

CENTRIFUGHE NATURALI 5€


GUD DETOX: Mela golden, sedano, cetriolo

GUD TASTE: Fragole, ananas, mela

GUD VIBES: Menta, lime, mela, ananas

GUD ENERGY: Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone

GUD ZICO: ananas, mela verde, zenzero e acqua di cocco

*fino alle
17.00* 

➔ **ZICO:** acqua di cocco ricca di potassio, povera di calorie e senza zuccheri aggiunti. Provala in abbinamento con il nostro Chirashi Hawaiano

Orange juice 4€



Take a Beer

BIRRE ALLA SPINA 0,40 CL.

Ichnusa 5€ | aperitivo ▶ 8€

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

Ichnusa non filtrata 6€ | aperitivo ▶ 8€

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

Birra Moretti la bianca 6€ | aperitivo ▶ 8€

(la nuova Weiss italiana)

Birra Moretti la rossa 6€ | aperitivo ▶ 8€

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

Birra Moretti IPA 6€ | aperitivo ▶ 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€ aperitivo ▶ 8€



*Take Away
...ma poi ci rivediamo!*

GUD COCKTAILS



APERITIVO

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, Tonica, Gocce Segrete

Gud & Tonic 10€ | 12€

Gin Mare, Arance Amare, Orange Bitter, Tonica

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

➔ **Special Gud cocktail** 8€ | 10€

Chiedi al nostro barman qual'è il cocktail del giorno!

CAFFETTERIA E INFUSIONI da 1€

Caffè, Cappuccino, Caffè shakerato, Latte macchiato

BEVERAGES

Acqua (Levissima e San Pellegrino 50 cl) 1,50€

Soft drinks 3,50€ | aperitivo ▶ 5€

Crodino - San Bitter 3,50€ | aperitivo ▶ 5€

Amari, liquori e distillati 3,50€ | aperitivo ▶ 5€

Pomodoro condito 5€ | aperitivo ▶ 7€



SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink 4€ | aperitivo ▶ 5€

Red bull, lime, sugarfree



ORGANICS SOFT DRINK BIO 5€

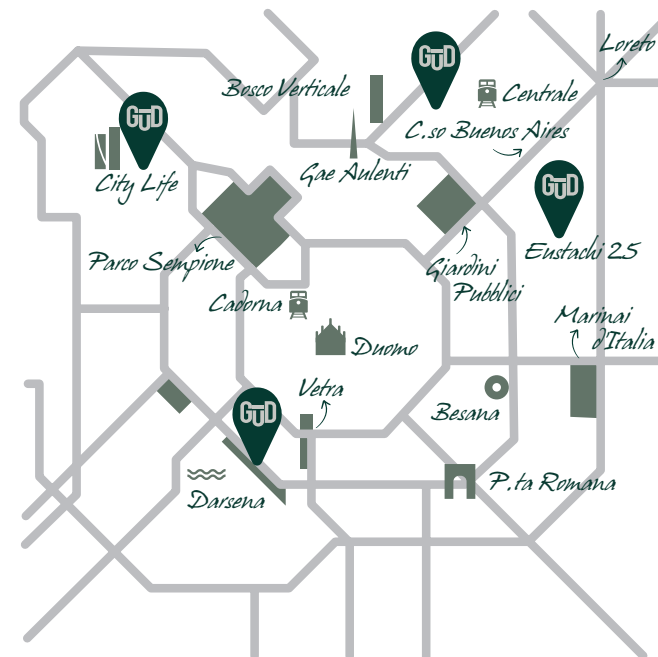
Organics Ginger Ale, Organics Bitter Lemon, Organics Tonic Water



*18.00-21.00
aperitivo
con food box*



CITY LIFE
TUTTI I GIORNI 12.00-22.30



GUD CITY LIFE

Via Demetrio Stratos, 5

T 351 9393770

citylife@gudmilano.com

GUD DARSENA

Viale Gabriele d'Annunzio, 30

T 02 8358467

darsena@gudmilano.com

GUD BEACH

Punta dell'Est - Idroscalo (Segrate)

Via Circonvallazione Est 19

GUD EUSTACHI 25

Via Eustachi, 25

T 02 91663247

eustachi@gudmilano.com

GUD STAZIONE CENTRALE

P.za Luigi di Savoia 1/15

T 02 49540502

stazionecentrale@gudmilano.com



ITALIAN CIRASCI BOWLS



Nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese, da noi preparato utilizzando diverse varietà di riso, cotte 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

Green (is the new black) 11€

Riso venere, fagiolini, zucchine, asparagi, piselli, zenzero, avocado e cetriolo

G Hell's Chicken 12€

Riso basmati, sfilacciato di pollo piccante, iceberg, mango, friggirelli, paprika affumicata e salsa tzatziki

GTU fresh salads



Delicata 8€

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

Caesar 11€

Lattuga iceberg, pollo italiano allevato a terra, salsa Caesar, crostini di pane, scaglie di parmigiano

Norvegese 10€

Lattuga iceberg, salmone marinato da noi, aneto, salsa di pere agrodolci, formaggio cremoso, crostini di pane



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

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.

da provare

Strepitosa 10€

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

Contadina 10€

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

Regina Margherita 9€

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

Ligure 12€

Carpaccio di polpo, patate schiacciate, pesto alla genovese

Bimbo felice 8€

Mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto



...dalla cantina

Vini Bianchi X X

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

APERITIVO 18-21 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Gewurtztraminer Az.agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya DOC, Sardegna
- Falanghina del Beneventano IGT, Campania
- Ribolla gialla 2018, Livio Felluga, Friuli
- Arneis blancgé 2018, Ceretto, Piemonte

SOLO BOTTIGLIA 40€

- Sancerre, Domaine de la porte, Chavignol 2017
- Chablis, Domaine Louis Moreau 2017
- Pouilly fumé 2017, Domaine serve Dagueneau



Vini Rosé

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

APERITIVO 18-21 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Solarea Rosé, Agriverde 2017 DOC, Abruzzo

SOLO BOTTIGLIA 45€

- Bandolo Rosé, Cote de Provence 2017

Vini Rossi

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

APERITIVO 18-21 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Cannonau, Audarya DOC, Sardegna
- Barbera d'Alba "Pelisa" DOC, Piemonte
- Vertigo Cabernet Merlot, Livio Felluga d.o.c., Friuli
- Rosso di Montalcino Bio, Col d'orcio 2016, Toscana

SOLO BOTTIGLIA 45€

- Brunello di Montalcino, Col d'orcio 2014, Toscana

Bollicine

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

APERITIVO 18-21 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Jeio prosecco docg Valdobbiadene, Veneto

CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

APERITIVO 18-21 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosé
- Bellavista Brut, Alma gran Cuvée
- Ferrari maximum brut (trentodoc)
- Ferrari maximum Rosé (trentodoc)

SOLO BOTTIGLIA

- Soul saten, Contadi Castaldi **70€**
- Champagne Delamotte Brut **70€**
- Champagne Delamotte Rosé **100€**