

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 Vincenzo perché il raccolto era stato sicuramente rovinato. L'anno successivo, le viti ricrescevano più forti e migliori che mai. L'asino di Vincenzo 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

Ravioli al vapore ripieni di anguilla
affumicata, cavolo nero, cipollotto
e brodo orientale 


*Asian-inspired steamed dumplings
with smoked eel, kale and spring onion*

14€

Taco morbido di sedano rapa,
gamberi rossi, insalata di germogli,
chicharrones 

*Shrimp crudo soft tacos with celeriac shell,
sprout salad, chicharrones*

14€

Crema bruciata ai funghi e nocciole, salsa
cren, topinambur, scalogno glassato 

*Mushroom and hazelnut creme brulee,
Jerusalem artichoke, glazed shallots*

12€

Roll di pasta fillo ripieno di agnello,
carota glassata e endivia all'aceto
balsamico

*Lamb phyllo roll, glazed carrot and
endive balsamic vinegar*

12€



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian




Senza Lattosio / Lactose Free

P R I M I

Zuppa di cipolle, castagne, quartiolo 


Onion soup, chestnuts, quartiolo cheese

14€

Risotto ai porcini, pecorino riserva,
guanciaie 


Porcini risotto, pecorino riserva, guanciaie

18€

Pici al ragù 


Pici al ragù

16€

Linguine, broccoli, olive croccanti, pinoli,
colatura di alicie 

*Linguine, broccoli, crunchy olives, pine nuts,
anchovy colatura*

18€

Bottoni di zucca, crema di mandorle al limone,
porri caramellati, vin santo 

*Pumpkin bottoni, lemon almond sauce,
caramelized leeks, vin santo*

16€



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

S E C O N D I

Peposo con patate mousseline 



*Traditional stewed beef cheek with
potato mousseline*

24€

Piccione ripieno in terra cotta, foie gras,
tartufo, patata pavè e fondo di carne
ridotto al vin santo



*Stuffed pigeon in terra cotta, foie gras,
truffle, pavé potato and vin santo demi-glace*

32€

Cervo all'Uva, pastinaca arrosto e
composte di carote  




*Venison all'Uva, roasted parsnips and
carrot compote*

28€

Gallinella in guazzetto, aglio olio e
peperoncino, keffir lime,
carciofo fritto  

*Gurnard in guazzetto, garlic oil and chili,
keffir lime, fried artichoke*

26€

Bistecca di zucca, pecorino, riduzione di
mela, teriyaki, cipolla arrosto   

*Butternut squash steak, pecorino cheese, apple
reduction, teriyaki, roasted onion*

18€



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€

Tartelletta lemon curd e meringa 


Tartlet lemon curd and meringue

10€

Strudel di castagne e mele, crema
inglese al cardamomo 

*Chestnut and apple strudel,
cardamom custard*

10€

Madelaine al ricciarelo, cioccolato
bianco, cremoso all'olio d'oliva 

*Marzipan madeleine, white chocolate,
olive oil cream*

10€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

VEGETARIAN TASTING MENU

5 course - €55

tasting menu must be ordered by all diners at your table

Crema bruciata ai funghi e nocciole, salsa cren,
topinambur, scalogno glassato

*Mushroom and hazelnut creme brule,
Jerusalem artichoke, glazed shallots*

Bottoni di zucca, crema di mandorle al
limone, porri caramellati, vin santo

*Pumpkin bottoni, lemon almond sauce,
caramelized leeks, vin santo*

Zuppa di cipolle, castagne, quartirollo

Onion soup, chestnuts, quartirollo cheese

Bistecca di zucca, pecorino, riduzione di
mela, teriyaki, cipolla arrosto

*Butternut squash steak, pecorino cheese, apple
reduction, teriyaki, roasted onion*

Madelaine al ricciarelllo, cioccolato bianco,
cremoso all' olio d'oliva

*Marzipan madeleine, white chocolate,
olive oil cream*

T A S T I N G M E N U

7 courses - €80 / Wine Pairing - €55

tasting menu must be ordered by all diners at your table

Taco morbido di sedano rapa,
gamberi rossi, insalata di germogli, chicharrones

Shrimp crudo soft tacos with celeriac shell,
sprout salad, chicharrones

Ravioli al vapore ripieno di anguilla affumicata, cavolo nero,
cipollotto e brodo orientale

Asian-inspired steamed dumplings
with smoked eel, kale and spring onion

Risotto ai porcini,
pecorino riserva, guanciaie

Porcini risotto, pecorino riserva, guanciaie

Linguine, broccoli, olive croccanti, pinoli,
colatura di alicie

Linguine, broccoli, crunchy olives, pine nuts,
anchovy colatura

Gallinella in guazzetto, olio aglio e
peperoncino, keffir lime, carciofo fritto

*Gurnard in guazzetto, garlic oil and chili, keffir
lime, fried artichoke*

Piccione ripieno in terra cotta, foie gras, tartufo, patata
pavé e fondo di carne ridotto al vin santo

*Stuffed pigeon in terra cotta, foie gras, truffle, pavé potato,
Vin Santo demi-glace*

*Madelaine al ricciarelllo, cioccolato bianco,
cremoso all' olio d'oliva*

Marzipan madeleine, white chocolate, olive oil cream