

GÜD JUICE 5 €

ESTRATTI DI
FRUTTA FRESCA

- Melagrana** - con melagrana, limone, mela
- Limone** - con limone, menta, mela
- Mango** - con mango, mela, arancia
- Zenzero** - con zenzero, mela



TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA 6€ PINTA MEDIA

DALLE 17
--- 7€

ICHNUSA

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

BIRRA MORETTI IPA

(birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)



IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.

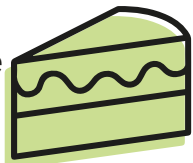
HEINEKEN 0.0
DAURA GLUTEN FREE
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

DALLE 17
--- 6€

IN DOLCEZZA 7€

TIRAMISÚ

Semifreddo a base di pan di spagna, intriso di caffè e farcito con una crema al mascarpone e un sottile strato di caramello, il tutto ricoperto da un velo di cacao
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio



RICOTTA E PERE

Friabile biscotto alle mandorle e nocciole, racchiuso in una ricca crema di ricotta fresca, arricchita da cubetti di pera caramellata
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

CHEESECAKE

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciropati
Allergeni: glutine, lattosio, uova

SWEET
MOMENT

APERIGÜD

CON MARTINI
FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 7€ dalle 17.00 ▶ 10€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

FIERO SPRITZ 7€ dalle 17.00 ▶ 10€

Martini Fiero, Prosecco, Soda water

NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

NEGRONI GARDEN TWIST 12€

Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riserva, Chandon Garden Spritz, Rosmarino, Arancia essiccata

AMERICANO RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water

AMERICANO FUSION 12€

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

ST-GERMAIN HUGO 12€

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

HAPPYGÜD
DALLE 17

GÜD COCKTAILS

SANTA TERESA 1796 OLD FASHIONED 13€

Rum Santa Teresa, zucchero, Bitter al cioccolato, Liquore all'arancia, Soda

SMOKED MARGARITA 13€

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

DAIQUIRI SPICY MANDARIN 12€

Rum Bacardi Carta Blanca, Falernum, Lime, Sciroppo al mandarino

FRENCH MULE 12€

Grey Goose vodka, Crème de Cassis, Lime, Ginger ale



CHANDON GARDEN SPRITZ

CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

Aperitivo naturale: Chandon Brut, Liquore alle arance, erbe e spezie

GIN TONIC LIST

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

HENDRICK'S, UK 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

ROKU GIN, GIAPPONE 14€

GIN DEL PROFESSORE "À LA MADAME", ITALIA 14€



CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

Tè e tisane 4,00€



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€
Pomodoro condito	7,00€
Amari e distillati	da 4,00€ dalle 17.00 ▶ da 5,00€

SPREMUTA DI ARANCIA 5€

HAPPYGÜD 



DALLE ORE 17.00

Servito con POP GÜD
aromatizzati

GUD POKE 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.

TERIAKI 12€

Riso basmati, pollo, avocado, anacardi, cipollotto, salsa teriaki, zest di limone
Allergeni: soia, glutine, anacardi

HAWAIANO 12€

Riso basmati, salmone marinato, edamame, avocado, salsa ponzu, cipollotto, semi di sesamo
Allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine



VEG GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, crema di asparagi, caponata di verdure, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero
Allergeni: frutta a guscio, solfiti

GÜD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori. Utilizziamo lievito Naturale e solo farine italiane di altissima qualità con farciture che spaziano tra le varie culture gastronomiche.

Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!



PULLED BEEF BAO* 5€

Sfilacciato di manzo, cipolla stufata
Allergeni: glutine, lattosio

JAPANESE BAO* 5€

Salmone in alga nori, formaggio spalmabile, zenzero agrodolce
Allergeni: glutine, lattosio, pesce

BEETROOT BAO* 5€

Mini burger di barbabietola, mayo al rafano
Allergeni: glutine, lattosio, uova

COMBO BAO* 13€
ASSAGGIATI TUTTI E 3

LE NOSTRE FOCACCE

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

REGINA MARGHERITA 11€

Focaccia*, pomodorini canditi, mozzarella bufala e pesto genovese
Allergeni: glutine, lattosio, nichel, frutta a guscio

FARCITE CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ

CAMPAGNOLA 12€

Focaccia*, arrosto di tacchino, erbe al vapore, salsa verde, crema di parmigiano
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio



STREPITOSA 13€

Focaccia*, prosciutto crudo, straciatella, rucola, pomodorini canditi
Allergeni: glutine, lattosio, nichel, frutta a guscio

BOLOGNA 12€

Focaccia*, mortadella, granella di pistacchi, straciatella di burrata pugliese
Allergeni: glutine, lattosio, nichel, frutta a guscio

SALADS AND TACOS

SOLO MATERIE DI PRIMA QUALITÀ

CAESAR SALAD 12€

Iceberg, pollo, salsa caesar, bacon, scaglie di parmigiano, crostini di pane
Allergeni: uova, lattosio, glutine, solfiti, pesce



MARE D'INVERNO 12€

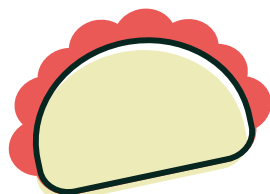
Mazzancolle, spinaci, orzo e patate al vapore, salsa verde
Allergeni: pesce, glutine

TACO SICILIANO 5€

Iceberg, mazzancolle, pesto pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi e cipolla crispy
Allergeni: glutine, crostacei, lattosio, frutta a guscio (gluten free senza cipolla)

TACO MEXICANO 5€

Iceberg, tartar di fassona piemontese, pico de gallo
Allergeni: nessuno



I NOSTRI SPECIAL

CHIEDI ALLO STAFF COSA ABBIAMO PREPARATO OGGI!

GÜDWINE



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%
- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%
- Valpolicella DOC, Rio Albo, Cà Rugate, Veneto - 13%
- Sangiovese Montefalco Rosso DOC "Zigurat", Tenute Lunelli, Umbria - 14%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Jeio Prosecco Superiore D.O.C.G. Valdobbiadene Brut, Bisol, Veneto - 11,5%

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 17 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%
- Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%
- Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%

HAPPYGÜD
DALLE 17

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.

