

*Ju *  
CLUB

# COCKTAIL & FOOD



  
GREY GOOSE

# APERITIVI

Dal Lunedì al Giovedì 10,00€  
Dal Venerdì alla Domenica 12,00€  
Aperitivo Singola persona 15,00€  
Festivi e prefestivi 12,00€

## CLASSIC

### Negroni

3cl martini bitter, 3cl vermouth rubino martini, 3cl bombay dry gin.

9€ 10€

### Negrosky

3cl martini bitter, 3cl vermouth rubino martini, 3cl vodka grey goose.

9€ 10€

### Americano

3cl martini bitter, 3cl vermouth rubino martini, top seltz.

9€ 10€

### Manhattan

5 cl rye whiskey, 2cl vermouth rubino martini, 1 dash angostura.

10€ 10€

### Daiquiry

4,5 cl rum carta blanca bacardi, 2 cl succo di limone.

8€ 10€

### Wiskey sour

4,5 cl whiskey bourbon, 3cl succo di limone, 1,5 zucchero liquido.

9€ 10€

### Caipirinha

5 cl cachaca, lime , 2 spoon zucchero di canna.

8€ 10€

### Moskow mule

5 cl vodka below , 3cl succo di lime, top ginger beer feever tree.

8€ 10€

### Old fashioned

4,5 cl whiskey bourbon, 1 zolletta di zucchero, 2 dash di angostura.

9€ 10€

### Mai tai

3cl rum carta blanca bacardi, 1,5 cl orange curacao, 1,5 sciroppo di orzata, 1cl succo di limone, top rum scuro carta oro bacardi.

9€ 10€



22.00

# SPRITZ



22:00

## Aperol spritz

6 cl prosecco, 3cl bitter aperol, top seltz.

8€ 10€

## St. germain spritz (hugo)

6 cl prosecco, 3cl liquore st germain, top seltz

9€ 10€

## Spritz passion fruit

6 cl prosecco, 3cl passoa , passion fruit top lemon.

9€ 10€

## Spritz violet

6 cl prosecco, 3cl liquore ginseng e guaranà , top lemon.

9€ 10€

## Spritz mediterraneo

6 cl prosecco, 3cl limoncello, top tonic mediterranea.

9€ 10€

## Dark spritz

6 cl prosecco, 3cl liquore alla liquirizia, top tonic.

9€ 10€

# MOJITO



22:00

## Mojito passion

4 cl rum carta oro, passion fruit , menta, 2cl passoa, 3cl succo di lime  
4 spoon zucchero di canna bianco, top lemon.

9€ 10€

## Mojito strawberry

4 cl rum carta oro, 4pz fragole, menta, 2cl liquore alla fragola, 3cl succo di lime  
4 spoon zucchero di canna bianco, top lemon.

9€ 10€

## Mojito peach

4 cl rum carta oro, 4pz pesca, menta, 2cl liquore alla pesca, 3cl succo  
di lime, 4 spoon zucchero di canna bianco, top lemon.

9€ 10€

## Mojito red fruit

4 cl rum carta oro, 4pz frutti di bosco, menta, 3 cl succo di lime, 4 spoon  
zucchero di canna bianco, top lemon.

9€ 10€

## Mojito alla liquirizia

4 cl rum carta oro, menta, liquore alla liquirizia, 3cl succo di lime, 4 spoon  
zucchero di canna bianco, top tonic

9€ 10€

## Wiskey sour

4 cl rum carta oro o havana 3, 3cl succo di lime, 7/8 foglie di menta,  
2 spoonn zucchero di canna bianco, soda. (Secondo la ricetta tradizionale  
il mojito non viene pestato).

8€ 10€

# RIVISITAZIONI

## Fuck\*\*g margarita

3 cl tequila silver, 2cl liquore xrated, 1,5 cl succo di pompelmo rosa

9€ 10€



22:00

## Poire sour

4,5 cl cognac alle pere, 3cl succo di limone, 1,5 cl sciroppo di zucchero

10€ 10€

## Negroni mediterraneo

3cl rouge bitter bianco, 3cl vermouth ambrato, 3cl gin malfy pompelmo

10€ 10€

## Fake cosmopolitan

4 cl vodka mandarin, 1,5 cl st.germain, 1,5 cl succo di lime, 3cl telquel frutti rossi

