



## RISTORANTE IL SALE

Abbiamo il piacere di condividere con voi la nostra cucina agricola e di territorio.

La materia prima proviene dai nostri terreni e da piccoli produttori locali e comunque sempre dalla nostra bella Toscana.

È per noi importante sostenere le piccole comunità locali e tutti coloro che si impegnano a continuare a trasmettere il sapere autentico della terra, origine della nostra esistenza.

Questo produce e ribadisce che la “bellezza utile”, che disegna la nostra meravigliosa regione, da un senso al proprio essere.

Da un rapporto dell'ONU su uno studio, emerge che ancora il 70% dei prodotti alimentari che consumiamo provengono ancora da piccole aziende.

Dal post Covid abbiamo visto aumentare il numero di giovani e meno giovani che hanno deciso di sviluppare attività agricole e di produzione alimentare sempre più artigianale e legato ai ritmi della Natura.

A conferma di questo è aumentata, in maniera importante, la richiesta di prodotti più sostenibili sia nel mondo alimentare che quello leisure

Possiamo vivere rinunciando a tante cose ma i prodotti della terra sono indispensabili come lo è l'acqua per la vita.





Per questo, per noi, tutti gli ingredienti hanno lo stesso valore, non dettato dai consumi o dalle mode ma valutato per il loro valore intrinseco.

Come il pane e i lievitati; li prepariamo solo con farine locali di grani di origine "antica", ovvero farine non raffinate considerate deboli. La forza della farina, espressa dalla lettera W, è un parametro molto importante per la panificazione industriale ed è proporzionale al contenuto in glutine.

Il grano viene artificialmente modificato in modo da avere un W (forza) più alto possibile per semplificare i processi e i costi di lavorazione. Ma questo non è un bene per la nostra salute.

Per migliorare la digeribilità e i profumi usiamo lievito madre, un essere vivente che va curato e come tutti gli esseri viventi nessuno è uguale all'altro.

Il resto lo fa il tempo, per fare le cose "buone" ci vuole il tempo, tanto.

Sul tavolo troverete il nostro olio extravergine biologico IGP, assaggiatelo con il pane e scoprirete che potreste saziarvi anche solo di questo.

Amiamo la condivisione delle esperienze e ci mettiamo a completa disposizione per soddisfare la Vostra curiosità, fateci tante domande e saremo lieti di rispondervi.

# I MENÙ DEGUSTAZIONE

RADICI E FUTURO   
un viaggio nella nostra azienda

Benvenuto della cucina

Il pane del contadino

Il cardo

La pasta ripiena

Il cavolo arrosto

Pre - dessert

Dessert

65 euro

coperto, vini, bevande esclusi

con degustazione di 5 vini "ESPERIENZA TERRENA"

95 euro

coperto, vini, bevande esclusi

## RITMO NATURALE

come a casa

Benvenuto della cucina con BOLLICINA toscana

Il pane del contadino

La terrina

Tradizione toscana

Il maialino grigio

Pre - dessert

Dessert

85 euro

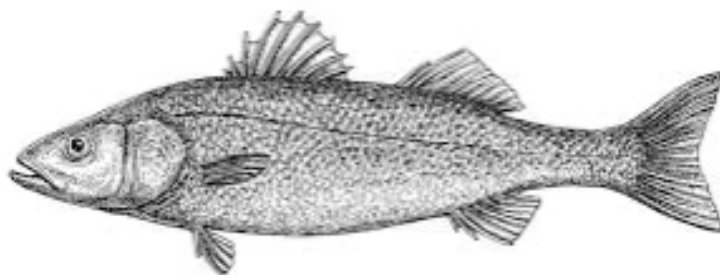
coperto, vini, bevande esclusi



IL SALE

## OMNIA PISCIS

Solo su prenotazione con anticipo di un giorno



Un'esperienza gastronomica che celebra la completezza, l'autenticità e la sostenibilità, facendo sì che ogni porzione del pesce, dal primo al quinto quarto, diventino parte di una serie di piatti raffinati e ricercati, dando spazio alla creatività culinaria senza sacrificare il rispetto per la natura.

120 euro

coperto, vini, bevande esclusi

Il Menù degustazione è servito per tutto il tavolo.

## ALLERGIE E INTOLLERANZE

Nell'ultima pagina del menù troverete la legenda degli allergeni che sono identificati con i numeri sotto ogni piatto.

