

CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

LAVAZZA

TORINO. ITALIA. 1895

BEVERAGES

Acqua 1,50€

Pepsi Cola 4,00€ | dalle 17.00 ▶ 5,00€

Pepsi Zero 4,00€ | dalle 17.00 ▶ 5,00€

Soft Drinks 4,00€ | dalle 17.00 ▶ 5,00€

Crodino - San Bitter 4,00€ | dalle 17.00 ▶ 5,00€

Fever Tree (lemon, mediterranea,

indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo) 5,00€

Amari e distillati da 5,00€ a 10,00€



FINO ALLE 17

SPREMUTA DI ARANCIA 5€

GÜD JUICE 5 €

pesca, mango, carota, mela

carota, zenzero, limone, mela

melagrana, goji, mela

**ESTRATTI
DI FRUTTA
E VERDURA**



TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA 6€ PINTA MEDIA

**CORONA
STELLA ARTOIS
GOOSE ISLAND IPA**



**DALLE 17
--- 7€**



**IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.**

**CORONA EXTRA
CORONA ZERO (ALCOOL FREE)**

**DALLE 17
--- 6€**

APERIGÜD

SPRITZ 8€ dalle 17.00 ▶ 10€

Fiero, Aperol, Campari

NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

AMERICANO MARTINI 10€

Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda

AMERICANO FUSION 12€

Martini Fiero, Martini Riserva Speciale Bitter, Sakè allo Yuzu, Soda al pompelmo, Angostura

ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime

HAPPYGÜD
DALLE 17

GÜD COCKTAILS

APPLE DRAM 12€

Jack Daniel's apple, pimento dram, limone, zucchero, albumina, succo di mela

FRENCH MULE 12€

Vodka 42 below, Chambord, lime, ginger ale

SMOKED MARGARITA 13€

Tequila Cazadores Reposado, Mezcal Vida, Yuzu, Laphroaig, Agave, lime

ILLEGAL SPICY MANGO 13€

Mezcal Vida, rum Bacardi carta blanca, falernum, sciroppo mango e peperoncino, lime, zucchero e albumina



GIN TONIC LIST

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

GIN MARE CAPRI 14€

HENDRICK'S, UK 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

ROKU GIN, GIAPPONE 14€



GUD.MILANO



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla, Vigna del Lauro, Friuli - 12,5%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Pinot nero, Vigna del Lauro, Friuli - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 17 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%

GÜDWINE

LE NOSTRE FOCACCE

CONDITE CON
MATERIE PRIME
DI QUALITÀ

Preparate con un impasto a lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. Vengono cotte al momento e condite con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

REGINA MARGHERITA SMALL 7€ REGULAR 13€

Focaccia*, pomodorini canditi, mozzarella di bufala e pesto genovese

Allergeni: glutine, latte e derivati, pinoli, tracce di soia e sesamo

STREPITOSA SMALL 8€ REGULAR 15€

Focaccia*, prosciutto crudo, stracciatella di burrata pugliese, rucola, pomodorini canditi

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, tracce di soia e sesamo

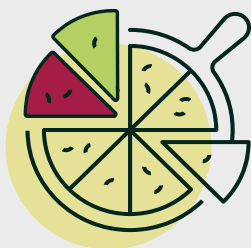
BOLOGNA SMALL 7,5€ REGULAR 14€

Focaccia*, mortadella, granello di pistacchi,

stracciatella di burrata pugliese

Allergeni: glutine, latte e derivati,

pistacchi, solfiti, tracce di soia e sesamo



GÜD SALAD & MORE

CAESAR SALAD 12€

Iceberg, pollo, salsa caesar, bacon*, scaglie di parmigiano, crostini di pane

Allergeni: uova, latte e derivati, glutine, solfiti, pesce

FINO ALLE 16

BOWL HAWAIANA 12€

Riso Basmati, salmone marinato da noi, edamame*, avocado*, sesamo bianco, cipollotto, salsa ponzu

Allergeni: pesce, glutine, sesamo

VEG

BOWL GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, verdure di stagione saltate, crema di asparagi, zenzero agrodolce, nocciole tostate

Allergeni: frutta a guscio, solfiti

BOWL SICILIANA 13€

Riso rosso integrale, mazzancolle*, mozzarella di bufala, capperi croccanti, pesto di pomodori secchi, zest di limone

Allergeni: girasole, pesce, latte e derivati, frutta a guscio



SPECIAL OF THE DAY

CHIEDI AL NOSTRO STAFF
ASK OUR STAFF

FINO ALLE 16

PER I PIÙ PICCOLI

PENNETTE AL POMODORO E BASILICO 9€

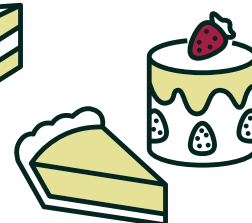
Allergeni: glutine

LA FOCACCIA "BIMBO FELICE" 11€

Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

SWEET
MOMENT



GÜD SWEETS 7€

Chiedi al nostro staff la torta del giorno
Ask the staff for the cake of the day

HAPPYGÜD



MARTINI

DALLE ORE 17.00

Servito con POP GÜD
aromatizzati



Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -22° C per almeno 24 ore. In caso di mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (*). Gli allergeni sono quelli individuati da Reg. UE N. 1169/2011. Oltre a quelli indicati nel menù, tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di glutine, soia e frutta a guscio. Il nostro personale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.