta fresca all'uovo fatta in Cucina con ragù bianco di anatra ~ *Home-made egg pasta with white duck ragout*
(1,3,12)
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ VEGETARIAN OPTION AVAILABLE
€ 14,00

Strozzaceci con carciofi, mentuccia fresca e crema di Croccolo ~ *Chickpea "strozzapreti" pasta with artichokes, wild mint and a cream of Croccolo sheep cheese* (7)
€ 14,00

Secondi piatti ~ Main Course

Cappuccio grigliato, hummus di ceci, crumble di legumi, verdure dell'orto e vegan maionese ~ *Grilled cauliflower, chickpea hummus, legume crackers, vegetables from our garden and vegan mayonnaise* (7,10,11)
€ 14,00

Costine speziate cotte a bassa temperatura su coleslaw con mela, carota e cappuccio grigliati ~ *Spicy pork ribs cooked at low temperature on coleslaw with grilled apple, carrots and green cabbage* (7,10,12)
€ 16,00

Filetto di manzo alla griglia con asparagi ~ *Beef fillet steak, grilled with asparagus*
€ 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 salsa piccante di mela e barbe rosse ~ *Fried, accompanied by a spicy sauce made of apples and beet roots* (5)
€ 8,00

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

Contorni ~ Side dishes

Insalata verde dell'orto BIO e carote ~ *Green salad from our organic vegetable garden and carrots*
€ 4,00

Legumi in umido e cipolla marinata ~ *Stewed legumes with marinated onions*
€ 5,00

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, 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 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.

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.