9€ 10€

## Honey mule

1/2 zenzero fresco, 1/2 lime, miele, 5cl vodka mandarin, top ginger beer

9€ 10€

## Lampo sssh!

6 cl yovem, 2cl liquore alla amarena, 2 spoon zucchero bianco, 2,5 cl succo di limone

9€ 10€

## Aperolcoconut

2cl tequila, 1cl aperol, 1cl sciroppo di cocco, 1cl triplesec, 1,5cl succo di lime

10€ 10€

# VIRGIN (ANALCOLICI)

## Mojito virgin

Fragola, frutti rossi, melone, ananas

8€ 9€



22:00

## Mango passion

Sciroppo di mango, passion fruit fresco, lime, top mirtillo

8€ 9€

## Gt free

tanqueray 0, tonica

8€ 9€

## Brazil

Sciroppo di cocco, ananas pestato, top mirtillo

8€ 9€

## Happy moment

Crodino, succo di limone, top ginger beer

8€ 9€

## AMARI 6€

Montenegro  
Lucano  
Jagermeister  
Amaro del capo  
Fernet  
Limoncello  
Braulio  
Cynar

## COGNAC

Courvasier 40%	10€
Rèmy martin 40%	12€
Martell 40%	10€

## WHISKY

Canadian 40%	9€
Knob bourbon 50%	10€
Ballantine's 40%	10€
Four roses 40%	9€
Chivas regal 40%	10€
Jameson 40%	9€
Jack daniel's 40%	9€
Jim beam 40%	8€
Johnnie walker 40%	10€
Lagavulin 43%	15€
Caol ila 43%	15€
Oban 43%	13€
Talisker skye 45,8%	13€
Mcallan 12 40%	16€

## GRAPPE 6€

Poli bianca  
Poli barrique  
903 barrique  
Storica nera (bianca)

## BRANDY

Cardenal mendoza 40%	12€
Stravecchio 38%	6€
Vecchia romagna 38%	7€

## RUM

Zacapa 23A	15€
Zacapa XO	20€
Diplomatico	10€
Santa teresa 1796	10€
Kraken	9€
Don papa	12€
Matusalem 23A	14€
Flor de cana 18A	16€
Ron barcelò imperial	13€
Brugal extra anejo	9€
Flor de cana 7A	12€

## GIN



Gin mare 42,7%	12€
David luxury 40%	15€
Tanqueray ten 47,3%	12€ - 120€
Tanqueray 43,1%	9€
The london n1 47%	13€
Sabatini 41,3%	13€
Monkey 47 47%	15€ - 160€
Hendrik's 44%	12€ - 150€
Nikka coffey 41,5%	15€
Ginepraio 43,5%	12€
Mombasa 43%	12€
Jinzu 41,3%	13€
Amuerte red 43%	16€
Amuerte white 43%	16€
Amuerte black 43%	15€
Bombay sapphire	9€ - 120€

## VODKA



Grey goose	12€ - 150€
Belvedere	12€ - 150€
Beluga	13€ - 180€
Imperial luxury	13€
Moskowskaya	9€
Absolut	8€ - 120€
Vka bio	10€
Ketel one	10€
Sky vodka	8€
Absolut elyx	13€ - 180€

## LE NOSTRE TONICHE DA ABBINARE

Schweppes  
Fever tree indian  
Fever tree mediterranean  
Fever tree lemonade

# BIRRE

Tennet's extra ( 9,3 Regno unito)

6€ 8€

Corona ( 4,6 Messico)

6€ 8€

Menabrea ( 4,8 Italia)

6€ 8€

Ichnusa ( 4,7 Italia)


6€ 8€

Ipa metra petrognola ( 6,2 Italia)

6€ 8€

# BIRRE ALLA SPINA

Peroni rossa ( Italia) 5,2% 0.4cl

0,2 cl   
22.00

3,5€ 6€

0,4 cl   
22.00

6€ 8€

Peroni doppio malto ( Italia ) 5,2% 0.4cl

3,5€ 6€




6€ 8€

Nastro azzurro ( Italia) 5,2 % 0.4cl




3,5€ 6€

6€ 8€

## VINI ROSSI

			 22:00
Morellino di scansano ( Tenuta santa lucia 14% )	7€	30€	40€
Negroamaro ( tenuta i muri 13% )	8€	35€	45€
Primitivo ( tenuta i muri 14%)		35€	45€
Primitivo leggenda ( Vigne vecchie 15,5%)		65€	
Bolgheri 14,5%	8€	40€	45€
San giovese ( tenuta rosso assai 12,5% )	6€	30€	40€
Pinot noir ( Peter zemmer 13% )	8€	40€	45€
Chianti ( lunardi 13% )	6€	30€	40€
Chianti classico luiano 13%		35€	40€
Syrah ( Vigneti zabù )	7€	30€	40€

