

BEVERAGES

Acqua naturale Gud - Acqua frizzante	1,20€
Soft drinks	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	6€ dalle 17.00 ▶ 7€
Red Bull Energy Drink	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Organics by Red Bull	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Amari, liquori e distillati	da 4€ dalle 17.00 ▶ da 5€

CENTRIFUGHE NATURALI 5€

GÜD DETOX: Mela golden, sedano, cetriolo

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

GÜD TASTE: Fragole, ananas, mela

GÜD VIBES: Menta, lime, mela, ananas

SPREMUTA DI ARANCIA, POMPELMO E MISTA 4€

DALLE 17
--- 5€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.

HAPPYGÜD
DALLE 17

ICHNUSA

ICHNUSA NON FILTRATA

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

DALLE 17
--- 6€



APERIGÜD

CON MARTINI
FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 8€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

FIERO SPRITZ 8€

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

ST-GERMAIN HUGO 12€

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

HAPPYGÜD
DALLE 17



CHANDON GARDEN SPRITZ
CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

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



GIN TONIC LIST

SERVITI CON
ORGANICS TONIC

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

HENDRICK'S, UK 14€

MONKEY 47 - BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

HAPPYGÜD



DALLE ORE 17.00



Tutti i drinks, birre e vini saranno accompagnati con il nostro tagliere di stuzzichini



CAFFETTERIA & INFUSIONI

Caffè	1,10€
Caffè corretto	1,60€
Caffè orzo	piccolo 1,50€ grande 1,70€
Caffè ginseng	piccolo 1,50€ grande 1,70€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino	1,70€
Cappuccino (avena, soia, cocco)	2,00€
Cappuccino decaffeinato	1,80€
Caffè shakerato	3,50€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Latte macchiato	2,20€
Latte macchiato (mandorle, soia, cocco)	2,30€
Te Damman Freres (verde, nero)	3,50€
Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia)	3,50€
Tisana rooibos (infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)	3,50€
Camomilla	3,50€
Cioccolata calda	4,00€
con panna	4,50€
Vin brulé	6,00€

CROISSANT & MUFFIN

Croissant vuoti e farciti	1,50€
Mini croissant vuoti e farciti	1,00€
Mini muffin	1,20€
Muffin farciti	3,00€
Frolle	2,50€



GÜD SWEETS 6€

**SWEET
MOMENT**

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 sciroppati

Allergeni: glutine, lattosio, uova

GÜD POKÈ 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.

LIVORNESE 13€

Riso basmati, seppioline*, pomodoro, piselli, patate al vapore, zest di limone

Allergeni: pesce



TERIYAKI 12€

Riso basmati, pollo*, avocado*, anacardi, salsa teriyaki, cipollotto, zest di limone

Allergeni: soia, glutine, frutta a guscio

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 SALAD & TARTAR

CAESAR SALAD 12€

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

Allergeni: uovo, lattosio, sedano, glutine, solfiti, pesce

**SOLO MATERIE
DI PRIMA QUALITÀ**



MARE D'INVERNO 13€

Mazzancolle*, spinaci, orzo e patate al vapore, salsa verde

Allergeni: pesce, glutine

VELLUTATA DI ZUCCA, CASTAGNE* E CAVOLO NERO 11€

Allergeni: lattosio



BATTUTA DI FASSONA "LA PIEMONTESE" 14€

Nocciole tostate, salsa al parmigiano, mistanza di insalate

Allergeni: frutta a guscio, lattosio

LE FOCACCE

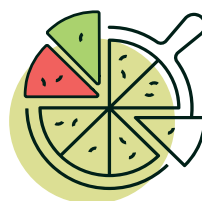
La nostra focaccia è fatta con un impasto di farine integrali, con lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. La focaccia viene cotta al momento e condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

REGINA MARGHERITA 12€

Focaccia*, pomodorini canditi, mozzarella bufala, pesto al basilico

Allergeni: glutine, lattosio, nichel, frutta a guscio

**IMPASTO DI
FARINE INTEGRALI**



CAMPAGNOLA 13€

Focaccia*, arrosto di tacchino, erbe al vapore, salsa verde, crema di parmigiano

Allergeni: glutine, lattosio, nichel, frutta a guscio

STREPITOSA 13€

Focaccia*, prosciutto crudo, straciatella, rucola, pomodorini canditi

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

KIDS

BIMBO FELICE 11€

Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

**AVO
TOAST**

GÜD MED 5€

Pane di segale, avocado*, pomodorini, basilico, semi di sesamo

Allergeni: sesamo, glutine, frutta a guscio



AVOSPECIAL 7€

Pane di segale, salmone marinato, avocado*, spalmabili, semi di sesamo, aneto

Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo, frutta a guscio



GÜD FOOD

SPECIAL DEL GIORNO

SCEGLI LO SPECIAL DEL GIORNO
ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA

CHOOSE THE SPECIAL OF THE DAY
INSPIRED BY THE ITALIAN TRADITION

GÜDWINE



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- 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%
- Morellino di Scansano, Cerreto Piano, Toscana - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Jeio Prosecco Superiore DOCG
Valdobbiadene Brut, Bisol, Veneto - 11,5%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 40€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

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

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 17 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%

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.


HAPPYGÜD
DALLE 17

