

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.



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

Menù alla carta

Dello Scompiglio

Antipasti ~ Starters

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

Mozzarella ripiena di parmigiana di melanzane e basilico del nostro orto BIO ~ *Mozzarella cheese filled with eggplant Parmigiana and basil from our organic garden* (1,5,7)
€ 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, Alpestre e pane artigianale della Cucina accompagnato da cipolle caramellate, insalatina di cetrioli e salsa di yogurt ~ *Cinta Senese, “Alpestre” mountain semi-mature cow’s milk cheese and home-made bread kebab accompanied by caramelized onions, cucumber salad and yoghurt sauce* (1,3,7,12)
€ 10,00

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)
€ 12,00

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

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

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 mature “Bozza” pecorino cheese* (1,3,7)
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ *AVAILABLE IN HALF PORTIONS*
€ 14,00

Linguine BIO di mais con salsiccia di Gombitelli, pesto di basilico dell’orto, nocciole e scorza di limone ~ “*Linguine” pasta made of organic corn with Gombitelli sausage, pesto made with basil from our garden, hazelnuts and lemon zest* (8)
DISPONIBILE LA VARIANTE VEGETARIANA ~ *VEGETARIAN OPTION AVAILABLE*
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ *AVAILABLE IN HALF PORTIONS*
€ 14,00

Gnudi ai peperoni grigliati con crema di pecorini in diverse stagionature ed erbette aromatiche ~ “*Gnudi” (traditional Tuscan dumplings) made of grilled peppers in a cream of mature pecorino cheese and aromatic herbs* (7)
DISPONIBILE LA MEZZA PORZIONE ~ *AVAILABLE IN HALF PORTIONS*
€ 14,00

Pici toscani con ragù di Cinta Senese e e verdure di stagione ~ *Fresh pasta with Cinta Senese meat ragout and and seasonal vegetables* (1,5,7)
€ 14,00

Secondi piatti ~ Main Course

Uova poché con verdure speziate, yogurt, Guazza piastrato e bocconcini di pane tostato ~ *Poached egg with vegetables and aromatic herbs, yoghurt, grilled Guazza cheese and toasted bread* (1,3,7)
€ 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

Pollo toscano CBT, caponata del nostro orto e crema di aglione ~ *Tuscan chicken cooked at low temperature accompanied by Caponata made with vegetables from our garden and garlic sauce* (5,9)
€ 18,00

Peposo al Lavandaia Madre nel nostro panino artigianale su bietola AOP ~ *Home-made sandwich filled with “Peposo” beef stewed with Lavandaia Madre wine, served on chards 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, con maionese alle erbe aromatiche e senape in grani ~ *Fried, accompanied by an aromatic herbs-scented mayonnaise with mustard* (3,10)
€ 12,00

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

al Vapore, con burro di arachidi al profumo di timo limonato ~ *Steamed, with lemon thyme-scented peanut butter* (5)
€ 12,00

Contorni ~ Side dishes

Canasta dell’orto BIO e carote ~ *Organic canasta lettuce from our garden and carrots*
€ 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, PURA
Syrah
€ 24,00

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

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)

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.

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.