## VINI BIANCHI

			 22:00
Gewustraminer ( Erste neue 14% )	8€	40€	45€
Pinot bianco 13,5%	7€	35€	40€
Pinot grigio 13,5%	7€	30€	40€
Chardonay 13,5%	7€	30€	40€
Negroamaro rosato ( Tenuta i muri 12,5% )	7€	35€	40€
Vermentino bolgheri ( campo al noce 13,5%)	8€	35€	40€
Falanghina ( tenuta vesevo 13% )	7€	35€	40€

Tutti i prezzi al calice dalle ore 22:00 saranno di 8,00€



## CHAMPAGNE

Moet e chandon imperial 75Cl

Moet ice 75Cl

Piper heidsieck 75 Cl

Piper heidsieck rosé 75 Cl

Dom perignon

Dom perignon luminous

Dom perignon rosé 75Cl ( su richiesta)

Cristal louis roederer 75 Cl

Piper heidsieck rare luminous 75Cl

Piper heidsieck brut 375Cl

## FRANCIACORTA

Barone pizzini golf 75Cl

Barone pizzini animante 75Cl

Barone pizzini rosé 75Cl

Ca del bosco 75Cl

Bellavista brut 75Cl

## PROSECCO

Perlage winery extra brut 75Cl

Perlage winery Rosé

Perlage winery Anime 75Cl

Moscato 75Cl

Perlage winery quorum valdo 75Cl

Moodwine luminous 75Cl

Moodwine luminous rosé 75Cl



22:00

150€

200€

15€ - 90€ - ~~100€~~

100€ - ~~120€~~

450€

450€

40€

9€ - 50€

60€

10€ - 60€

80€

80€

6€ - 25€ - ~~40€~~

6€ - 25€ - ~~40€~~

40€ - ~~50€~~

30€ - ~~40€~~

6€ - 40€ - ~~40€~~

50€

65€

Per alcuni prodotti i prezzi potrebbero variare in base all'anno di produzione.

## SOFT DRINK

Acqua naturale o gassata  
Succhi di frutta  
The lattina limone/ pesca  
Coca cola  
Shweppes limone/ tonica  
Redbull  
Chinotto  
S.bitter bianco / rosso  
Crodino  
Tassoni  
Succo di pomodoro



22:00

2,5€ - 5€

5€

5€

5€

5€

6€ - 8€

5€

5€

5€

5€

5€



22:00

## CAFFETTERIA

Caffe  
Caffe macchiato  
Cappuccino  
Decaffeinato  
Corretto  
Shakerato  
The caldo

2,5€ - 5€

3,0€ - 5€

3,50€ - 5€

2,50€ - 5€

4,0€ - 5€

5€

5€

# FOOD



per informazioni su allergeni e ingredienti  
chiedere al personale di sala

# FOCACCE

## La classica

Focaccia, formaggio spalmabile, lattuga, pomodoro, prosciutto crudo

7€

## La pistacchiosa

Mortadella, crema di pistacchio, stracciatella

8€

## L'affumicata

Salmone affumicato, burrata, zest di lime

9€

## La Toscana

Finocchiona, pomodorini secchi, rucola

8€

## La marinara

Formaggio spalmabile, alici, pomodorini secchi, basilico in foglie

8€

## La sarda

Pecorino sardo semi stagionato, miele, prosciutto crudo

8€



# BURGER

## Chianina king

Hamburger di chianina 200gr, cheddar, pomodoro, cipolla

15€

## Classic burger

Hamburger di fassona 150gr, cheddar, ketchup, maionese e pomodoro

12€

## Veggie burger

Doppio hamburger di verdure, avocado, salsa bianca alle erbe aromatiche e cipolla caramellata

