



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

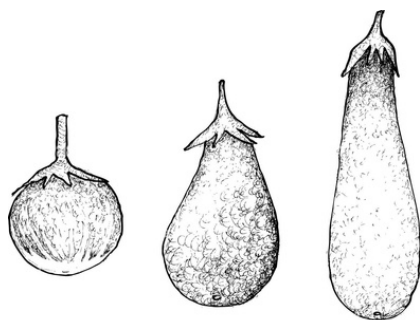
TASTING MENU "IL SALE" 80 EURO

FROM OUR FARM 65 EURC
VEGETARIAN COURSE

service fee, wine, bevarage excluded


IL SALE





MENU

ANTIPASTI

Tris bruschette con tre tipi di funghil (1)	20 euro
Patè di fegatini, pan brioche e tre confetture di nostra produzione (1-2-8-9-14)	16 euro
Fiori di zucca ripieno con ricotta e menta in tempura e prosciutto crudo (2-8-10)	20 euro
Flan di zucca, spuma di mandorle, melograno e crumble di castagne (1-2-5-7-8)	16 euro

PRIMI PIATTI

Pappardelle fatte con farina di grano Gentil rosso con ragù dell'aia e friggitelli (1-7-14)	24 euro
Linguine all' Elbana (1-4-6-9-14)	22 euro
Tagliatelle, funghi porcini freschi (1-8)	25 euro



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno, funghi e purea di patate	(2-9)	28 euro
"Kakuni" di maiale grigio e melanzana al Kombucha	(7-13-14)	25 euro
Funghi trifolati, uovo morbido e purea di patate	(1-2-8)	22 euro
Parmigiana alle melanzane	(2)	20 euro
Peposo con purea di patate	(2-14)	25 euro

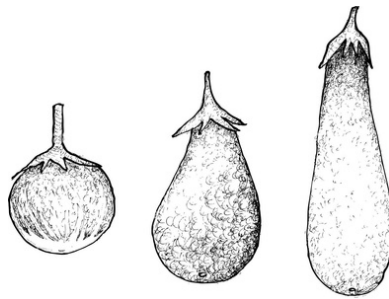
VERDURE

Insalata di finocchi e pomodori dell'orto	8 euro
Spinaci malabar saltati	8 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

Three type of mushrooms bruschette (1))	20 euro
Chicken liver paste, sliced brioches and homemade jams (1-2-8-9-14))	16 euro
Zucchini flower tempura stuffed with ricotta cheese, mint and Tuscan prosciuto (2-8-10)	20 euro
Pumpkin flan with almond foam and pomegranate (1-2-5-7-8)	16 euro

FIRST COURSES

Home made "Gentil rosso" pappardelle with chicken ragù and bel pepper (1-7-14)	24 euro
Linguine with Elbana sauce : seafood ragù (1-4-6-9-14)	22 euro
Tagliatelle, fresh porcini mushrooms (1-8)	25 euro



IL SALE

SECOND COURSES

Catch of the day, seasonal mushrooms and mashed potatoes	(2-9)	28 euro
Tuscan pork "Kakuni" and glazed aubergine with kombucha vineger (7-13-14)		25 euro
Three type of mushrooms, soft egg and mashed potato		22 euro
Aubergine parmigiana	(2)	20 euro
Peposo : Tuscan stewed beef with mashed potato		25 euro

SIDES

Fennels and tomatoes salad		8 euro
Stir-fried malabar spinach		8 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

Tarte tatin, formaggio di capra e gelato di cannellini	(1-2-8)	10 euro
Necci fatto con castagne di "Bastarda rossa", ricotta e gelo di uva	(1-2-5-8)	9 euro
Sbrisolona di "Verna" ripieno di ricotta, zucca Hokkaido e cioccolato		9 euro
*"Verna" grano antico	(1-2-5-8)	
Bavarese di latte di Mugello con olio novo di oliva extra vergine	(1-2-5-8)	6 euro
Sorbetto di kaki o di sangiovese	(8)	6 euro
Gelato di mandorle e melanzana bianca	(2-5-8)	7 euro
Gelato di noccioline 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

Tarte tatin and goat cheese and cannellini beans ice cream	(1-2-8)	10 euro
Necci with ricotta and grapesauce	(1-2-5-8)	9 euro
Ancient wheat "Verna" flour crumble cake, ricotta cheese, Hokkaido pumpkin and chocolate	(1-2-5-8)	9 euro
Muggello milk pudding with our new cropped Extra vergine olive oil	(1-2-5-8)	6 euro
Sangiovese grape or persimon 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