

*BLENDDED WHISKY*

Buchanan's	44
Chivas 12	44
Jameson	40
Old Parr	44
JW Red Label	40
JW Black Label	46
JW Double Black	50
Hibiki	180
Royal Salute 21	180

*SINGLE MALT*

Singleton	44
Talisker 10	60
Laphroaig Quarter Cask	95
Glenlivet Founders Reserve	50
Glenlivet 18	180
The Chita	95
Macallan Double Cask 12	140
Bruichladdich Port Charlotte 10	125

*LIQUORI  
& APERITIVI*

Baileys	40
Sambuca Molinari	55
Grand Marnier	50
Limoncello Di Capri	55
Dom Benedictine	55
Tia Maria	50
Peach Tree	50
Drambuie	50
Disaronno	50
Kof	40
Cuarenta Y Tres	44
Cointreau	44
Lillet	38

Chartreuse Yellow	80
Chartreuse Green	85
Abadia	45
Bizantino	45
Luxardo	55
Chambord	45
Lillet Rosé	40
Pastis	60

*VERMOUTH  
& BITTER*

Antica Formula	80
Carpano Classico	40
Carpano Bianco	40
Punt E Mes	45
Cinzano 1757	50
Cocche Di Torino	60
Amaro Montenegro	55
Mancino Rosso	60
Mancino Bianco	60
Mancino Secco	60
Amaro Del Capo	55
Amaro Lucano	45
Amaro Averna	36
Campari	36
Campari Cask Tales	68
Amaro Di Angostura	50
Fernet Branca	36
Amaro Ramazzotti	36

*SAKE*

Gekkeikan	36
Azuma	30

**GIUGIU**  
RISTORANTE

## STUZZICHINI

**Piacere Giugiu** 22  
*Canapé gratinado com creme de queijo e cebola sobre fatia de pão de miga*

**Focaccia al Rosmarino** 20  
*Focaccia artesanal com alecrim*

## ANTIPASTI

**Burrata** 98  
*Burrata cremosa servida com salada de uvas tostadas e vinagrete de mel com aceto balsâmico di Modena, servida com focaccia artesanal com alecrim*

**Piccoli cannoli** 72  
*Massa crocante recheada com queijo de ovelha, pecorino, mel e pistache*

**Involtini di melanzane** 92  
*Involtini de berinjela com queijo de búfala. Servido com tartare de berinjela com amêndoas, molho de tomate San Marzano, manjeriço e parmesão crocante*

**Gnudi al sugo** 82  
*Típica da Toscana. Levíssima combinação de ricota e espinafre servida com delicado molho de tomate fresco*

**Ostriche fresche allo yuzu e limoncello** 86  
*Ostras frescas abertas ao momento, sorvete mediterrâneo de Limoncello e molho refrescante de suco de yuzu*

**Tartar di tonno** 280  
*Experiência de dois cortes de atum bluefin cortado na ponta da faca "akami e toro". Finalizado com molho refrescante de Ramazzotti, pinole e emulsão de alho (consultar disponibilidade)*

**Tonno rosso pregiato** 78  
*Lombo de atum em fina lâmina, servido com molho frio de yuzu e alcaparra*

**Crudo di manzo** 72  
*Crudo de carne vermelha cortada na ponta da faca e temperado com emulsão de ervas frescas sobre mil folhas de batata*

**Ravioloni alla carbonara** 76  
*Pasta fresca artesanal recheada com tradicional queijo pecorino, pimenta do reino e gema de ovo caipira. Finalizado com guanciale crocante*

## DOSI

### CACHAÇA

Anísio Santiago 130  
Espírito De Minas 36  
Leblon 36

### GIN

Bombay 43  
Atlantis 38  
Beefeater 43  
Beefeater 24 50  
Hendrick's 55  
Monkey 47 80  
Roku 80  
Plymouth 55  
Tanqueray 43  
Tanqueray Ten 55  
The Botanist 55

### RUM

Zacapa 23 80  
Zacapa XO 190  
Havanna Club 3 años 36  
Mount Gay Black Barrel 72  
Havanna Club Selección De Maestros 82  
Havanna 7 años 44  
Appleton Estate 55  
Bacardí 8 años 44

### TEQUILA

Don Julio Blanco 65  
Don Julio Reposado 78  
Herradura Blanco 44  
Herradura Reposado 60  
El Jimador 44  
El Jimador Reposado 44

