

## Birre



### BIRRE ALLA SPINA

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



IN BOTTIGLIA 0,33 CL. **5,00€**

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



## GUD DRINKS



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, Zuccheri Canna, Lime, Menta Fresca, Succo Melograno
- Caipi Gud** 8€ | 10€  
Cachaca, More e Zenzero Fresco, Lime
- Combinati** 6€ | 8€
- Gud 0%** 5€ | 7€  
Succo di Mela e Pompelmo Rosa, Orzata

**Fresh juice 3,50€**  
Arancia spremuta, Pompelmo

Fresh  
Fruit

## 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€



## CAFFETTERIA E INFUSIONI



- Caffè 1,00€  
Caffè decaffeinato 1,50€  
Caffè americano 2,00€  
Marocchino 2,00€  
Cappuccino 2,00€  
(classico, mandorle, soia)  
Cappuccino decaffeinato 2,00€  
Caffè shakerato 3,50€  
Latte macchiato 2,00€  
(classico, mandorle, soia)
- Te Damman Freres 3,50€  
(verde, nero, bianco)
- Tisana Fid Ji 3,50€  
(mela, zenzero, lime, citronella, arancia)
- Tisana rooibos 3,50€  
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)



## BEVERAGES

- Acqua 1,50€  
Soft drinks 3,50€  
Crodino - San Bitter 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€  
Amari e Liquori 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€  
Pomodoro condito 5€



## hot drinks

**4,00€**

- Golden drink**  
Latte di cocco, curcuma, zenzero, cardamomo, pepe, sciroppo d'acero
- Maca Cacao**  
Latte di cocco, cacao, maca, sciroppo d'acero, vaniglia, cannella
- Matcha Latte**  
Latte di cocco, matcha, sciroppo d'agave, cardamomo
- Vin brulé**  
**Cioccolata calda** 3,50€ + con panna 4€



Zero  
alcol

## CROISSANT & MUFFIN



Vuoto, albicocca, cioccolato, crema, cereali e miele	1,50€
Muffin cioccolato, mela, mirtillo	3€
Mini muffin e mini croissant	1€

**Torte del giorno 4€**



## ITALIAN CIRASCI BOWLS

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.

### "El Cirasci de Milan" 10€

Riso basmati, Salsa allo Zafferano, Ragù di Ossobuco con Gremolada

### Hawaiano 12€

Riso basmati, tonno pinne gialle marinato da noi, sesamo, salsa di soia, cipollotto, avocado ed alga wakame\*

### Veggy-gud 9€

Riso rosso integrale, dadolata di verdure di stagione, pinoli tostati, curry dolce e olio al peperoncino

### Sea-ciliano 10€

Riso rosso integrale, Pesto di Pomodori Secchi, Mozzarella di bufala Campana, gamberi, capperi croccanti, origano, Zest di Limone\*

**...che zuppa!**



### Orto Zen 8€

Vellutata di Zucca, Verdure di Stagione al Forno, Pinoli Tostati, Spinacino Fresco e Zenzero

### Ligure 9€

Vellutata di patate gialle, Polpo cotto al Vapore, Olive Taggiasche Soffiate, Pesto alla Genovese\*

### Pollo Orientale 9€

Vellutata di patate gialle, Bocconcini di pollo italiano allevato a terra, sesamo, cipollotto, zest di lime

## TACOS



### Shrimps&Co 8€

Code di gamberi, Spinacino Fresco, Pomodorini ciliegia, Cipolle Rosse, Salsa Tartara\*

### Chicken GUD 7€

Pollo italiano allevato a terra marinato al lime, Lattuga Ghiaccio, Salsa Yogurt alle erbe, Pesto di Pomodori Secchi



## Cosa frigge in pentola



Per garantire una preparazione finale il più possibile sana e leggera, la nostra pastella è a base di farina di riso biologica e birra Inusa non filtrata, utilizziamo materie di prima qualità e sostituiamo quotidianamente l'olio di semi di girasole per la frittura.

da provare

### Fish&Chips\* 9,50€

Merluzzo bianco fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e salsa di piselli home made

### Chick'n'Chips\* 9€

Pollo marinato al lime e spezie, fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e salsa allo Yogurt magro con erbe

### Just Potatoes\* 4€



...dalla cantina

## Vini Bianchi X X

### Gewurtztraminer Az. agricola Roeno, Trentino

calice 5€    bottiglia 25€

### Passerina Marche "Vigor" Igt Marche Azienda Vinicola Umani Ronchi

calice 5€    bottiglia 25€

### Falanghina del Beneventano IGT Campania De Falco Vini

calice 5€    bottiglia 25€

### Audarya Vermentino di Sardegna DOC

calice 5€    bottiglia 25€

## Vini Rossi

### Don Pietro Nero d'Avola Igp Bio Sicilia Principi di Spadafora

calice 5€    bottiglia 25€

### Barbera d'Alba "Pelisa" d.o.c. Piemonte Monchiero Carbone

calice 5€    bottiglia 25€

## Bollicine

### Jeio prosecco docg Valdobbiadene, Veneto

calice 5€    bottiglia 25€

### Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut

calice 8€    bottiglia 40€

### Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè Extra Brut

calice 10€    bottiglia 40€