Alcuni dei piatti hanno una parte di ingredienti, come il pane, che possono essere esclusi o sostituiti con pane privo di glutine, in modo da renderli disponibili per tutti.

Abbiamo selezionato un pastificio artigianale che produce una pasta priva di glutine di grande gusto che possiamo utilizzare con qualsiasi condimento del menù.

Lo staff è a vostra completa disposizione per aiutarvi a vivere una bella esperienza alla nostra tavola.




IL SALE

OGNI GIORNO LA NOSTRA TERRA CI OFFRE DEGLI INGREDIENTI IN PICCOLE QUANTITÀ, DALL'ORTO, DAL MARE E DAL TERRITORIO; IN CUCINA INCONTRANO LE MANI DELLO CHEF CHE LE TRASFORMA IN PIATTI SPECIALI CHE NON TROVERETE NEL MENÙ A LA CARTE CHE SEGUE.


LO STAFF DI SALA SARÀ FELICE DI RACCONTARVELI.

## A LA CARTE

### ANTIPASTI

LA TERRINA  18 euro  
Fegatini di pollo di origine toscana con composta di cipolla, crema di mele gala e pan brioche tostato

(9-3-5-13-14)

 IL CARDO 16 euro  
Brasato e fritto con crema di acciughe del mar ligure, briciole di pane, pasta di limone, polvere di tartufo nero invernale e olive del Poggio


(9-3-5)



LO SCONCIGLIO  20 euro  
Verdura del giorno con pesto di bietola e mollusco di mare glassato con la sua salsa

(3-4-8)



PANE DEL CONTADINO  16 euro  
Pane Rafferma di nostra produzione, inzuppato in un brodo di verdure e poi tostato, servito con verdure del Poggio in base alla stagionalità che la natura ci offre

(9)



Per maggiori informazioni su allergie e/o intolleranze alimentari rivolgetevi al nostro personale di sala

Pane, coperto e natura 4€



IL SALE

## PRIMI PIATTI



GARGIA D'ORO

22 euro

Piccole conchiglie di farro, risottate in un brodetto di Cefalo con la sua polpa, polvere di crostacei e bottarga di muggine

(9-3-5-8)

TRADIZIONE TOSCANA



20 euro

Pici freschi con ragù di "nana" e profumi del giardino

(9-12-13)

PASTA RIPIENA



22 euro

Ravioli doppia sfoglia preparata con le uova delle nostre galline livornesi con ripieno di ricotta di pecora e cavolo nero

(9-3-14)

CAVOLFIORE



18 euro

Risotto con un recupero totale del cavolfiore. Dalle foglie esterne creiamo un estratto, dalla parte centrale una crema per poi affumicarla e mariniamo le cime più piccole

(3)



18 euro

ZUPPA



Cereali, legumi e verdure

(9)



IL SALE

## SECONDI PIATTI



### SORRA

25 euro

Stracotto di vacca Maremmana cotto in metodo classico con vino rosso bolgherese e verdure del nostro orto

(12-13)



### IL MAIALINO DI GRIGIO



28 euro

Maialino grigio del Ciacci cotto in olio cottura, cuore tenero e cotenna croccante servito con la sua salsa e fiori di finocchio selvatico



### IL PICCIONE

30 euro

Petto e cosce alla brace e crostino di pane croccante con ragù del suo cibeo  
Lo serviamo "al sangue", informateci sulla vostra cottura preferita.

(9)

### PESCATO DEL GIORNO



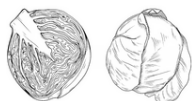
32 euro

Sperando nella generosità del mare

(5-13)



### DALL' ORTO



22 euro

Cavolo rosso arrostito con crumble di cereali, legumi e frutta secca

(9-2)



IL SALE

## DALL' ORTO

INSALATA DELL'ORTO



Mix di lattughe, radicchi, rucola, erbe selvatiche e aromatiche, fiori

8 euro



LEGUMI



Crema di cannellini del Podere Pereto e verdura alla brace

8 euro



FINOCCHI DELL' ORTO GRATINATI



8 euro

(3-9)



TORTINO DI CARDI SU CREMA DI PECORINO



15 euro

(3-9-14)



## FORMAGGI



Secondo la disponibilità del periodo e dei nostri piccoli fornitori toscani vi proponiamo una selezione di formaggi pecorini, caprini, vaccini.

