



.....

DINNER

.....

WINTER 2023

ANTIPASTI

PUMPKIN MILLEFEUILLE ✪

pumpkin millefeuille, baked apple, goat cheese
€12

BONE MARROW ✪

marrow, caciocavallo podolico cheese,
garlic butter, lemon gel
€15

BACCALÀ

cod, turnip greens, orange, pine nuts,
raisins, fennel cream
€16

PANCAKE DI SALUMI

cured meat pancake, red onion jam,
remoulade, pecorino di pienza
€12

RUCOLA SALAD

arugula, sprouts, pecorino di pienza, hazelnuts
€10

PRIMI

PICI AL RAGÙ

classic pici, tuscan meat sauce
€15

CAPPELLACCI ✪

cappellacci, pecorino di fossa, chestnuts,
orange, mushrooms
€16

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

housemade cuttlefish ink spaghetti alla chitarra,
chopped octopus, broccoli, black garlic
€18

PUMPKIN RISOTTO ✪

pumpkin risotto, 'nduja, creme fraiche,
aromatic herbs and lemon
€15

ACQUACOTTA

acquacotta with olive crouton, sous vide egg
€12

SECONDI

PEPOSO

braised traditional peposo,
roasted potatoes
€26

SMOKED VENISON

smoked venison, pak choi, fermented
onion, chestnut honey
€28

SEA BREAM

sea bream, plantain leaf, turnip greens,
pine nuts, fennel cream, basil oil
€25

CABBAGE ROLLS ✪

cabbage rolls, asparagus, almonds,
lemon, mornay sauce, red fruits
€18

BONE-IN RIBEYE ✪

limited availability
valdichiana ribeye, seasonal roasted
vegetables, sautéed mushrooms
€6/hg

PORK BELLY

sous vide pork belly,
hasselback potato, housemade asian
demi-glace
€23

✪ Truffle Supplement
Antipasti - €7
Primi and Secondi - €11

IL CIUCHINO

BORGO SAN VINCENZO



.....

DINNER

.....

INVERNO 2023

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI ZUCCA ❖

millefoglie di zucca, mela cotta, caprino,
pane croccante
€12

MIDOLLO ❖

midollo, caciocavallo podolico, burro all'aglio,
gel al limone
€15

BACCALÀ

baccalà, cavolo nero, alga nhuri, crema di broccoli,
semi di zucca
€16

PANCAKE DI SALUMI

pancake di salumi, marmellata di cipolle rosse,
remoulade, pecorino di pienza
€12

INSALATA DI RUCOLA

insalatina di rucola, nocciole, pecorino
€10

PRIMI

PICI AL RAGÙ

pici, ragù di carne
€15

CAPPELLACCI AUTUNNALI ❖

cappellacci al pecorino di fossa, castagne,
arancia, funghi
€16

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

spaghetti alla chitarra, battuto di polpo, nero di seppia,
broccoli, crema all'aglio nero
€18

RISOTTO DI ZUCCA ❖

risotto di zucca, 'nduja, creme fraiche alle erbe
aromatiche, limone
€15

ACQUACOTTA

acquacotta, pane alle olive e zenzero
€12

SECONDI

PEPOSO

peposo, patate arrosto
€26

CERVO AFFUMICATO

cervo affumicato, pak choi, cipolla
fermentata al miele di castagno
€28

ORATA

orata in foglia di platano, cime di rapa,
pinoli, crema di finocchio, olio al basilico
€25

INVOLTINI DI VERZA ❖

involtini di verza, asparagi, mandorle,
limone, salsa mornay, frutti rossi
€18

COSTATA ❖

disponibilità limitata
costata alla valdichiana, verdure di
stagione arrosto, funghi trifolati
€6/hg

PANCIA DI MAIALE CBT

pancia di maiale sous vide, patata
hasselback, salsa tzatziki
€23

❖ Tartufo in aggiunta
Antipasti - €7
Primi e Secondi - €11

IL CIUCHINO

BORGO SAN VINCENZO