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 Sanguineto, 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

Hummus di ceci neri della Valdichiana, chips vegetali croccanti, feta

Valdichiana black chickpea hummus, vegetable crisps, feta cheese

13€

Baccalà mantecato, sfoglia di polenta, pureé di edamame, salsa alla mandorla affumicata

Creamed cod in polenta, edamame pureé, smoked almond sauce

16€

Bombette di capocollo chianina, pecorino, zuppetta di melone invernale, polvere d'arancio

Chianina beef capocollo bombette, pecorino cheese, winter melon salsa, orange dust

15€

Bao al maialino in porchetta, marmellata di mela cotogna, panna acida e lemongrass

Steamed bao filled with porchetta, quince jam, crème fraîche and lemongrass sauce

16€

Mozzarella "alla carbonara" fritta, fondente di broccolo, insalata di broccolo

Fried "carbonara-style" mozzarella, broccoli fondant, broccoli salad

14€

Senza Glutine / Gluten Free *Vegetariano / Vegetarian* *Senza Lattosio / Lactose Free*

P R I M I

Ramen in brodo dashi, pasta di riso, cavolo nero croccante, crema di fagioli cannellini, uovo marinato al nobile, cipollotto

Tuscan-inspired dashi ramen, rice noodles, crispy black cabbage, cannellini bean cream, marinated egg, spring onion

Verdure 19€ – Guancia 23€
Vegetable 19€ – Beef cheek 23€

Riso Carnaroli, limone bruciato e candito, carpaccio di scampo

Carnaroli risotto, scorched candied lemon, scampi carpaccio

22€

Tagliatelle di farina di castagna, crema di porro, animelle croccante, tartufo di stagione

Chestnut flour tagliatelle, leek cream, crispy sweetbreads, seasonal truffle

24€

Crema di patate, cozze e frutti di mare, olio aromatico agli agrumi, scaglie di bonito

Potato silk, mussels and mixed shellfish, citrus-infused aromatic oil, katsobushi

16€

Pici tirati a mano, Vino Nobile di Montepulciano, cipolla di Certaldo, rigatino

Handmade pici pasta, Vino Nobile di Montepulciano, Certaldo onion, rigatino

18€

Senza Glutine / Gluten Free *Vegetariano / Vegetarian* *Senza Lattosio / Lactose Free*

SECONDI

Filetto di vitellone, sfoglia croccante, spinaci,
funghi di stagione

Veal fillet, crispy pastry, spinach, seasonal mushrooms

34€

Capriolo, frutti di bosco, castagna, rosmarino,
salsa vin brulé

Roast venison, wild berries, chestnut, rosemary,
mulled wine sauce

28€

Petto d'anatra soia e arancia indivia brasata,
mandorla e broccolo saltato

Duck breast with soy sauce and orange, braised endive,
almonds, and sautéed broccoli

28€

Pesce del giorno al forno, patate novelle,
salsa all'aglio nero

Oven-baked fish of the day,
black garlic sauce, new potatoes

26€

Medaglione di zucca alla milanese,
spuma di taleggio, senape d'arancia

Pumpkin medallion "alla Milanese",
Taleggio foam, orange mustard

19€

Senza Glutine / Gluten Free *Vegetariano / Vegetarian* *Senza Lattosio / Lactose Free*

D O L C I

Crème caramel alla zucca Hokkaido, salsa mou al tamarindo

Kabocha squash crème caramel, tamarind toffee sauce

12€

Cioccolato bianco, mousse di castagna, panna, essenza di montagna

White chocolate, chestnut mousse, essence of Amiata

13€

Torta della Nonna rivisitata con ricotta, amarene, biscotto al caramello

Reimagined Torta della Nonna with ricotta, sour cherries, light caramel biscuit

10€

Namelaka al gianduia leggermente piccante, composta di pera, chips di wasabi

Spicy gianduia namelaka, pear jam, wasabi chips

12€

Tarte Tatin di mela renette, gelato Malaga

Renette apple tarte tatin, Malaga ice cream

12€

Senza Glutine / Gluten Free *Vegetariano / Vegetarian* *Senza Lattosio / Lactose Free*

TASTING MENU

5 courses - €85 / Wine Pairing - €45

tasting menu must be ordered by all diners at your table

Hummus di ceci neri della Valdichiana, chips vegetali croccanti, feta

Valdichiana black chickpea hummus, vegetable crisps, feta cheese

Verdicchio di Matelica DOC

Bao al maialino in porchetta, marmellata di mela cotogna, yogurt e lemongrass

Steamed bao filled with porchetta, quince jam, crème fraîche and lemongrass sauce

Rosso di Toscana IGT

Crema di patate, cozze e frutti di mare, olio aromatico agli agrumi, scaglie di bonito

Potato silk, mussels and mixed shellfish, citrus-infused aromatic oil, katsobushi

Langhe Nebbiolo DOC

Filetto di vitellone, sfoglia croccante, spinaci, funghi di stagione

Veal fillet, crispy pastry, spinach, seasonal mushrooms

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

La Torta della Nonna rivisitata con ricotta, amarene, biscotto al caramello

Reimagined Torta della Nonna with ricotta, sour cherries, light caramel biscuit

Recioto della Valpolicella DOCG