22 euro

Sono frutto di una costante ricerca visto che le produzioni di questi formaggi sono limitate dalla stagionalità e dalle dimensioni delle aziende, che sovente le producono e le affinano in piccolissime quantità.

Il tagliere sarà accompagnato da confetture di nostra produzione, frutta di stagione e frutta secca.

(1-2)



IL SALE




# DOLCI

## TARTELLETTA AL LIMONE DEL GIARDINO

con ganache di cioccolato bianco montata al cardamomo selvatico


9 euro

(3-9-14)   
VEGETARIAN

## PERE E CIOCCOLATO

In due consistenze torta e mousse al cioccolato fondente con pere della Val di Chiana cotte al vino e erbe

9 euro

(3-14)   
VEGETARIAN

## TORTA DI CAROTE E MANDORLE

con riduzione di carota e gelato all'olio evo

9 euro

(2)    
GLUTEN FREE VEGAN

## CREME BRULE

Uova di gallina livornese, panna zucchero biologico

9 euro

(3-14)    
GLUTEN FREE VEGETARIAN

## PAVLOVA AGRUMATA

Meringa, semifreddo yogurt e pompelmo, arancia e mandarino

9 euro

(3-14)    
GLUTEN FREE VEGETARIAN

## SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

9 euro

   
GLUTEN FREE VEGAN


## GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

9 euro

(2-3-14)    
GLUTEN FREE VEGETARIAN

## CANTUCCI E VIN SANTO

9 euro

(2-3-9-14)   
VEGETARIAN



# DIGESTIVI

Nascono dalla sinergia di una madre e di un figlio. Francesca ha dedicato la sua vita alla Natura ed in particolar modo alle piante; Giulio ha la passione per la mixologia e per il mondo degli aromi e dei profumi.

Nascono così "Gli Estratti", tre diverse intensità di mix di erbe aromatiche che crescono, selvatiche o coltivate, nella nostra azienda.

## ESTRATTO ANDANTE:

Come una melodia che scorre fluida, questo liquore è un inno alla leggerezza. Nato dalle botaniche più delicate del nostro Relais Poggio ai Santi, l'Andante accompagna il palato con grazia e freschezza, invitando a vivere ogni sorso come un attimo di pura serenità in armonia con la natura.

(Arricchito da note floreali di rosa e geranio e botaniche più fragranti)

## ESTRATTO VIVACE:

Vivace come una sinfonia che esplose di energia, questo liquore corposo e intenso riflette la vitalità delle botaniche più vigorose del nostro Relais. Un'esperienza di gusto che si fa sentire, ideale per chi cerca un digestivo che racchiuda tutta la forza e la bellezza della natura in ogni goccia.

(Note aromatiche di cipresso e santoreggia, botaniche più intense)

## ESTRATTO ADAGIO:

L'Adagio è un abbraccio avvolgente che svela i segreti più profondi della terra. Le botaniche, raccolte con amore e pazienza nel cuore del nostro Relais, danno vita a un liquore che invita alla riflessione, a godere del tempo che scorre lento, in perfetta simbiosi tra musica e natura.

(Note di lentisco ed erba di San Pietro)



IL SALE

## VINI E LIQUORI DA DESSERT

Nacre Vendemmia tardiva (Grechetto) Iviti	6 euro
Passito Stillo (Aleatico) Petricci e Del Pianta	7 euro
Passito Stilloro (Ansonica) Petricci e Del Pianta	7 euro
Passito Solalto (Sauvignon/Sèmillon/Traminer) Fattoria Le Pupille	7 euro
Obvius Giallo Oro (Trebiano/Malvasia) Salcheto	8 euro
Vin Santo Dievole	7 euro
Vin Santo Occhio di Pernice (100% Sangiovese) Montefabbrello	16 euro
Nocino Michele Satta Bolgheri	7 euro
Grappa bianca Dievole	7 euro
Grappa di Brunello	7 euro
Grappa barricata Podere San Michele	7 euro



