

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

unviaggionella nostraazienda



Benvenuto della cucina

Il Peperone

Pane del Contadino

Pasta Fresca

La Zucca

Pre - dessert

Dessert

80 euro

Vino e bevande escluse

con degustazione di 4 vini

120 euro

RITMO NATURALE

come acasa

Benvenuto della cucina

La Terrina

Il Pane del Contadino

Tradizione toscana

Il Capocollo

Pre - dessert

Dessert

95 euro

Vino e bevande escluse

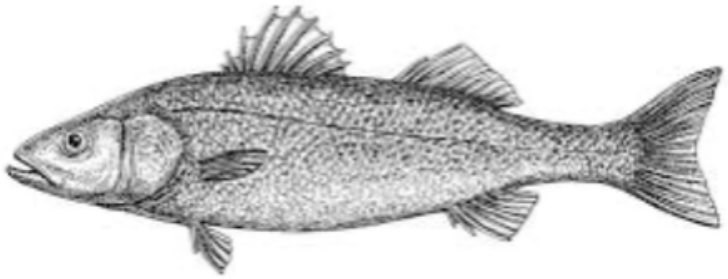
con degustazione di 4 vini

135 euro

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.

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  25 euro

Un ricordo toscano: la morbidezza dei fegatini di pollo incontra la dolcezza della mela Gala aretina e della cipolla livornese appena cavata, pan brioche rustico, dorato e fragrante

(3-7-9-13-14) (opzione gluten free)

TRIS DI BRUSCHETTE  20 euro

Crema di finocchio e cefalo marinato , tartare di manzo e maionese , crema di zucca con mosto d' uva e nocciole tostate

(5-9-14)

LA COZZA  25 euro

Cavolo kale del nostro orto con cozze glassate e crema di cannellini

(3-4)

IL PEPERONE  20 euro

Assoluto di peperone e caprino

(3) 

TAGLIERE SALUMI  25 euro

Salumi di cinta senese con sott' aceti di nostra produzione

Per maggiori informazioni su allergie e/o intolleranze alimentari
rivolgetevi al nostro personale di sala
Dove necessario per motivi di sicurezza alimentare il pesce subisce il trattamento di abbattimento della temperatura

Pane, coperto e natura 4€

IL SALE

PRIMI PIATTI

TRADIZIONE TOSCANA DI FAMIGLIA  24 euro

Pici freschi conditi con un tipico ragù di “nana” ed erbe mediterranee del giardino.
Profumi di Toscana vera

(3-9-12-13) opzione gluten free

RAVIOLO  26 euro

Raviolo ripieno di triglia con suo brodetto e crema all’aglione

(3-5-9-14)

LA RISOTTATA  24 euro

Pasta risottata con funghi alla brace e nocciole

(2-3-7-14) 

ZUPPA DEL GIORNO  



20 euro

PASTA FRESCA  24 euro

Gnocco di zucca , pesto di salvia sclarea , olio al nasturzio e erborinato Az. Agricola Le Caprine

(2-3-9) 

SECONDI PIATTI

La GUANCIA  35 euro
Guancia di manzo brasata al vino rosso con cremoso di patate agli agrumi

(3-12-13)

IL CAPOCOLLO  34 euro
Capocollo con patate schiacciate al mirto

(13)

LA ZUCCA  25 euro
Assoluto di zucca in diverse consisenze con cremoso di erborinato e crumble ai semi di zucca

(3-9)

PESCATO DEL GIORNO  35 euro
Trancio di pesce, sperando nella generosità del mare, servito con verdure che oggi ci regala il nostro orto

(5)

PANE DEL CONTADINO  25 euro
Da una ricetta di famiglia del nostro Chef Michele: cubo di pane di nostra produzione raffermo, inzuppato in un brodo vegetale ricavato dalle bucce delle verdure dell'orto e poi tostato
Un saporito cuore morbido in un involucro croccante accompagnato da verdure a foglia di stagione

(9)

IL SALE

DALL' ORTO

INSALATA DELL'ORTO  8 euro
raccolta fresca ogni giorno, un mix di fiori e verdure del momento



LEGUMI  10 euro
Crema di fagioli cannellini del"Podere Pereto"di Rapolano Terme (SI)
e salvia fritta



FORMAGGI 25 euro



Secondo la disponibilità del periodo e dei nostri piccoli fornitori toscani vi proponiamo una selezione di formaggi pecorini, caprini, vaccini.
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. Provenienti spesso da giovani allevatori che rispettano gli animali e il territorio che li ospita, che tramandano la sapienza antica e la storia delle loro tradizioni in chiave contemporanea.
Il tagliere sarà accompagnato da confetture di nostra produzione, frutta di stagione e frutta secca.