### COGNAC & BRANDY

Remy Martin XO 280  
Hennessy VSOP 88  
Martell VSOP 68

### GRAPPA

Valdavi Di Moscato Prata 93  
Oltre Il Dilidia Envelhecida 93

### VODKA

Absolut 40  
Haku 50  
Stolichnaya Elit 68  
Círoc 47  
Belvedere 50  
Elyx 50  
Grey Goose 50  
Smirnoff 30  
Ketel One 40

### BOURBON

Jack Daniel's 40  
Jack Daniel's Single Barrel 58  
Jack Daniel's Gentleman Jack 46  
Woodford Reserve 44  
Bulleit 50  
Maker's Mark 48  
Wild Turkey Rye 60  
Jim Beam Black 40  
Wild Turkey 50

## CLASSICO

<b>Dry Martini</b>	48
<i>Gin, vermute seco, azeitona</i>	
<b>Limoncello Spritz</b>	48
<i>Limoncello, espumante e club soda</i>	
<b>Milano Amalfy</b>	48
<i>Malfy gin, limoncello, amaro ramazzotti, tônica riverside</i>	
<b>Pici Mule</b>	48
<i>Gin, abacaxi, limoncello, frutas vermelhas e espuma de gengibre</i>	
<b>Lillet Vive</b>	48
<i>Lillet, morango, hortelã, pepino e água tônica</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	48
<i>Gin, limão siciliano e manjeriça</i>	
<b>Puccini</b>	48
<i>Suco de tangerina, licor de tangerina e espumante</i>	
<b>Moscow Mule</b>	48
<i>Vodka, limão e espuma de gengibre</i>	
<b>Negroni</b>	48
<i>Gin, campari e vermute</i>	
<b>Boulevardier</b>	48
<i>Bourbon, campari e vermute doce</i>	
<b>Bloody Mary</b>	48
<i>Vodka e suco de tomate temperado</i>	
<b>Gin Tônica</b>	48
<i>Gin e água tônica</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	48
<i>Campari, vermute e espumante brut</i>	
<b>Milano Torino</b>	48
<i>Campari e vermute</i>	

## CAIPIRINHA

<b>Frutas</b>	
<i>Limão, tangerina, cajú, lima da pérsia, frutas vermelhas e morango</i>	
<b>Sake</b>	40
<b>Vodka Nacional</b>	40
<b>Vodka Importada</b>	50
<b>Vodka Super Premium</b>	65
<b>Cachaça</b>	38
<b>Cachaça Premium</b>	45

## SODA ARTIGIANALE

<b>Centriolo &amp; Menta</b>	32
<b>Mandarini</b>	32
<b>Siciliana</b>	32

## BEVANDE

<b>Água Mineral</b>	12
<b>Acqua Panna 505ml</b>	35
<b>S. Pellegrino 505ml</b>	35
<b>Refrigerantes</b>	12
<b>Água de coco</b>	15
<b>Suco de Uva Integral</b>	26
<b>Suco Natural</b>	16
<b>Mate da Casa</b>	16
<b>Suco de Tomate</b>	28
<b>Dammann Frères</b>	16
<b>Café</b>	11

## BIRRE

<b>Stella Artois 310ml</b>	18
<b>Heineken 330ml</b>	18
<b>Heineken Zero 330ml</b>	18
<b>Hoegarden 330ml</b>	23

## INSALATE

<b>Aragosta ripiene di capesante e cuore di palma</b>	88
<i>Laçosta recheada de vieira ao perfume de limão siciliano, espaguete de pupunha e abobrinha, finalizado com ovas de Mujol e molho de coco fresco</i>	
<b>Rucola e Parmigiano Reggiano</b>	72
<i>Folhas refrescantes de mini rúcula selvagem temperadas com vinagre de Jerez e mel em nuvem de queijo Parmigiano Reggiano</i>	

## PASTA E RISOTTI

<b>Risotto asparagi e pistacchi</b>	138
<i>Risoto de aspargos com pistache e stracciatella, finalizado com salada fresca de aspargo</i>	
<b>Risotto profundo mare</b>	189
<i>Risoto cozido lentamente com caldo de frutos do mar, servido com camarão, vôngole e lula</i>	
<b>Tortellini Cacio e Pepe</b>	146
<i>Pasta fresca artesanal recheada com tradicional molho "cacio e pepe", salteada em manteiga e finalizada com tartare de camarão fresco ao limão siciliano</i>	
<b>Raviolo ricotta e pere</b>	112
<i>Pasta fresca artesanal recheada com ricota italiana levemente temperada, banhada em molho adocicado de peras maduras assadas, finalizadas com avelã crocante e perfume de pimenta de aroeira</i>	
<b>Tortelli due colori ripieni di burrata</b>	138
<i>Clássica pasta fresca artesanal listrada de espinafre com recheio cremoso de burrata, servida com manteiga e sálvia crocante</i>	
<b>Aragosta con tagliolini al pomodoro giallo</b>	196
<i>Mini laçosta laqueada com a sua bisque, pasta fresca artesanal com surpreendente molho de tomate amarelo e avelã crocante</i>	
<b>Agnolotti di anatra e foie gras</b>	258
<i>Pasta fresca artesanal recheada com pato confitado em especiarias, regado com molho aveludado de foie gras e finalizado com redução de aceto balsâmico de Modena</i>	
<b>Spaghetti al pomodoro San Marzano e vermouth rosso</b>	114
<i>Pasta grano duro ao molho de tomate San Marzano e vermouth rosso</i>	
<b>Spaghetti alla chitarra con vongole</b>	152
<i>Pasta fresca artesanal com tomate cereja assado, vôngole e ervas frescas</i>	