# ALLERGENI/ALLERGENS

- 1 - ARACHIDI / PEANUTS (prodotti a base di arachidi e derivati)
- 2 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY (come mandorle, nocciole, noci e pistacchi)
- 3 - LATTE / MILK (prodotti a base di latte incluso lattosio)
- 4 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS (prodotti a base di molluschi)
- 5 - PESCE / FISH (prodotti a base di pesce)
- 6 - SEMI DI SESAMO / SESAMESEEDS (prodotti a base di semi di sesamo)
- 7 - SOIA / SOYBEANS (prodotti a base di soia)
- 8 - CROSTACEI / CRUSTACEANS (prodotti a base di crostacei)
- 9 - GLUTINE / GLUTEN (prodotti a base di grano, segale, orzo, avena, farro, inclusi derivati)
- 10 - LUPINI / LUPIN (prodotti a base di lupini)
- 11 - SENAPE / MUSTARD (prodotti a base di senape)
- 12 - SEDANO / CELERY (prodotti a base di sedano)
- 13 - 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
- 14 - UOVA / EGGS (prodotti a base di uova)





## IL SALE RESTAURANT

We are delighted to share with you our farm-to-table cuisine, deeply rooted in local traditions and the richness of our land.

The ingredients we use come directly from our own fields or from small, passionate producers in the area—always from our beloved Tuscany.

Supporting local communities and those who strive to preserve and pass down the authentic knowledge of the land is at the heart of what we do. It is from this soil, after all, that life itself originates.

In this way, we reaffirm the value of the "useful beauty" that shapes our stunning region, giving meaning to our very being.

A recent UN report reveals that 70% of the food we consume still comes from small-scale farms.

Since the post-Covid period, we have witnessed a growing number of young—and not so young—people dedicating themselves to agricultural ventures and artisanal food production, increasingly attuned to the rhythms of Nature.

This trend reflects a significant shift: a rising demand for more sustainable products, not only in the culinary world but also in leisure and lifestyle.

We may live without many things, but the fruits of the earth—like water—are essential to life.





For us, every ingredient holds the same value—not dictated by trends or consumption patterns, but appreciated for its intrinsic worth.

Take our bread and baked goods, for instance: we prepare them exclusively with local flours made from heirloom grains, flours considered "weak" because they are unrefined and minimally processed. The strength of flour, indicated by the letter W, is a key factor in industrial baking, as it reflects the gluten content. Over time, wheat has been artificially modified to achieve the highest possible W value, simplifying production but compromising nutritional quality. We prefer a different approach.

To enhance digestibility and bring out the natural aromas, we use sourdough starter—a living organism that, like all living things, is unique and requires care.


The rest is left to time. And when it comes to creating something truly good, time is the most essential ingredient of all.

On your table, you'll find our own organic IGP extra virgin olive oil. Taste it with the bread—you may discover that you could be satisfied with nothing more.

We believe in sharing experiences, and we are at your complete disposal to satisfy your curiosity. Feel free to ask us anything; we will be delighted to answer.



# TASTING MENUS

ROOTS & FUTURE   
un viaggio nella nostra azienda

A journey through our farm

Chef's welcome

Farmer's bread

The cardoon

Stuffed pasta

Roasted cabbage

Pre-dessert

Dessert

65 euro

Cover charge, wines, beverages excluded

With wine pairing: "EARTHLY EXPERIENCE" — 5 selected wines

95 euro

Cover charge, wines, beverages excluded

## NATURAL RHYTHM

Just like home

Chef's welcome with Tuscan sparkling wine

Farmer's bread

The terrine

Tuscan tradition

Grey piglet

Pre-dessert

Dessert

85 euro

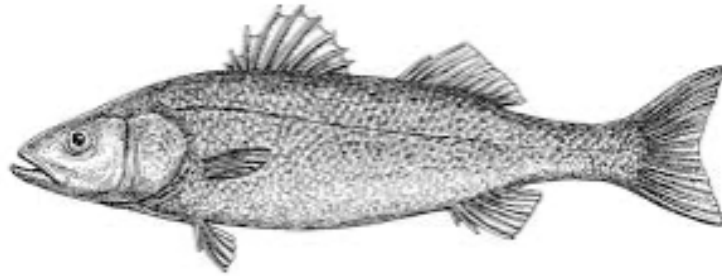
Cover charge, wines, beverages excluded



IL SALE

## OMNIA PISCIS

Available by reservation only, with 24-hour notice



A gastronomic experience celebrating wholeness,  
authenticity, and sustainability.

