

# 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

#### **Cheeses**

Caseificio Sanguinetto, Montepulciano

#### **Beef**

Valdichiana Carni, Sinalunga

#### **Olive Oil**

Poggio del Moro, Chianciano

#### **Seasonal Vegetables**

Scarfò, Torrita di Siena

#### **Saffron**

Poggio Sorbello, Centoia

#### **Pici**

Handmade by Pastaficio Pelligrini,  
Chianciano Terme

#### **Bread**


La Bottega Del Pane,  
Montepulciano Stazione

#### **Truffles & Aglione**

Neri Tartufi, Valiano

*Coperto - 3€ — Complete allergens menu available upon request*

## PER INIZIARE

Pappa al pomodoro, pane toscano, basilico,  
peperoncino, yogurt 



*Pappa al pomodoro, basil,  
chili caviar, yogurt*

12€

Alici croccanti, cipolla confit, burrata,  
basilico, nero di seppia


*Deep-fried anchovies, candied onion, burrata,  
basil, cuttlefish ink*

15€

“Tonno del Chianti”  
Maialino di Cinta Senese, verdure di  
stagione, salsa verde  

*Slow-cooked Cinta Senese in aromatic broth,  
seasonal crunchy vegetables, Tuscan salsa verde*

14€

Batutta di Chianina, senape, prezzemolo,  
alici, capperi 

*Chianina steak tartare, mustard,  
parsley, anchovy, capers*

15€

*Pâté di fegatini, pan brioche, nocciole,  
chutney di mela e riduzione al vinsanto*

*Tuscan liver pâté, brioche, hazelnuts,  
apple chutney, Vin Santo reduction*

16€



Senza Glutine / Gluten Free





Vegetariano / Vegetarian




Senza Lattosio / Lactose Free

## P R I M I

Zuppa di ceci, crostini di pane, bieta, curry  
di cece nero della Valdichiana  


*Chickpea soup, curried Valdichiana black  
chickpeas, Swiss chard, and crunchy bread*

14€

Risotto con zafferano di Montepulciano 


*Carnaroli Parmesan risotto with local saffron*

17€

Maccheroncini, salsa livornese, baccalà,  
pomodori secchi, olive, timo limone 


*Homemade maccheroncini with Livornese-style  
baccalà, sundried tomatoes, olives, thyme*

18€

Pici al ragù 

*Pici with classic Tuscan ragù*

16€

Tortelli di pasta all'uovo, patate bianche del  
Mugello, galletto arrosto, aglio nero 

*Pan-fried tortelli pasta from the Apennine Mountains  
filled with potatoes, chicken, and black garlic*

18€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian





Senza Lattosio / Lactose Free

## S E C O N D I

Costata di vitellone dell'Appennino centrale per  
due persone, verdure miste, salsa dragoncello  


*T-bone for two, seasonal vegetables, tarragon sauce*

6,50€/100g

Entrecôte di manzo, verdure miste di stagione,  
salsa al dragoncello  


*Ribeye, seasonal vegetables, tarragon sauce*

33€

Peposo in gremolata, patate morbida e croccante  



*Braised Tuscan-style beef cheek in gremolata,  
soft and crispy potato*

25€

Petto di anatra glassato allo zenzero e arancia,  
rapa rossa e verdure all'orientale con arachidi 


*Ginger and orange duck breast, beetroot,  
Thai-style pan-fried vegetables with peanuts*

24€

Ombrina al forno, scapece di carota e zucchini,  
salsa di mandorla leggermente affumicata e miso  

*Roasted crokerfish, carrot and zucchini scapece,  
smoked almonds with white miso*

26€

Due sapori di melanzana 

*Eggplant, two ways*

19€



Senza Glutine / Gluten Free




Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

## D O L C I

BSV tiramisù, savoiardo,  
caffè, mascarpone 


*BSV-style tiramisù, savoiardo biscuit,  
chocolate, coffee, mascarpone cheese*

10€

Tartelletta, crema al pompelmo rosa, ricotta  
alla stracciatella e noci pecan 


*Tartlet with pink grapefruit, chocolate chip  
ricotta cheese, and caramelized pecans*

10€

Millefoglie al tavolo, crema chantilly,  
frutti di bosco 



*Classic Italian millefeuille filled with chantilly  
cream and wild berries, prepared tableside*

13€

Tortino di cioccolato e cocco con ananas  
profumato alla vaniglia e rum 

*Chocolate and coconut soufflé served with  
pineapple rum compôte*

12€

Selezione di gelato o sorbetto  

*Gelato and sorbet selection*

8€



Senza Glutine / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Senza Lattosio / Lactose Free

## T A S T I N G M E N U

5 courses - €75 / Wine Pairing - €45

*tasting menu must be ordered by all diners at your table*

Alici croccanti, cipolla confit, burrata,  
basilico, nero di seppia

*Deep-fried anchovies, candied onion,  
burrata, basil, cuttlefish ink*

🍷 Baldetti, Chagrè, 2024

---

Pappa al pomodoro, pane toscano, basilico,  
peperoncino, yogurt

*Tuscan bread and tomato soup, with basil,  
chili caviar, and yogurt*

🍷 Morisfarm, Rosato, 2024

---

Tortelli di pasta all'uovo, patate bianche del  
Mugello, galletto arrosto, aglio nero

*Roasted tortelli pasta filled with potatoes,  
wild chicken and black garlic*

🍷 Poggio del Moro, Chianti, 2022

---

Petto glassato allo zenzero e arancia, rapa rossa e  
scottata di verdure all'orientale

*Duck breast with ginger and orange, beetroot,  
thai pan-fried vegetables*

🍷 Pietranova, Liborio Bolgheri Superiore DOC, 2017

---

Tortino di cioccolato e cocco con ananas  
profumato alla vaniglia e rum

*Chocolate and coconut soufflé served with  
pineapple rum compôte*

🍷 Tua Rita, "Sese" Passito di Pantelleria, 2024