## PIATTI DIVERSI

**Pesce alla griglia con polenta bianca 162**

*Pescado grelhado em azeite e finalizado com conservas frescas italianas: azeitona, alcaparra, manjeriçã e anchova. Servida com polenta branca de baunilha*

**Scampi alla griglia 189**

*Laçostins grelhados servidos com pasta batuta, feijão manteiguinha e culatello. Finalizado com creme de espinafre e brócolis*

**Polpo con patate Anna 208**

*Polvo grelhado com mil folhas de batata, finalizado com burrata fresca e emulsão de Nduja (embutido típico da Calábria)*

**Stinco di maiale al forno 198**

*Stinco de porco com glace de especiarias acompanhado de risoto cozido lentamente com caldo de maçã e cogumelos, folhas de espinafre*

**Denver Black Angus con patate e guanciale 178**

*Corte especial de Black Angus servido com batata sauté e béarnaise de guanciale*

**T-Bone di agnello 218**

*T-Bone de cordeiro grelhado, purê de batata, cebola e cogumelo portobello grelhado*

## DOLCI

**Torta alle noci 56**

*Torta de nozes pecan com mel, creme inglês de canela e gelatto artesanal de baunilha. Finalizada no forno no momento de servir*

**Dolci illusione 48**

*Entremet de bavaroise de baunilha da Bahia, bomboloni brûlée aromatizado com zest de laranja e recheado com creme diplomata*

**Cannoli caramellizzati alla crema di pistacchio 52**

*Cannoli de caramelo recheado com mousseline de pistache siciliano. Acompanha gelatto de baunilha Bourbon*

**L'eterno Tiramisù 56**

*Nosso tradicional tiramisù elaborado com um leve creme de mascarpone intercalado com camadas de pão de ló artesanal embebidos em calda de café*

**Specchio cioccolato e lamponi 58**

*Mousse de chocolate belga 54% com gelée de framboesa, biscuit de cacau sem farinha, crocante de amêndoas torradas e pâte de fruit*

## AUTORI

**Mirtillo Spritz 54**

*Gin, licor mirto, limoncello, vinho rosé, mirtillo in natura e tônica*

**Matera 48**

*Gin, yellow chartreuse, paragon timur berry e orange bitter*

**Il Segreto di GIUGIU 54**

*Scotch whisky, licor 43, redução de abacaxi, toque de maracujá e bitter de ruibarbo*

**Tropea 48**

*Gin, licor peachtree, suco de melão clarificado, limão siciliano e espumante.*

**San Giuseppe 48**

*Blend de amaros, vermute cocchi di torino e bitters - clarificado*

**Sardegna Fitzgerald 48**

*Gin, licor de mirto, limão siciliano e bitters*

**Perfetto Sgroppino 48**

*Malfy gin, limoncello artesanal, sorbet de limão siciliano, shrub de pepino*

**Garibalda 48**

*Campari, ramazzotti rosato, geleia de tangerina, jerez tio pepe e caviar de Red Bitter*

**Primavera Sour 48**

*Gin, st germain, licor de maraschino e limão siciliano*

**Buongiorno 48**

*Pisco, compota de tangerina e cold brew*

## NEGRONI D'AUTORE

**That's Not a Negroni 89**

*Calvados chateau du breuil v.s.o.p, campari infundado em jabuticaba, manccino rosso, lillet blanc*

**Negroni Girasole 54**

*Classico negroni em infusão com sementes de girassol e aroma de laranja*

**Pink Sbagliatto 48**

*Gin, ramazzotti rosatto, campari, lillet rosé, framboesa e espumante rosé*

## CONVIVIDERE

**GIUGIU Clericot 180**

*Vodka de pêra, licor de tangerina artesanal, frutas da estação e asti espumante*