



Il Ciuchino

I ricordi sono spesso fatti intorno alla tavola con ottimo cibo, ottimo vino e ottima compagnia. Nello spirito della convivialità e dell'esperienza condivisa, il nostro menù è stato creato attorno a un concetto di piccoli piatti pensati per essere condivisi.

B I T E S

TAGLIERE

- tagliere di formaggi €18
- charcuterie €18
- tagliere misto €22

SALSE €13

MEDITERRANEE

tre salse della stagione

PIEROGI ITALIANI

- chianina + cinta senese €14
- castagna, formaggio €13
- erborinato & salsa di funghi

GAMBERI SCOTTATI €17

gamberi, funghi pioppini,
arancia, jalapeño

TARTARE TACO €16

taco di farina di ceci,
tartare di chianina

BACCALA €16

IN CARROZZA

panino fritto, salsa di
pomodoro, baccala in umido

O R T O

PUMPKIN LATKE €11

zucca, patate, yogurt
alle erbe

CRÈME BRÛLÉE DI €13

FUNGHI DEL BOSCO

funghi del bosco, arancia, zenzero

BARBABIETOLE ARROSTO €11

barbabietole marinate in ponzu,
latte di tigre vegetariano

PATATE AL FORNO €7

patate arrosto al rosmarino

S L I D E R S

CHIANINA SLIDERS €13

carne di chianina, salsa bbq,
cipolla caramellata

SLIDER DI POLPO €15

polpo, aioli, verdure

SLIDER DEL €12

GIORNO

a scelta dello chef,
vegetariano

P A S T A

PICI AL RAGU BSV €16

Ragu di carne con pomodoro

LASAGNA DI ZUCCA €18

lasagne fatte in casa, crema
di zucca e porri, mandorle

TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA €23

tagliolini fatti in casa, burro
alle erbe, yuzu, bottarga

GNOCCHI 3 + 1 €18

gnocchi di ricotta fatti in casa, scamorza,
pecorino erborinato, parmigiano

M E A T S + F I S H

TAGLIATA €26

senape in grani, crema di aglione

PEPOSO €26

guancia di manzo, salsa di
pomodoro, pepe

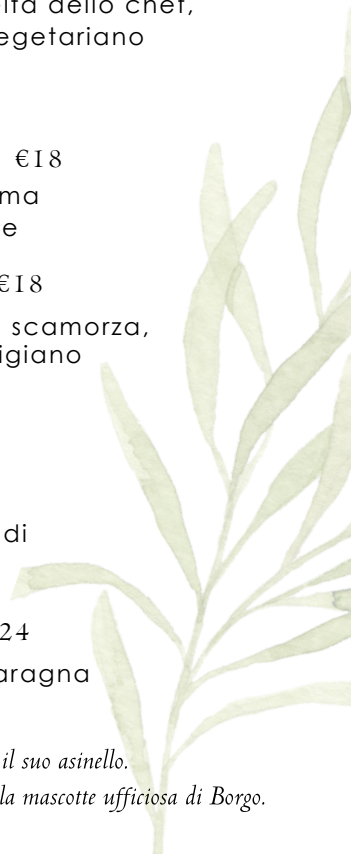
MAIALE SALATO €26

pancia di maiale, funghi
shitake, yogurt alle erbe

POLPO UBRIACO €24

polpo, vino rosso, polenta taragna

Il Ciuchino è un omaggio a San Vincenzo, patrono della vinificazione, che veniva spesso visto in campagna con il suo asinello. L'asino, che ha 'scoperto' l'arte della potatura, è diventato una figura centrale nell'eredità di San Vincenzo ed è celebrato come la mascotte ufficiale di Borgo.





Il Ciuchino

Memories are often made around the dinner table over great food, great wine, and great company. In the spirit of conviviality and shared experience, our menu was created around a concept of small plates designed to be shared.

B I T E S

TAGLIERE

pecorino di pienza dop €18
local charcuterie platter €18
combination €22

MEDITERRANEAN €13 DIP TRIO

seasonal selection of dips

PIEROGI ITALIANI

chianina + cinta senese €14
chestnut, blue cheese, €13
mushroom sauce

GAMBERI SCOTTATI €17
shrimp, pioppini mushrooms,
orange, jalapeno

TARTARE TACO €16

chickpea shell, chianina
steak tartare

BACCALA €16 IN CARROZZA

stewed baccala +
tomato fried sandwich

O R T O

PUMPKIN LATKE €11
pumpkin, potato, herb
yogurt drizzle

ROASTED BEETS €11
ponzu-marinated beetroot,
vegetable leche de tigre

CRÈME BRÛLÉE DI €13
FUNGHI DEL BOSCO
wild mushrooms, orange, ginger

PATATE AL FORNO €7
roasted potatoes, rosemary

S L I D E R S

CHIANINA SLIDERS €13
local chianina beef, bbq
sauce, caramelized onions (2)

OCTOPUS SLIDERS €15
octopus, aioli, greens (2)

SLIDER OF €12
THE DAY
seasonal vegetarian (2)

P A S T A

PICI AL BSV RAGU €16
beef, pork, tomato sauce

LASAGNA DI ZUCCA €18
pumpkin, leek, almond

TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA €23
herb butter, yuzu,
grated bottarga

GNOCCHI 3 + 1 €18
housemade ricotta gnocchi, sauce of
scamorza, blue pecorino + parmigiano

M E A T S + F I S H

TAGLIATA €26
grain mustard, garlic sauce

PEPOSO €26
beef cheek, tomato, pepper

MAIALE SALATO €26
pork belly, shitake
mushrooms, herb yogurt

POLPO UBRIACO €24
octopus, red wine, polenta taragna

Il Ciuchino, 'The Little Donkey', is an homage to San Vincenzo, the patron saint of winemaking, who was often seen in the countryside with his donkey. The donkey, who 'discovered' the art of pruning, became a central figure in San Vincenzo's legacy and is celebrated as Borgo's unofficial mascot.