(2- 3)

DOLCI

TORTA DI FICHI 10 euro
Torta di fichi con crema al vin santo
(3-9-13-14)

EVO IN DOLCEZZA 10euro
cremoso gelato di mandorle, crumble di mandorla salato, salsa yogurt e olio maurino
(2-3-9)

GELATO DI CAPRA 10 euro
Cremoso di cioccolato bianco, gelato di capra, mandorle tostate e olio maurino di nostra produzione
(2-3)

MASCARPONE, CAFFE' E CREMA 12 euro
come un tiramisú. Savoiardi fatti in casa gluten free
(3-14)

LA PESCA 10 euro
Tartare di pesca e pomodoro con riduzione di vino rosso e sorbetto alla pesca
(13)

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE 

9 euro

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE 9 euro
(2-3-14)

CANTUCCINI E VIN SANTO 10 euro
(2-3-9-14)

IL SALE

DIGESTIVI

Nascono dalla sinergia di una madre e di unfiglio. 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 piu fragranti)

ESTRATTO VIVACE:
Vivace come una sinfonia che esplode 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 piu 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)

VINI E LIQUORI DA DESSERT

Nacre Vendemmia tardiva (Grechetto) Iviti	6 euro
Passito Stillo (Aleatico) Petricci e Del Pianta	9 euro
Passito Stilloro (Ansonica) Petricci e Del Pianta	9 euro
Passito Solalto (Sauvignon/Sèmillon/Traminer) Fattoria Le Pupille	9 euro
Vin Santo Dievole	9 euro
Vin Santo Occhio di Pernice (100% Sangiovese) Montefabbrello	16 euro
Grappa bianca Dievole	9 euro
Grappa di Brunello	9 euro
Grappa barricata Podere San Michele	9 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

The Pepper

Farmer's bread

Homemade Fresh Pasta

The Pumpkin

Pre-dessert

Dessert

80 euro

Wines, beverages excluded

With wine pairing: "EARTHLY EXPERIENCE" — 4 selected wines

120 euro

NATURAL RHYTHM

Just likehome

Chef's welcome

The Terrine

Farmer's bread

Tuscan tradition

The Capocollo

Pre-dessert

Dessert

95 euro

Wines, beverages excluded

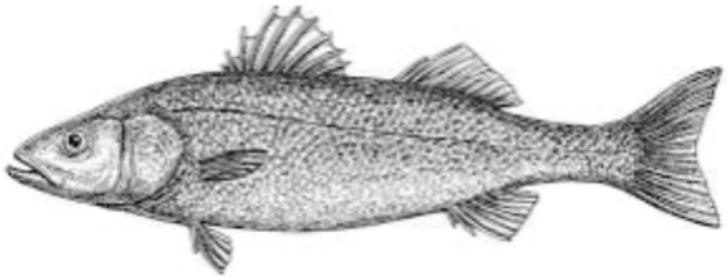
With wine pairing: "EARTHLY EXPERIENCE" — 4 selected wines

135 euro

IL SALE

OMNIA PISCIS

Available by reservationonly, with 24-hour notice



A gastronomic experiencecelebrating wholeness,
authenticity, andsustainability.
Every part of the fish—from the primecuts 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 findtheallergen key, with each allergen indicated by numbers listedbeneath every dish.
Some dishes include components—such asbread—that can be removed or replaced with gluten-free alternatives, makingthem accessible to everyone.
We have carefully selected an artisanal pastamaker who produces a high-quality, gluten-free pasta, which can be pairedwith any sauce from our menu.
Our team is at your complete disposal to ensure you have a pleasant and comfortable dining experience with us.

