



## beverages

	☀	☾
Acqua	1,50€	1,50€
Soft drinks	4,00€	5,00€
Spremuta d'arancia	5,00€	5,00€
Gūd Juices	5,00€	5,00€
<b>RED BULL ENERGY DRINK</b>	4,00€	5,00€
Regular, Zero, White & Red Edition		

	☀	☾
<b>ORGANICS by RED BULL</b>	4,00€	5,00€
Organics Tonic water, Bitter lemon, Ginger beer, Ginger ale, Black orange, Viva mate		
Crodino - San Bitter	4,00€	5,00€
Pomodoro Condito	7,00€	7,00€
Amari e Distillati	4,00€	5,00€

CON FIERO E TONIC

**aperiGūd** ☾

**FIERO&TONIC - 8€ dalle 17:00 10€**  
Martini Fiero, Organics Tonic

**FIERO SPRITZ - 8€ dalle 17:00 10€**  
Martini Fiero, Prosecco, Soda

**FIERO GŪD - 10€**  
Martini Fiero, Bombay Sapphire, Zenzero, Cetriolo

**NEGRONI RISERVA - 12€**  
Martini Bitter 1872, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

**AMERICANO RISERVA - 12€**  
Martini Bitter 1872, Martini Riserva Rubino, Soda

**ST-GERMAIN HUGO - 12€**  
St-Germain, Prosecco, Soda, Succo di Lime



SERVITA CON ORGANICS TONIC



**gin tonic premium**

Chiedi al personale il tuo Gin preferito  
A partire da 12,00€

## drinks

	☀	☾
Spritz	8,00€	10,00€
Moscow Mule	10,00€	10,00€
Gin Lemon basic	10,00€	10,00€
Gin Tonic basic	10,00€	10,00€
e molto altro... (a partire da 10€)		

## gud wines

Calice:		☾
	a Partire da 6€ dalle 17:00	a Partire da 7€
Bottiglia:		☾
	A Partire da 30€ dalle 17:00	35€
Chiedi al personale le nostre ETICHETTE		

## birre in bottiglia 0,33cL

5€ dalle 17:00 7€	☾
Heineken Silver, Heineken 0.0, Daura Gluten Free	



## birre alla spina

6€ dalle 17:00 7€	☾
Ichnusa, Ichnusa non Filtrata, Birra Moretti La Bianca, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti IPA	

☾ **dalle 17.00**  
SERVITO CON POP GUD  
AROMATIZZATI



☾ = Dalle 17:00



## le nostre focacce

### REGINA MARGHERITA - 11€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, origano e olio evo

Allergeni: latticini, glutine, soia, sesamo

### STREPITOSA - 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, olio evo

Allergeni: latticini, solfiti, glutine, soia, sesamo

### CONTADINA - 12€

Mortadella con pistacchi IGP, stracciatella, pistacchi, pesto di pomodori secchi

Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio, soia, sesamo

## fresh salads

### CAESAR SALAD - 12€

Iceberg, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar

Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo / lactose, glutens, sulphites, egg

### LA MESSINESE - 12€

Iceberg e songino, spada affumicato, finocchio, arancia a vivo, mandorle tostate, olio agli agrumi

Allergeni: pesce, frutta a guscio

### VELLUTATA 10€

Vellutata di zucca, castagne, cavolo nero, crostini di pane

Allergeni: glutine, lattosio

## dessert

### Tiramisù della tradizione - 5€

Allergeni: uovo, lattosio, glutine, frutta a guscio, solfiti

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di mandorle - 5€

Allergeni: uova, noci, lattosio

## pokè bowls

### HAWAIANO - 12€

Riso basmati, salmone marinato, avocado\*, edamame\*, cipollotto, salsa ponzu, sesamo

Allergeni: pesce, soia, frutta a guscio

### TERIAKI - 12€

Riso basmati, pollo allevato a terra, avocado\*, anacardi, salsa teriaky, cipollotto, zest di lime

Allergeni: glutine, soia, frutta a guscio

### SEA-CILIANO - 13€

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

Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio

### PLANT SPRING - 12€

Riso rosso integrale, crema di asparagi, verdure di stagione spadellate, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero

Allergeni: frutta a guscio, solfiti, lattosio, soia, glutine

## GūD bao

### PULLED BAO - 5€

Pulled pork\*, salsa barbecue spicy, cipolla caramellata

Allergeni: frutta a guscio, glutine, lattosio soia

### BUBBA BAO - 5€

Bao, crudite di gamberi\* marinati, mayo al cocco e lime, erba cipollina, lattuga, zest lime

Allergeni: crostacei, glutine, uova, lattosio

### GREEN BAO - 5€

Bao, cavolo nero, funghi shitake marinati in salsa verde

Allergeni: soia, glutine, lattosio, solfiti