Every part of the fish—from the prime cuts to the lesser-known portions—is transformed into a refined, thoughtfully crafted sequence of dishes. A tribute to culinary creativity, without ever compromising respect for nature.

120 euro

Cover charge, wines, beverages excluded

The tasting menu is served for the entire table.

### ALLERGIES & INTOLERANCES

On the last page of the menu, you will find the allergen key, with each allergen indicated by numbers listed beneath every dish.

Some dishes include components—such as bread—that can be removed or replaced with gluten-free alternatives, making them accessible to everyone.

We have carefully selected an artisanal pasta maker who produces a high-quality, gluten-free pasta, which can be paired with any sauce from our menu.

Our team is at your complete disposal to ensure you have a pleasant and comfortable dining experience with us.




IL SALE




EACH DAY, OUR LAND OFFERS US INGREDIENTS IN SMALL QUANTITIES,  
FROM THE GARDEN, THE SEA, AND THE SURROUNDING COUNTRYSIDE.  
IN THE KITCHEN, THEY MEET THE HANDS OF THE CHEF, WHO TRANSFORMS THEM INTO UNIQUE  
CREATIONS THAT YOU WON'T FIND ON THE À LA CARTE MENU THAT FOLLOWS.  
OUR DINING ROOM STAFF WILL BE DELIGHTED TO SHARE TODAY'S SPECIAL DISHES WITH YOU.

## A LA CARTE

### APPETIZERS


THE TERRINE  18 euro  
Tuscan chicken livers with onion compote, Gala apple cream, and toasted brioche

(9-3-5-13-14)

 THE CARDOON 16 euro  
Braised and fried with Ligurian anchovy cream, bread crumbs, lemon paste, winter  
black truffle powder, and Poggio olives


(9-3-5)



THE WHELK  20 euro  
Seasonal vegetables with Swiss chard pesto and glazed sea whelk in its own sauce

(3-4-8)



FARMER'S BREAD  16 euro  
Our own stale bread soaked in vegetable broth, then toasted and served with Poggio  
vegetables, depending on nature's seasonal offerings

(9)



For further information on allergies and/or food intolerances,  
please consult our dining room staff.

Bread, cover charge and nature 4€



IL SALE

## FIRST COURSES



GARGIA D'ORO

22 euro

Small spelt shells, risotto-style, in a mullet broth with its flesh, crustacean powder, and grey mullet bottarga

(9-3-5-8)

TUSCAN TRADITION



20 euro

Fresh pici pasta with "nana" duck ragù and garden herbs

(9-12-13)

STUFFED PASTA



22 euro

Double-layer ravioli made with eggs from our Livorno hens, filled with sheep ricotta and Tuscan kale

(9-3-14)

CAULIFLOWER



18 euro

Risotto made with the whole cauliflower. We create an extract from the outer leaves, a cream from the center, then smoke it, and marinate the smaller florets

(3)



SOUP



18 euro

Cereals, legumes, and vegetables

(9)



IL SALE

## SECOND COURSES



### SORRA

25 euro

Slow-cooked Maremma cow, prepared in the classic method with Bolgheri red wine and vegetables from our garden

(12-13)



### GREY PIGLET



28 euro

"Ciacci" grey piglet, cooked in oil, with tender heart and crispy skin, served with its sauce and wild fennel flowers



### PIDGEON

30 euro

Grilled breast and legs, with crispy bread crostino and its cibreo ragù  
Served rare, please inform us of your preferred doneness.

(9)

### CATCH OF THE DAY



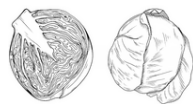
32 euro

Hoping for the generosity of the sea

(5-13)



### FROM THE GARDEN



22 euro


Roasted red cabbage with cereal crumble, legumes, and dried fruit

(9-2)




IL SALE

## FROM THE GARDEN

GARDEN SALAD  8 euro  
A mix of lettuce, radicchio, arugula, wild herbs, aromatic plants, and edible flowers



LEGUMES  8 euro  
Cannellini bean cream from Podere Pereto and grilled vegetables



GRATINATED FENNEL FROM THE GARDEN  8 euro



CARDOON TART WITH PECORINO CREAM  15 euro



## CHEESE SELECTION



Depending on the availability of the season and our small Tuscan producers, we offer a selection of pecorino, goat, and cow cheeses. 22 euro

These cheeses are the result of constant research, as their production is limited by seasonality and the small scale of the farms, which often produce and mature them in very small quantities.