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  25 euro
A Tuscan memory: the smoothness of chicken livers meets the sweetness of Arezzo Gala apple and freshly picked Livorno onion, with rustic brioche bread, golden and fragrant
(3-7-9-13-14) (gluten free option)

TRIS OF BRUSCHETTA  20 euro
Fennel cream with marinated grey mullet, beef tartare with mayonnaise, and pumpkin cream with grape must and toasted hazelnuts
(5-9-14)

THE MUSSELS  25 euro
Kale from our vegetable garden with glazed mussels and cannellini bean purée
(3-4)

THE PEPPER  20 euro
Peperoni and goat's cheese purée
(3) 

TAGLIERE DI SALUMI  25euro
Charcuterie plate with Cinta Senese meats and homemade pickled vegetables

For more information on allergies and/or food intolerances,
please ask our dining room staff.
Wherenecessary, for food safety reasons, fish undergoes temperature control treatment

Bread, cover and nature €4

IL SALE

FIRST COURSES

TUSCAN FAMILY TRADITION  24 euro

Fresh hand-rolled Tuscan pasta served with a traditional duck ragù and Mediterranean herbs from our garden. True aromas of Tuscany

(3-9-12-13) (opzione gluten free)

RAVIOLI  26 euro

Ravioli stuffed with red mullet, served with its own broth and garlic cream

(3-5-9-14)

RISOTTO-STYLE  24 euro

Risotto-style pasta with grilled mushrooms and hazelnuts

(2-3-7-14) 

SOUP OF THE DAY  
 20 euro

HOMEMADE FRESH PASTA  24 euro

Pumpkin gnocchi, clary sage pesto, nasturtium oil and blue cheese from Az. Agricola Le Caprine

(2-3-9) 

SECOND COURSES

THE BEEF  35 euro

Beef cheek served with citrus potato and cream

(3-12-13)

THE CAPOCOLLO  34 euro

Capocollo with mashed potatoes flavored with myrtle

(13)

THE PUMPKIN  25 euro

Pumpkin pureè in vatious textures with blue cheese cream and pumpkin seed crumble

(3-9)

CATCHOF THE DAY  35 euro

Fish fillet — trusting in the generosity of the sea — served with vegetables freshly giftedby our garden

(5)

FARMER'S BREAD  25 euro

From a family recipe of our ChefMichele:a cube of our homemade stale bread, soaked in a vegetable broth made from our garden's peels, then toasted. A tasty soft heart in a crispy shell, accompanied by seasonal leafy greens

(9)

FROM THE GARDEN

GARDEN SALAD  8 euro

Freshly picked every day, a mix of seasonal flowers and vegetables



LEGUMES  10 euro

Cream of cannellini beans from "PoderePereto" in Rapolano Terme (SI), with fried sage



CHEESE SELECTION

25 euro



According to seasonal availability and our small Tuscan suppliers, we offer a selection of pecorino, goat, aFENNELnd cow's milk cheeses.

They are the result of constant research, as production is limited by seasonality and by the small scale of the farms, which often produce and age them in very small quantities. Frequently sourced from young farmers who respect the animals and the land that hosts them, carrying forward ancient knowledge and the history of their traditions with a contemporary touch.

The cheese board is accompanied by our homemade jams, seasonal fruit, and dried fruit.

(2- 3)

DESSERTS

FIG CAKE
Fig cake with Vin Santo cream
10 euro

(3-9-13-14)

EVO IN DOLCEZZA
Almond gelato cream, salted almond crumble, yogurt sauce, and Maurino extra-virgin olive oil
10 euro

(2-3-9)

GOAT'S MILK ICE CREAM
Creamy white chocolate, goat's milk ice cream, toasted almonds and our own Maurino oil
10 euro

(2-3)

MASCARPONE,COFFEE AND CREAM
Like a tiramisù.Homemadegluten-freeladyfingers
12 euro

(3-14)

PEACH
Peach and tomato tartare with a red wine reduction and peach sorbet
10 euro

(13)

OUR HOMEMADE SORBETS
VEGAN
9 euro

OUR HOMEMADE ICE CREAMS
9 euro

(2-3-14)

CANTUCCINI AND VIN SANTO
10 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)

DESSERT WINES & SPIRITS

Nacre Vendemmia tardiva (Grechetto) Iviti	6 euro
Passito Stillo (Aleatico) Petricci e Del Pianta	9 euro
Passito Stilloro (Ansonica) Petricci e Del Pianta	9 euro
Passito Solalto (Sauvignon/Sèmillon/Traminer) Fattoria Le Pupille	9 euro
Vin Santo Dievole	9 euro
Vin Santo Occhio di Pernice (100% Sangiovese) Montefabbrello	16 euro
Grappa bianca Dievole	9 euro
Grappa di Brunello	9 euro
Grappa barricata Podere San Michele	9 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)