

IL CIUCHINO

scrivendo la nostra storia

Il Ciuchino si ispira alla storia di San Vincenzo, il santo patrono della viticoltura che dà il nome all'hotel. La leggenda narra che San Vincenzo e il suo fedele asino erano visti regolarmente in giro per la campagna. Un giorno l'asino si liberò, dirigendosi da solo verso i vigneti e mangiando i tralci delle viti dei vigneti vicini. Naturalmente, i viticoltori locali si infuriarono con Vincent perché il raccolto era stato sicuramente rovinato. L'anno successivo, le viti ricrescevano più forti e migliori che mai. L'asino di Vincent li aveva inavvertitamente aiutati a scoprire l'arte della potatura.

Per non dimenticare il ruolo importante dell'asino in questa leggenda, Borgo San Vincenzo rende omaggio all'asino in tutta la proprietà, e Il Ciuchino è il nostro cenno al fulcro di questa storia.

Proprio come la scoperta della potatura ha portato nuove tecniche alle vecchie tradizioni, Il Ciuchino cerca di portare nuovi colpi di scena alla classica cucina toscana. Il nostro team culinario utilizza prodotti locali, ingredienti di stagione e celebra i piatti regionali preferiti, mettendo in primo piano creatività, innovazione e influenze globali. Ci auguriamo che vi divertiate a esplorare la cucina toscana in un modo nuovo, portando i classici secolari dei nostri nonni su una tavola vivace.



Il Ciuchino, which translates to *The Little Donkey*, was inspired by the story of San Vincenzo, the patron saint of winemaking who lends his name to the hotel. The legend tells us that St. Vincent and his loyal donkey were regularly seen roaming the countryside. One day the donkey got free, heading to the vineyards solo and eating shoots off of the vines in neighboring vineyards. Naturally, local vintners were furious at Vincent for the crop had surely been ruined. The following year, the vines grew back stronger and better than ever before. Vincent's donkey had inadvertently helped them discover the art of pruning.

Lest we forget the donkey's important role in this legend, Borgo San Vincenzo pays homage to the donkey throughout the property, and Il Ciuchino is our nod to the centerpiece of this tale.

Much like the discovery of pruning brought new techniques to old traditions, Il Ciuchino seeks to bring new twists to classic Tuscan cuisine. Our culinary team uses local products, seasonal ingredients, and celebrates regional favorites while bringing creativity, innovation, and global influences to the fore. We hope you enjoy exploring Tuscan cuisine in a new way, bringing age-old classics of our *nonni* to a vibrant table.

OUR SELECT PRODUCTS

Hand selected Tuscan ingredients brought to you at Il Ciuchino

Bolstering local community partners and highlighting local producers are at the heart of Il Ciuchino's philosophy. We focus on supporting small-scale producers throughout our region to provide diners with farm-fresh inputs and to highlight artisanal products from our territory.

Our belief in the importance of intentional sourcing has led us to forging strong relationships with artisanal producers throughout Tuscany, curating the freshest local produce, meats, and cheeses that represent some of Tuscany's finest offerings.

Our chosen specialty ingredients include PDO products (Protected Designation of Origin), the majority sourced from just kilometers of where you're dining. Our chefs bring international influences and creative twists to Tuscan specialties, allowing innovation to shine alongside of tradition.



MEET OUR PARTNERS

Pecorino di Pienza DOP

Buca Nuova, Pienza

Meats

Valdichiana Carni, Sinalunga

Olive Oil DOP

Buraschi, Montepulciano Stazione

Podere Ricavo, Cetona

Poggio Mori, Sarteano

Viola, Foligno

Seasonal Vegetables

Az. Ag. La Grotta,

Abbadia di Montepulciano



Pici

Handmade by Pastificio Pelligrini,

Chianciano Terme



Coperto - 2€

PER INIZIARE

Tartare di chianina, chimichurri ai pomodori
secchi, wafer croccante al parmigiano  


