

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

Aperitivo

Dello Scompiglio

## Aperitivi ~ Aperitif

### Sine Felle <sup>(12)</sup>

Vermouth Rosso o Rosato da vino biodinamico - Podere Casaccia, Scandicci (FI) ~ *Red or rosé Vermouth made of biodynamic wine - Podere Casaccia, Scandicci (FI)*  
€ 5,00

### Spritz Dello Scompiglio

Aperol, Metodo charmat Km 0, Soda, Essentia "Arancia Amara" ~ *Aperol, local Charmat Method Sparkling Wine, soda water, Essentia "Arancia Amara"*  
€ 8,00

### Chiodino Rosso <sup>(12)</sup>

Lavandaia Nuova, Bitter rosso Toscano, Soda, Essentia "Aria di Toscana" ~ *Lavandaia Nuova wine, red Tuscan bitter, soda water, Essentia "Aria di Toscana"*  
€ 8,00

### L'Ameriano <sup>(12)</sup>

Vermouth Rosso Toscano, Bitter Toscano, Soda ~ *Tuscan Red Vermouth, Tuscan bitter, soda water*  
€ 8,00

### Performance

Rum bianco, Gin, Vodka, Aperol ~ *White Rum, Gin, Vodka, Aperol*  
€ 8,00

### Dello Scompiglio Souar <sup>(12)</sup>

Vodka Toscana, sciroppo di zucchero di canna, succo di Limone, Flot di Lavandaia Poetica ~ *Tuscan Vodka, Sugar Cane Syrup, Lemon Juice, Lavandaia Poetica Wine Float*  
€ 8,00

### Limonata +

Spremuta fresca di Limoni della Tenuta, Rum bianco, Rum scuro, sciroppo di zucchero di canna, Aperol ~ *Freshly Squeezed Lemon Juice from the Tenuta Dello Scompiglio, White Rum, Dark Rum, Sugar Cane Syrup, Aperol*  
€ 8,00

### Mojito di Campagna

Rum Chiaro, Zucchero, Limone e Menta della Tenuta, Soda ~ *Light Rum, Sugar, Lemon and Mint from the Tenuta Dello Scompiglio, Soda Water*  
€ 8,00

### Vorno Donkey

*(omaggio a Totò, l'asino Dello Scompiglio ~ homage to Totò, one of the Dello Scompiglio donkeys)*

Vodka Toscana, Ginger Beer Toscano, Limone e Rosmarino Fresco della Tenuta ~ *Tuscan Vodka, Tuscan Ginger Beer, Fresh Lemon and Rosemary from the Tenuta*  
€ 8,00

### Negroni <sup>(12)</sup>

Gin Toscano, Bitter Toscano, Vermouth rosso Toscano, Essentia "Arancia Amara" ~ *Tuscan Gin, Tuscan Bitter, Red Tuscan Vermouth, Essentia "Arancia Amara"*  
€ 10,00

### Storming Nina

*(omaggio a Nina, l'asina Dello Scompiglio ~ homage to Nina, one of the Dello Scompiglio donkeys)*

Ginger Beer Toscano, Succo di Limone Dello Scompiglio, Flot di Rum Zacapa ~ *Tuscan Ginger Beer, freshly squeezed Lemon Juice from the Tenuta Dello Scompiglio, Rum Float*  
€ 10,00

### Gin Tonic

Gin Toscano, Acqua Tonica Toscana, Bacche di Ginepro Bio, Limone ~ *Tuscan Gin, Tuscan tonic water, organic juniper berries, lemon*

Scegli il tuo Gin tra ~ *You can chose among these types of Gin:*

Artisan Bathub, Could Componding organic gin - Opificio Nunquam, Prato  
Ginepraio Organic Mediterranean dry gin - Levante Spirits, Ponsacco (PI)  
Peter in Florence, London dry gin - Gin Lab, Firenze  
€10,00

## Vini al Bicchiere ~ Wines by the Glass

Vini Lavandaia ~ *Lavandaia wines* <sup>(12)</sup>

€ 4,00

Vini Bianchi Toscani ~ *Tuscan White Wines* <sup>(12)</sup>

€ 4,00

Vini Spumanti Toscani ~ *Tuscan Sparkling Wines* <sup>(12)</sup>

€ 4,00

## Birre Artigianali Lucchesi ~ Artisan Beers of Lucca

### 100 Volte Forte <sup>(1)</sup>

Blanche, 33cl  
Birrificio del Forte, Forte dei Marmi, Lucca  
€ 6,00

### Meridiano 0 - Birra senza Glutine ~ *Gluten-Free Beer*

English Ale, 33cl  
Birrificio del Forte, Forte dei Marmi, Lucca  
€ 6,00

### Hops Gate - Birra senza Glutine ~ *Gluten-Free Beer*

IPA, 33cl  
Radical Brewery, Porcari, Lucca  
€ 6,00

### American Tea - Birra senza Glutine ~ *Gluten-Free Beer*

American Bitter, 33cl  
Radical Brewery, Porcari, Lucca  
€ 6,00

### Zita <sup>(1)</sup>

Blanche al Farro ~ *Spelt Blanche*, 50cl  
Birrificio Lucchese, Lucca  
€ 10,00

**Dalle 19.30 disponibili  
le proposte  
della nostra Cucina**

## UnderDiciotto

### Spuma Bionda Toscana

Fizzy Sweet Soda Drink, 33cl  
€ 4,00

### Panterino

Bitter Toscano 33cl  
€ 4,00

### Stile Floreale

Shrub ai Fiori di Ibisco, Acqua Tonica Toscana, Menta della Tenuta ~ *Hibiscus Flower Shrub, Tuscan Tonic Water, Mint from the Tenuta Dello Scompiglio*  
€ 6,00

### Riccioli d'Oro

Sciroppo di Granatina, Ginger Beer Toscano, Limone ~ *Grenadine Syrup, Tuscan Ginger Beer, Lemon*  
€ 6,00

### Smirtillotto

58 Mirtilli, ¼ Bergamotto e 1/3 Mela  
€ 3,50

### Bevo Bacche

36 Ribes rossi, 1 Fragola e ½ Mela  
€ 3,50

### Mela

3 Mele  
€ 3,50

### Pesca

3 Pesche  
€ 3,50