



Take a Beer



DALLE 18.00

## BIRRE ALLA SPINA

- Ichnusa** 5€ | 8€  
(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)
- Ichnusa non filtrata** 6€ | 8€  
(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)
- Birra Moretti la bianca** 6€ | 8€  
(la nuova Weiss italiana)
- Birra Moretti la rossa** 6€ | 8€  
(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)
- Birra Moretti IPA** 6€ | 8€  
(Birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)



## IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

- Heineken
- Sol
- Slalom strong
- Desperados
- Ichnusa cruda
- Heineken 0.0
- Daura gluten free



5,00€ dalle 18.00 ▶ 8€



## CAFFETTERIA E INFUSIONI



- Caffè 1,00€
- Caffè corretto 2,00€
- Caffè decaffeinato 1,50€
- Caffè americano 2,00€
- Marocchino 2,00€
- Cappuccino (classico, soia) 2,00€
- Cappuccino decaffeinato 2,00€
- Caffè shakerato 3,50€
- Caffè shakerato corretto 5,00€
- Latte macchiato 2,00€
- Te Damman Freres 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 4€



## BEVERAGES

- Acqua (Levissima e San Pellegrino 50 cl) 1,50€
- Soft drinks 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€
- Crodino - San Bitter 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€
- Amari, liquori e distillati 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€
- Pomodoro condito 5€ | dalle 18.00 ▶ 7€

## SOFT DRINKS

- Red Bull Energy Drink 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€
- Red bull, lime, sugarfree



## ORGANICS SOFT DRINK BIO

- Organics Ginger Ale 5€
- Organics Bitter Lemon 5€
- Organics Tonic Water 5€

Ci prendiamo cura di te ma non c'è servizio al tavolo



Dalle 18.00 aperitivo con food box

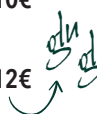


## GUD COCKTAILS



DALLE 18.00

- Gud Spritz** 8€ | 10€  
Aperol, Cinar, Prosecco, Succo Pomplemo
- Gud Mule** 8€ | 10€  
Rabarbaro Zucca, Lime, Ginger Beer
- Sbagliatissimo Gud** 8€ | 10€  
Punt e Mes, Campari, Prosecco, Tonic, Gocce Segrete
- Gud & Tonic** 10€ | 12€  
Gin Mare, Arance Amare, Orange Bitter, Tonic
- Mojito Gud** 8€ | 10€  
Rum Chiaro e Scuro, Zucchero Canna, Lime, Menta Fresca, Succo Melograno
- Caipi Gud** 8€ | 10€  
Cachaca, More e Zenzero Fresco, Lime
- Gud 0%** 6€ | 8€  
Frutta di stagione pestata, succhi freschi



Zero alcool

Orange juice 4€

## CENTRIFUGHE NATURALI

5€

fino le 17.00

Gewurtztraminer Az. agricola Roeno, Trentino  
 Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio  
 Falanghina del Beneventano IGT Campania De Falco Vini  
 Audarya Vermentino di Sardegna DOC  
 Ribolla gialla 2018, Livio Felluga, Friuli



calice 6€    bottiglia 25€  
 dalle 18.00 ▶ calice 8€    bottiglia 30€

Arneis blancgé 2018, Ceretto, Piemonte  
 calice 6€    dalle 18.00 ▶ 8€    bottiglia 35€

Gewurtraminer 2018, Hofstatter, Alto Adige  
 bottiglia 35€

Sancerre, Domaine de la porte, Chavignol 2017  
 Chablis, Domaine Louis Moreau 2017  
 Pouilly fumé 2017, Domaine serve Dagueneau  
 bottiglia 35€

Vini Rosé

Solarea Rosé, Agriverde, Abruzzo 2017 DOC  
 calice 6€    bottiglia 25€  
 dalle 18.00 ▶ calice 8€    bottiglia 30€

Bandolo Rosé, Cote de Provence 2017  
 bottiglia 40€

Vini Rossi

Cannonau, Sardegna 2017 d.o.c. Audarya  
 Barbera d'Alba "Pelisa" d.o.c. Piemonte Monchiero Carbone  
 Vertigo 2017 DOC, Livio Felluga, Friuli  
 Cabernet Merlot

calice 6€    bottiglia 25€  
 dalle 18.00 ▶ calice 8€    bottiglia 30€

Rosso di Montalcino Bio, Col d'orcio, Toscana 2016  
 bottiglia 25€

Brunello di Montalcino, Col d'orcio, Toscana 2014  
 bottiglia 45€

Bollicine

Jeio prosecco docg Valdobbiadene, Veneto  
 calice 6€    dalle 18.00 ▶ 8€    bottiglia 25€

Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè Extra Brut  
 calice 10€    bottiglia 40€

Ferrari maximum brut (trentodoc)  
 calice 7€    dalle 18.00 ▶ 8€    bottiglia 35€

Ferrari maximum Rosè (trentodoc)  
 Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut  
 calice 8€    dalle 18.00 ▶ 10€    bottiglia 40€

Bellavista Brut, Alma gran Cuvée  
 bottiglia 50€

Champagne Delamotte Brut  
 Soul saten, Contadi Castald  
 bottiglia 70€

Champagne Delamotte Rosè  
 bottiglia 100€

ITALIAN CIRASCI BOWLS



the new Poke

Nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese, da noi preparato utilizzando riso nelle varietà integrale e basmati, cotti con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea ed internazionale.

**Hawaiano** 12€

Riso rosso integrale, salmone marinato da noi, mango, avocado, sesamo, cipollotto, salsa di soia

**Sea-ciliano** 13€

Riso rosso integrale, gamberi, pesto di pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi croccanti, basilico, zest di limone

**Caesar bowl** 11€

Riso basmati, lattuga, pollo italiano allevato a terra, salsa caesar, scaglie di parmigiano, pane croccante

**Orto zen** 9€

Riso basmati, spinacino, piselli, maionese al wasabi e nocchie

**Vegan-gud** 10€

Riso basmati, avocado, pomodoro fresco, anacardi, olio EVO, basilico, zest di arancia, sale maldon

Le Focacce CLASSICHE E GOURMET



La nostra focaccia è fatta con un impasto di farine integrali biologiche, con lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. La focaccia viene cotta al momento e condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

**Strepitosa** 10€

Rucola, prosciutto crudo di parma, stracciatella di burrata, pomodorini ciliegia

**Mazara-Acapulco** 12€

Gamberi, guacamole, lime, tartare di mozzarella di bufala

**Contadina** 10€

Mortadella, pistacchi tostati, stracciatella di burrata, pesto di pomodori secchi

**Regina Margherita** 9€

Mozzarella di bufala, pomodoro san marzano, basilico, olio evo

**Fusion** 10€

Spinaci saltati, tartare di salmone marinato da noi, ricotta fresca, menta, lime

**Bimbo felice** 8€

Mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

da provare

GUD fresh salads



**Delicata** 8€

Lattuga, mela verde, ricotta infornata, noci, sale maldon, olio evo

**Indiana** 9€

Spinacino fresco, bocconcini di pollo, salsa al curry, anacardi, olio evo

**Birmana** 9€

Rucola, avocado, pomodori, crostini di pane croccante, olio EVO, zest d'arancia, sale maldon

**Andalusa** 11€

Gazpacho tradizionale, gamberi, basilico, cetriolo, pangrattato