



I MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione si basa su un principio fondamentale, fidarsi della nostra cucina.

L'esperienza si compone di diverse portate a seconda della disponibilità delle materie prime, della nostra produzione e dei collaboratori locali.

Non apportiamo specifiche modifiche al menu, **comunicateci prima solo severe allergie alimentari.**

Viene servito lo stesso menù degustazione per tutto il tavolo obbligatoriamente

Benvenuto della cucina

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Pre- dessert

Dolce

DEGUSTAZIONE DEL SALE 80 EURO

DAL NOSTRO ORTO 65 EURO

MENU SOLO CON VERDURE

coperti, vini, bevande esclusi



IL SALE





TASTING MENU

**Our tasting menu are based on a fundamental principle
and that's to trust our kitchen**

The experience, consisting of several courses that change every day,
according to the seasonality and the daily materials of our farm and local producers.

We do not make specific changes to the menu,
please tell us if you have only serious food allergies.
Tasting menu must be the same for all of your table.

Welcome from the kitchen

Starter

First course

Second course

Pre- dessert

Dessert

TASTING MENU "IL SALE" 80 EURO

FROM OUR FARM 65 EURC
VEGETARIAN COURSE

service fee, wine, bevarage excluded





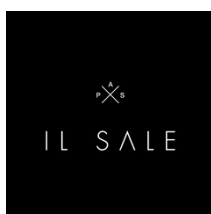
M E N U

ANTIPASTI

Patè di fegatini, pan brioche e tre confetture di nostra produzione (1-2-8-9-14)		16 euro
Vichyssoise: Crema fredda di porri e patate con tartufo estivo	(1-2)	22 euro
Fiori di zucca ripieno con ricotta e menta in tempura e prosciutto crudo (2-8-10)		20 euro
Crochette di pesce, stracchino di bufala e cocomero	(1-2-8-9-10)	18 euro
Burrata del Mugello, pesca, gazpacho di pesca	(2)	18 euro
Tataki di tonno alalunga, salsa araba e stracciatella	(2-9)	20 euro

PRIMI PIATTI

Paccheri all'aglione, mandorle, pesto di aglione e pomodoro fresco	(1-2-5)	22 euro
Pappardelle fatte con farina di grano Gentil rosso con ragù di cinghiale (1-7-14)		24 euro
Linguine, tartare di gamberi rosa, bisque e cipolla agrumata (1-2-4-9-14)		25 euro
Maccherone, cozze, pecorino e tartufo nero estivo	(1-2-9-14)	25 euro



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno e verdure di stagione, maionese di uovo di gallina livornese, purea di patate (2-8-9-10-12)	28 euro
“Kakuni” di maiale grigio e melanzana al Kombucha (7-13-14)	25 euro
Melanzane ripieno, hummus di cicerchia e salmoriglio (1-2-5-12)	24 euro
Tartare di manzo maremmano, tuorlo e midollo con pesto di erbe al forno (1-2-5-8-9-10)	30 euro

VERDURE

Nuggets di verdure della stagione con ketchup di susine (1-7-8)	8 euro
Insalata mista del Poggio	8 euro
Caponata di melanzane, pinoli e pomodori secchi (5)	10 euro

FORMAGGI

Selezione di formaggi toscani e confetture di nostra produzione (1-2-5)	18 euro
---	---------

Coperto, pane fatto in casa con le farine toscane biologiche e nostro olio extra vergine di oliva
4 euro

Per allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale di sala





STARTERS

Chicken liver paste, sliced brioches and homemade jams (1-2-8-9-14))	16 euro
Vichyssoisae: Cold leek and potato cream with summer truffle	22 euro
Zucchini flower tempura stuffed with ricotta cheese, mint and Tuscan prosciuto (2-8-10)	20 euro
Fish croquettes, stracchino and watermelon (1-2-8-9-10)	18 euro
Burrata, peach and peach gazpacho (2)	18 euro
Tuna tataki, fresh tomato sauce and stracciatella (2-9)	20 euro

FIRST COURSES

Paccheri with aglione, almonds and fresh tomato pesto (1-2-5)	22 euro
Home made "Gentil rosso" pappardelle with boar ragù (1-7-14)	24 euro
Linguine with pink prawns, bisque and citrus onion (1-2-4-9-14)	25 euro
Macaroni with mussels, pecorino cheese, black summer truffle (1-2-9-14)	25 euro