*Chianina steak tartare, dried tomato
chimichurri, parmesan wafer*

16€

Tonno tataki, salsa al nero di seppia, fagiolini  


Tuna tataki, squid ink, green beans

15€

Zucchini ripieni in scapece, formaggio
erborinato, pate di olive nere 



*Stuffed zucchini in scapece, blue cheese,
olive pate*

12€

Gazpacho, panelle, pecorino di fossa,
olive arroste 



*Gazpacho, chickpea panisse, pecorino di
fossa, olive*

11€

Ricotta al forno, riduzione di aceti e
miele, pomodoro arroto, noci  

*Baked herb ricotta, vinegar and honey
reduction, roasted tomato, walnuts*

12€

Insalata di lattuga, rucola, noci tostate,
pecorino di fossa  

*DOP salad with lettuce, arugula, hazelnuts
and pecorino di fossa cheese*

10€



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

P R I M I

Paparadelle fatte in casa, battuto di coniglio,
polvere di pomodoro, olive 


*Housemade paparadelle, rabbit, tomato dust,
olive*

18€

Linguine fatte in casa, peperonata, pesto
di pistacchi, colatura di alici, stracciatella


*Linguini peperonata, pistachio pesto, anchovy
colatura, stracciatella*

18€

Pasta e fagioli ai frutti di mare, limone 


Pasta e fagioli, seafood and lemon

18€

Pici al ragù 

Pici al ragú

16€

Lasagnetta con verdure di stagione, formaggio
di capra, erbe dal nostro giardino 

*Lasagnetta with seasonal vegetables, goat cheese
and herbs from the garden*

15€



Senza Glutine / Gluten Free





Vegetariano / Vegetarian





Senza Lattosio / Lactose Free

S E C O N D I

Peposo con patate mousseline, aglio,
erbe dal nostro giardino  



*Traditional stewed beef cheek with
potato mousseline, garlic,
herbs from the garden*

24€

Panisse, salsa teriyaki, fonduta di
pecorino, caponata alla menta  



*Chickpea panisse, pecorino cheese,
mint caponata*

18€

Costoletta di agnello, salsa all'aceto
balsamico barbabietola arrosto  

*Lamb chops, balsamic vinegar sauce,
roasted beet*

26€

Branzino in foglia di platano, cime di
rapa saltate, crema di finocchi,
pinoli tostati  

*Sea bass, plantain leaf, turnip greens,
pine nuts, fennel cream, basil oil*

26€



Senza Glutine / Gluten Free





Vegetariano / Vegetarian





Senza Lattosio / Lactose Free

S E C O N D I

Controfiletto di manzo al Vino Nobile,
frutti rossi, melanzana affumicata  

*Vino Nobile beef sirloin, red fruits,
smoked eggplant*

28€

Porchetta di pollo, ratatouille  



*Porchetta-style chicken with lemon and
herbs, ratatouille*

22€

Burger alla BSV Chianina, pomodoro,
lattuga, pecorino, giardiniera, aioli e
ketchup fatti in casa, cetriolo, cipolla

*BSV Burger with Chianina, housemade ketchup,
tomato, lettuce, Pecorino, giardiniera,
housemade aioli, cucumber, onion*

18€

Tomahawk con verdure arroste  

Tomahawk steak with roasted vegetables

6€/100g



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

D O L C I

Tiramisù 



Tiramisù

10€

Torta Basca al Pecorino di Pienza,
composta di frutti rossi 


*BSV Signature pecorino cheesecake,
red fruit compote*

11€

Pesca caramellata, dacquoise, whipped
cream  



Caramelized peach, dacquoise, whipped cream

10€

Torta cioccolato bianco e carote
con lemon curd 



*White chocolate and carrot torta
with lemon curd*

10€

Macedonia, pane fritto, crema inglese al
cardamomo  

*Seasonal fruit, fried bread, cardamom
custard*

10€

Selezione di gelato o sorbetto  

Gelato and sorbet selection

8€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free


TASTING MENU

5 courses - €75 / Wine Pairing - €45

tasting menu must be ordered by all diners at your table


Gazpacho, panelle, pecorino di fossa, olive
arroste

Gazpacho, chickpea panisse, pecorino di fossa, olive

 Icaro, Nysa 2022, Montepulciano


Paparadelle fatte in casa, battuto di
coniglio, polvere di pomodoro, olive

Housemade paparadelle, rabbit,
tomato dust, olive

 Fattoi, Rosso di Montalcino 2021


Lombo di Cinta Senese, salsa al Vin Santo,
cipollotto e arancia

*Cinta Senese loin, Vin Santo sauce,
spring onion and orange*

 Morisfarm, Avvoltore 2018


Costoletta di agnello, salsa all'aceto
balsamico barbabietola arrosto

Lamb chops, balsamic vinegar sauce,
roasted beet

 Romitorio, Romitorio 2021

Torta cioccolato bianco e carote
con lemon curd

White chocolate and carrot torta
with lemon curd

 Arnaldo Caprai, Passito di Sagrantino