



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 EURO

VEGETARIAN COURSE

service fee, wine, bevarage excluded



IL SALE





MENU

ANTIPASTI

La Terrina

Fegatini di pollo con marmellata di cipolle , crema di mele gala e pan brioche
(1-2-8-9-14)

18 euro

Il Cardo

Brasato e fritto con bagna cauda, briciole di pane e pasta di limone (1-2-9-11)

16 euro

Lo Sconiglio

Radicchio grigliato con pesto di bietola e mollusco di mare (2-4-6)

20 euro

Pane del contadino

Da lievito madre, immerso in brodo di verdure e leggermente tostato
(1)

16 euro

PRIMI PIATTI

Gargia d'oro

Cefalo in brodetto con la sua polpa e crostacei (1-2-4-9)

22 euro

Dalla tradizione Toscana

Pici freschi con ragù di nane e aromi toscani (1-2-7-14)

20 euro

Pasta ripiena

Ravioli doppia sfoglia con ripieno di ricotta e cavolo nero (1-2-8)

20 euro

Cavolfiore

Risotto di cavolfiore con estratto di cavolo nero e brodo di zucca
(2)

18 euro



SECONDI PIATTI

Sorra

Stracotto di manzo in vino rosso e verdure del nostro orto
(7-14)

25 euro

Il maialino

Maialino in cottura sott'olio e sua salsa
(11)

26 euro

Il piccione

Petto e cosce alla brace e cibreo

28 euro

Pescato del giorno

(9-14)

25 euro

VERDURE

Insalata mista del Poggio

8 euro

Crema di cannellini e cicoria alla brace

8 euro

Finocchi gratinati

(2-9)

8 euro

FORMAGGIO

Selezione di formaggi toscani e confetture di nostra produzione

(2-14)

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

The Terrine

Chicken livers with onion jam, gala apple cream and brioche bread
(1-2-8-9-14)

18 euro

The Thistle

Braised and fried with bagna cauda, bread crumbs and lemon paste
(1-2-9-11)

16 euro

The Sconciglio

Grilled radicchio with chard pesto and sea mollusc
(2-4-6)

20 euro

Farmer's bread

With sourdough, immersed in vegetable broth and lightly toasted
(1)

16 euro

FIRST COURSES

Golden Gargia

Mullet in broth with its pulp and shellfish (1-2-4-9)

22 euro

From the Tuscan tradition

Fresh picci with nana ragù and Tuscan herbs (1-2-7-14)

20 euro

Stuffed pasta

Double sheet ravioli filled with ricotta and black cabbage (1-2-8)

20 euro

Cauliflower

Cauliflower risotto with black cabbage extract and pumpkin broth
(2)

18 euro



SECOND COURSES

Sorra

Beef stew in red wine and vegetables from our garden
(7-14)

25 euro

The piglet

Pork in oil and its sauce
(11)

26 euro

The pigeon

The breast and thighs to the coals and the brim

28 euro

Catch of the day

(9-14)

25 euro

SIDES

Mixed salad of the Poggio

8 euro

Cannellini and chicory cream

8 euro

Fried fennel

(2-9)

8 euro

CHEESE

Selection of Tuscan cheese with our homemade jams (2-14)

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

Tartelletta di limone

con ganache bianca montata al cardamomo selvatico (1-2-5-8) 9 euro

Pere e cioccolato

Torta mousse fondente con pere cotte al vino e erbe (1-2-8-11) 9 euro

Torta alla carota

Glassata con riduzione di carota e gelato all'olio evo (2-5-8-11) 9 euro

Pavlova agrumata

Meringa, semifreddo yogurt e pompelmo, arancia e mandarino (2-8) 9 euro

Sorbetto fico d'india

7 euro

Gelato di castagne (2-8)

8 euro

VINI PASSITI E DIGESTIVI

Amari Poggio ai Santi (andante, adagio e vivace) 5 euro

Vini Passiti 6-10 euro

GRAPPE

Grappa San Michele barricata 7 euro

Grappa di Brunello di Montalcino 7 euro

Grappa Dievole Chianti Classico 7 euro

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





DESSERTS

Lemon tarteletta

with white ganache whipped with wild cardamom (1-2-5-8)

9 euro

Pears and chocolate

Dark mousse cake with pears cooked in wine and herbs (1-2-8-11)

9 euro

Carrot cake

Frosted with carrot reduction and ice cream with olive oil (2-5-8-11)

9 euro

Pavlova citrus

Meringue, yogurt and grapefruit semifreddo, orange and mandarin (2-8)

9 euro

Sorbet prickly pear

7 euro

Chestnut ice cream (2-8)

8 euro

DESSERT WINES AND DIGESTIVES

Poggio ai Santi Herbal Liqueurs (andante, adagio e vivace)

5 euro

Dessert Wines

6-10 euro

GRAPPE

San Michele Barrel-Aged Grappa

7 euro

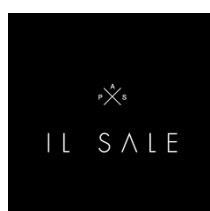
Grappa di Brunello di Montalcino

7 euro

Grappa Dievole Chianti Classico

7 euro

For food allergies and/or intolerances please ask our staff





ALLERGENI/ALLERGENS

- 1- CEREALI / CEREALS (prodotti a base di grane, 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 e derivati)
- 12 - SEMI DI SESAMO / SESAMESEEDS (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