

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 from 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

Poggio Mori, Sarteano
Viola, Foligno

Seasonal Vegetables



Az. Ag. La Grotta,
Abbadia di Montepulciano

Pici

Handmade by Pastificio Pelligrini,
Chianciano Terme



Coperto - 2,50€

PER INIZIARE

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

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

16€

Crema bruciata al pecorino di fossa,
peperonata, noci tostate, miele di castagno  


*Pecorino di Fossa crème brûlée, peperonata,
toasted walnuts, and chestnut honey*

14€

Gazpacho, panelle, cipolla croccante,
olive arrosto  



*Gazpacho, chickpea panisse, crispy onion,
roasted olives*

12€

Baccalà in carrozza, aioli, germogli,
cipolla glassata 

*Baccalà in carrozza, aioli, sprouts, and
glazed onion*

15€

Insalata di lattuga, rucola,
noci tostate, pecorino  

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

10€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian




Senza Lattosio / Lactose Free

P R I M I

Calamarata con brasato d'anatra, finocchio
selvatico, ricotta salata

*Calamarata with slow-braised duck, wild fennel,
salted ricotta*

18€

Linguine al pesto di asparagi, colatura di
alici, olive nere piccanti 


*Linguine with asparagus pesto, anchovy
drippings, and spicy black olives*

18€

Risotto primavera, zafferano di San
Gimignano DOP, peconzola  

*Spring risotto, San Gimignano saffron DOP,
and peconzola cheese*

20€

Pici al ragù 

Pici al ragù

16€

Raviolo alla carbonara, rafano, burro
affumicato

Carbonara raviolo, horseradish, smoked butter

18€



Senza Glutine / Gluten Free





Vegetariano / Vegetarian




Senza Lattosio / Lactose Free

S E C O N D I

Peposo con mousseline di patate,
verdure saltate  



*Traditional stewed beef cheek with
potato mousseline, seared vegetables*

25€

Rapa rossa alla wellington con funghi,
pate di olive, melanzana scottata 



*Beet wellington with mushrooms, olive pate,
seared eggplant*

22€

Branzino all'isolana in foglia di platano,
asparagi saltati, pinoli  

*Sea bass Isolana-style, plantain leaf, sautéed
asparagus and pine nuts*

26€

Coniglio all cacciatora, funghi scottati,
salsa mornay  

*Rabbit cacciatora, seared mushrooms, mornay
sauce*

28€



Senza Glutine / Gluten Free





Vegetariano / Vegetarian





Senza Lattosio / Lactose Free

GRIGLIA

Costata di manzo (400g), verdure arrosto,
sale aromatizzato, salsa al pepe  

*Ribeye steak (14oz.), roasted vegetable,
peppercorn sauce*

€38

Costata di manzo, verdure arrosto, sale
aromatizzato, salsa al pepe  

*Bone-in ribeye, roasted vegetable,
peppercorn sauce*

6,50€/100g

CONTORNI

Verdure di stagione arrosto

Roasted seasonal vegetables

€8

Funghi scottati

Seared mushrooms

€8

Puree di patate ai rosmarino

Rosemary potato puree

€6



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian




Senza Lattosio / Lactose Free

D O L C I

Tiramisù per due, preparato al momento 



Tiramisù for two, prepared tableside

20€

Torta basca al pecorino di pienza,
composta di frutti rossi 


*BSV signature pecorino cheesecake,
red fruit compote*

11€

Crema brulee alla fava tonka  



Tonka bean crème brulee

10€

Tartelletta al cioccolato, caramello,
nocciola 

Chocolate tartlet, caramel, and hazelnut

11€

Selezione di gelato o sorbetto  

Gelato and sorbet selection

8€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free


TASTING MENU

5 courses - €80 / Wine Pairing - €45

tasting menu must be ordered by all diners at your table


Gazpacho, panelle, cipolla croccante,
olive arrosto

Gazpacho, chickpea panisse, crispy onion,
roasted olives

 Panizzi, Ceraso


Calamarata con brasato d'anatra, finocchio
selvatico, ricotta salata

Calamarata with slow-braised duck, wild
fennel, salted ricotta

 Guidotti, Rosso di Montepulciano

Branzino all'isolana in foglia di platano,
asparagi saltati, pinoli

Sea bass Isolana-style, plantain leaf, sautéed
asparagus and pine nuts

 Domaine Marjan Simcic, Ribolla Gialla

Coniglio all cacciatora, funghi scottati, salsa
mornay

Rabbit cacciatora, seared mushrooms,
mornay sauce

 Tua Rita, Rosso dei Notri

Torta basca al pecorino di pienza,
composta di frutti rossi

BSV signature pecorino cheesecake,
red fruit compote

 Arnaldo Caprai, Metodo Classico Brut