IL SALE

SECOND COURSES

Catch of the day and seasonal vegetables, "livornese hen" egg mayonnaise, mashed potatoes (2-8-9-10-12)	28 euro
Tuscan pork "Kakuni" and glazed aubergine with kombucha vineger (7-13-14)	25 euro
Maremman beef tartare, yolk and roasted bone marrow with herbs (1-2-5-8-9-10)	30 euro
Stuffed aubergine, chickling peas hummus and salmoriglio sauce (1-2-5-12)	24 euro

SIDES

Seasonal vegetables nuggets with plum homemade ketchup (1-7-8)	8 euro
Mixed salad from our garden	8 euro
Caponata with aubergine, pine nut and sun-dried tomato (5)	10 euro

CHEESE

Selection of Tuscan cheese with our homemade jams (2-5)	18 euro
---	---------

Service, homemade Tuscan organic flour breads and our extra vergine olive oil
4 euro

food allergies and/or intolerances please ask our staff





DOLCI

Pesca gialla sciroppata e bianco mangiare	(5-14)	9 euro
Cre moso al cioccolato fondente con olive in salamoia, pera e crumble	(2-5-8)	9 euro
Sbrisolona di "Verna" ripieno di ricotta, fichi neri e cioccolato	(1-2-8)	9 euro
*"Verna" grano antico		
"Anmitsu" : gelato di cannellini, uva, an di lenticche e gelo di erba Luigia		9 euro
(1-2-8)		
Sorbetto di susine e rose o di uva ciliegio	(8)	6 euro
Gelato di mandorle e melanzana bianca o di nocchine di Venturina e caramello salato	(2-5-8-11)	7 euro
Cantucci di "Gentil Rosso" con Vin Santo o Vermouth di Prato	(1-5-8)	10 euro
*"Gentil Rosso " grano antico toscano		
Schiaccia briaca con Alkermes di Numquam e passito Aleatico	(1-5)	10 euro

VINI PASSITI E DIGESTIVI

Vini passiti	6 -10 euro
Amaro biologico. Opificio Nunquam	7 euro
Herbarum Il perfetto amaro biologico. Opificio Nunquam	7 euro
Liquore di fiore di sambuco biologico. Opificio Nunquam	7 euro
Fernet Cerberus biologico. Opificio Nunquam	7 euro
Mirto fatto in casa con nostre bacche di mirto	6 euro

Per allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale di sala





DESSERTS

Peach in syrup and blanc manger	(5-8-14)	9 euro
Chocolate mousse with olive, pear and crumble	(2-5-8)	9 euro
Ancient wheat Verna flour crumble cake, ricotta cheese, fig and chocolate	(1-2-8)	9 euro
"Anmitsu" cannellini ice cream, grape, lenticche "an" and verbena jelly	(1-2-8)	9 euro
Cliegiolo grape or plum and rose sorbet	(8)	6 euro
Almond and aubergine ice-cream	(2-5-8)	6 euro
Peanuts and salted caramel ice-cream	(2-5-8-11)	7 euro
Cantucci of "Gentil Rosso" with Vin Santo or Prato Vermouth		10 euro
*"Gentil Rosso" ancient tuscan wheat	(1-5-8)	
Schiaccia briaca with Numquam Alkermes and Aleatico passito	(1-5)	10 euro
*Typical biscuit from Elba Island		

DESSERT WINES AND DIGESTIVES

Raisin wines	6 -10 euro
Amaro bitter	7 euro
Organic Opificio Numquam	
Herbarum Il perfetto amaro bitter	7 euro
Organic Opificio Numquam	
Elder flower liquor	7 euro
Organic Opificio Numquam	
Fernet Cerberus	7 euro
Organic Opificio Numquam	
Home made mirto	6 euro

For food allergies and/or intolerances please ask our staff





ALLERGENI/ALLERGENS

- 1 - CEREALI / CEREALS (contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro)
- 2 - LATTE / MILK (prodotti a base di latte (incluso lattosio))
- 3 - LUPINI/LUPIN (prodotti a base di lupini)
- 4 - CROSTACEI / CRUSTACEANS (prodotti a base di crostacei)
- 5 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY (come mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
- 6 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS (prodotti a base di molluschi)
- 7 - SEDANO / CELERY (prodotti a base di sedano)
- 8 - UOVA / EGGS (prodotti a base di uova)
- 9 - PESCE / FISH (prodotti a base di pesce)
- 10 - SENAPE / MUSTARD (prodotti a base di senape)
- 11 - ARACHIDI / PEANUTS (prodotti a base di arachidi)
- 12 - SEMI DI SESAMO / SESAME (prodotti a base di semi di sesamo)
- 13 - SOIA / SOYBEANS (prodotti a base di soia)
- 14 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa
totale



IL SALE