13€

## Chicken burger

Hamburger di pollo e tacchino, salsa yogurt, rucola e crema di pistacchio

12€

## Cheese burger

Hamburger di fassona 180gr, cheddar, cetriolini sotto aceto e ketchup

10€

## Fish burger

Cotoletta di merluzzo frita, maionese, rucola e cipolla caramellata

13€



# PIZZE

## Margherita

Pomodoro, mozzarella

7€

## Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

8€

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive

8€

## Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

12€

## Burrata

Pomodoro, burrata

9€

## Wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel

8€

## Mascarpone

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo

8€

## Tartufo

Base bianca, crema di tartufo, mozzarella, scaglie di tartufo

15€



# DOLCI

Sorbetto al limone

5€

Sgroppino

Vodka o prosecco

6€

Gelato alla crema

Fragole, frutti di bosco, maracuja

6€

Pizza dolce

Nutella, mascarpone

7€

Crepes

5€

Tortino al cuore caldo

7€

**INFORMAZIONE ALLA GENTILE CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi





 English menù



*Jué*  
CLUB

VIALE IV NOVEMBRE, 1,2,3  
MONTECATINI TERME



# PIZZE

## Mortadella

Base bianca, mozzarella, pistacchio, mortadella , burrata

10€

## Zucchine

Pomodoro, mozzarella, zucchini

6€

## Marinara

Pomodoro, aglio, origano, basilico

7€

## Funghi

Base bianca, mozzarella, funghi

7€

## Rucola

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo

9€

## Bianca

Pomodori, mozzarella, rucola

5€

## Covaccino

Base bianca, olio, origano, acciughe, basilico, pomodini

7€

## Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno

8€

## Nduja

Pomodoro, mozzarella, nduja

8€



# FOOD



for information on allergens and ingredients  
ask the dining room staff

# FOCACCE

## La classica

Focaccia, spreadable cheese, lettuce, tomato, raw ham

7€

## La pistacchiosa

Mortadella, pistachio cream, stracciatella

8€

## L'affumicata

Smoked salmon, burrata, lime zest

9€

## La Toscana

Finocchiona, dried tomatoes, rocket

8€

## La marinara

Spreadable cheese, anchovies, dried cherry tomatoes, basil leaves

8€

## La sarda

Semi mature Sardinian pecorino, honey, raw ham

8€



# BURGER

## Chianina king

200g Chianina burger, cheddar, tomato, onion

15€

## Classic burger

150g fassona hamburger, cheddar, ketchup, mayonnaise and tomato

12€

## Veggie burger

Double vegetable burger, avocado, white herb sauce  
herbs and caramelized onion

13€

## Chicken burger

Chicken and turkey burger, yogurt sauce, rocket and pistachio cream

12€

## Cheese burger

Fassona hamburger 180gr, cheddar, pickled gherkins and ketchup

10€

## Fish burger

Fried cod cutlet, mayonnaise, rocket and caramelized onion

13€



# PIZZE

## Margherita

Tomato, mozzarella

7€

## Diavola

Tomato, mozzarella, spicy salami

8€

## Capricciosa

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

8€

## Napoli

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

12€

## Burrata

Tomato, burrata

9€

## Wurstel

Tomato, mozzarella, sausage

8€

## Mascarpone

Tomato, mozzarella, mascarpone, raw ham

8€

## Tartufo

White base, truffle cream, mozzarella, truffle flakes

15€



# PIZZE

## Mortadella

White base, mozzarella, pistachio, mortadella, burrata

10€

## Zucchine

Tomato, mozzarella, courgettes

6€

## Marinara

Tomato, garlic, oregano, basil

7€

## Funghi

White base, mozzarella, mushrooms

7€

## Rucola

Tomato, mozzarella, rocket, raw ham

9€

## Bianca

Cherry tomatoes, mozzarella, rocket

5€

## Covaccino

White base, oil, oregano, anchovies, basil, cherry tomatoes

7€

## Tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, onion, tuna

8€

## Nduja

Tomato, mozzarella, nduja

8€



# DOLCI

Lemon sorbet

5€

Sgroppino

Vodka o prosecco

6€

Cream ice-cream

Strawberries, berries, maracuja

6€

Sweet pizza

Nutella, mascarpone

7€

Crepes

5€

Warm heart cake

7€

INFORMATION TO DEAR CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF INGREDIENTS OR PROCESSING AIDS IN FOOD CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES.

We inform our kind customers that the foods and drinks prepared and served may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)	Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, walnuts cashew, pecan, Brazilian, pistachios, macadamia nuts)
Shellfish and shellfish products	Celery and celery-based products
Eggs and egg products	Mustard and mustard-based products
Fish and fish products	Sesame seeds and sesame products
Peanuts and peanut products	Sulphites in concentration above 10 mg/kg
Soy and soy products	Lupines and lupine products
Milk and milk-based products	Shellfish and shellfish products