The cheese board will be accompanied by our own homemade jams, seasonal fruits, and dried fruit.



# DESSERTS

## LEMON TARTLET FROM THE GARDEN

With whipped white chocolate ganache and wild cardamom

9 euro

(3-9-14)



## PEAR & CHOCOLATE

In two textures: dark chocolate cake and mousse, with Val di Chiana pears cooked in wine and herbs

9 euro

(3-14)



## CARROT & ALMOND CAKE

With carrot reduction and extra virgin olive oil gelato

9 euro

(2)



## CREME BRULE

Livorno chicken's eggs, cream, organic sugar

9 euro

(3-14)



## CITRUS PAVLOVA

Meringue, yogurt semifreddo, grapefruit, orange, and mandarin

9 euro

(3-14)



## HOMEMADE SORBETS

9 euro



## HOMEMADE GELATO

9 euro

(2-3-14)



## CANTUCCI E VIN SANTO

9 euro

(2-3-9-14)



IL SALE

# DIGESTIVES

Born from the synergy between a mother and her son. francesca has dedicated her life to nature, and especially to plants; giulio has a passion for mixology and the world of aromas and scents.

Thus were born “Gli estratti” — three different intensities of aromatic herb blends, grown either wild or cultivated on our estate.

## ESTRATTO ANDANTE:

Like a melody that flows smoothly, this liqueur is an ode to lightness. crafted from the most delicate botanicals of our relais poggio ai santi, the andante gracefully accompanies the palate with freshness, inviting you to savor each sip as a moment of pure serenity in harmony with nature.

(Enriched with floral notes of rose and geranium, and fragrant botanicals)

## ESTRATTO VIVACE:

Vivacious like a symphony bursting with energy, this full-bodied, intense liqueur reflects the vitality of the most robust botanicals of our relais. a flavorful experience that makes its presence felt, perfect for those seeking a digestif that embodies the strength and beauty of nature in every drop.

(Aromatic notes of cypress and savory, more intense botanicals)

## ESTRATTO ADAGIO:

The adagio is a warm embrace, revealing the deepest secrets of the earth. botanicals lovingly and patiently harvested from the heart of our relais give life to a liqueur that invites reflection, encouraging you to enjoy time as it slowly passes, in perfect symbiosis with music and nature.

(Notes of mastic tree and herb saint peter)



IL SALE

## DESSERT WINES & SPIRITS

Nacre Vendemmia tardiva (Grechetto) Iviti	6 euro
Passito Stillo (Aleatico) Petricci e Del Pianta	7 euro
Passito Stilloro (Ansonica) Petricci e Del Pianta	7 euro
Passito Solalto (Sauvignon/Sèmillon/Traminer) Fattoria Le Pupille	7 euro
Obvius Giallo Oro (Trebbiano/Malvasia) Salcheto	8 euro
Vin Santo Dievole	7 euro
Vin Santo Occhio di Pernice (100% Sangiovese) Montefabbrello	16 euro
Nocino Michele Satta Bolgheri	7 euro
Grappa bianca Dievole	7 euro
Grappa di Brunello	7 euro
Grappa barricata Podere San Michele	7 euro



# ALLERGENI/ALLERGENS

- 1 - ARACHIDI / PEANUTS (prodotti a base di arachidi e derivati)
- 2 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY (come mandorle, nocciole, noci e pistacchi)
- 3 - LATTE / MILK (prodotti a base di latte incluso lattosio)
- 4 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS (prodotti a base di molluschi)
- 5 - PESCE / FISH (prodotti a base di pesce)
- 6 - SEMI DI SESAMO / SESAMESEEDS (prodotti a base di semi di sesamo)
- 7 - SOIA / SOYBEANS (prodotti a base di soia)
- 8 - CROSTACEI / CRUSTACEANS (prodotti a base di crostacei)
- 9 - GLUTINE / GLUTEN (prodotti a base di grano, segale, orzo, avena, farro, inclusi derivati)
- 10 - LUPINI / LUPIN (prodotti a base di lupini)
- 11 - SENAPE / MUSTARD (prodotti a base di senape)
- 12 - SEDANO / CELERY (prodotti a base di sedano)
- 13 - 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
- 14 - UOVA / EGGS (prodotti a base di uova)

