

BEVERAGES

Acqua	1€
Soft drinks	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	7€
Redbull, zero, white edition, red edition	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Redbul organics tonic, bitter lemon, ginger beer, ginger ale, black orange, mate	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Amari, liquori e distillati	da 4€ dalle 17.00 ▶ da 5€

GÜD JUICE 4,5€

dalle 17.00 ▶ 5€

ESTRATTI DI FRUTTA
FRESCA DI NOSTRA
PRODUZIONE

Maddalena - melagrana, limone, mela

Vulcano - mela, pera, avocado, spinaci

Panarea - limone, menta, mela

Linosa - mango, mela, arancia

Giglio - zenzero, mela



SPREMITA DI ARANCIA POMPELMO E MISTA

DALLE 17.00 ▶ 5€

4€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 5€
0,33 CL.

DALLE 17 ▶ 7€

ICHNUSA NON FILTRATA
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE
DAURA GLUTEN FREE 6€



DALLE 17

happy
GÜD

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA
BIRRIFICIO ITALIANO 0,33 CL.

7€

TIPOPILS 5,2 % VOL.
(chiara, luppolata e leggera)

FINISTERRAE 5 % VOL.
(chiara, malto di frumento e molto profumata)

BIBOCK 6,2 % VOL.
(ambrata, fruttata, doppio malto e beverina)

IPA ASTEROID 6,6€ VOL.



APERIGÜD

CON FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini fiero, organics tonic

FIERO SPRITZ 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini fiero, prosecco, soda

FIERO GUD 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



GÜD COCKTAILS

GIN TONIC ZERO 10€

Seedlip spiced, succo al pompelmo, organics tonica

LONDON MULE ZERO 10€

Seedlip Groover, succo al limone, organics ginger beer

PEACH BITTER 11€

Martini bitter riserva 1872, alamea peach brandy, Organics black orange, succo al limone

MANGO COOLER 11€

42below, bitter truth pimento dram, succo di arancia, succo al lime, angostura bitter

VIOLETTA COLLINS 12€

Bombay sapphire premier cru, liquore alla violetta, cordiale al St-germain, succo al limone, Peychaud 's bitter

COCO PASSION 13€

Santa Teresa 1796, Leblon cachaca, alamea coconut, succo al lime, passion fruit, zucchero

SEX TOMMY'S 13€

Crème de banana, patron silver, llegal mezcal



GIN TONIC LIST

SERVITA CON
ORGANICS TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 10€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY GIN 10€

BULLDOG, LONDON DRY GIN, UK 12€

ELEPHANT, BOTANICHE AFRICANE, GERMANY 14€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAIN 14€

MONKEY 47, BLACK FOREST DRY GIN, GERMANY 14€

HENDRICK'S UK 14€

FIFTY POUNDS LONDON GIN, UK 14€

COPPERHEAD BLACK BATCH, LONDON DRY GIN, BELGIO 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALY 14€

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE, ITALY 14€

SEVEN HILLS, DRY GIN, ITALY 14€



CAFFETTERIA & INFUSIONI

DALLE
17.00

Caffè	1,00€	1,00€
Caffè corretto	1,50€	2,00€
Caffè orzo	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€
Caffè decaffeinato	1,30€	1,50€
Caffè americano	1,30€	1,50€
Crema di caffè freddo	2,00€	2,50€
Marocchino	1,50€	2,00€
Cappuccino	1,50€	2,00€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco)	2,00€	2,00€
Cappuccino decaffeinato	1,50€	2,00€
Caffè shakerato	3,50€	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€	5,00€
Latte macchiato	2,30€	2,50€
Latte macchiato (mandorle, soia, cocco)	2,50€	3,00€
Te Damman Freres (verde, nero, bianco)	3,00€	3,50€
Tisana Fid Ji	3,00€	3,50€
(mela, zenzero, lime, citronella, arancia)		
Tisana rooibos	3,00€	3,50€
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)		
Camomilla	2,50€	3,00€
macha latte	4,00€	5,00€
macha cacao	4,00€	5,00€
golden drink	4,00€	5,00€

happy
GÜD

dalle 17.00

TUTTI I DRINKS E LE BIRRE
SARANNO ACCOMPAGNATI CON IL
NOSTRO TAGLIERE DI STUZZICHINI



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



CROISSANT & MUFFIN

Croissant vuoti e farciti 1,50€ Muffin farciti 3€

Mini croissant vuoti e farciti 1€ Biscotteria secca 2€

Mini muffin 1€

GÜD SWEETS 5€

TIRAMISÙ ALL'ORZO

Allergeni: uova, lattosio, glutine

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
CON CRAMBLE DI MANDORLE**

Allergeni: uova, frutta a guscio, lattosio



GÜD YOGURT 4€

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.



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

Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone* marinato alla barbabietola, avocado, edamame, cipollotto, formaggio spalmabile, sesamo bianco e salsa ponzu
Allergeni: glutine, pesce, soia, latticini, sesamo, solfiti

VEG

Summer Green 12€

Riso rosso integrale, insalata di cetrioli, pomodorini, basilico, sedano, zenzero, salsa yogurt, zest di limone
Allergeni: latticini, sesamo

GÜD fresh salads

Caesar Salad 12€

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

Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo

Esotica 12€

Misticanza, olio agli agrumi, gamberi marinati, ananas spicy, anacardi, cipollotto, coriandolo e mango

Allergeni: frutta a guscio, crostacei

Modenese 11€

Misticanza, scaglie di parmigiano reggiano, pomodori confit, aceto balsamico, mais e crostini di pane

Allergeni: latticini, solfiti, glutine, nichel

LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE

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.

Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo
Allergeni: latticini, solfiti, glutine, soia, sesamo

Regina Margherita 11€

Pomodoro del piennolo DOP, basilico, origano e olio evo, mozzarella di bufala campana DOP
Allergeni: latticini, glutine, soia, sesamo

NEW

Contadina 12€

Mortadella con pistacchi IGP, stracciatella, pistacchi, pesto di pomodori secchi
Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio, soia, sesamo

AVO TOAST

Güd Med 5€

Pane di segale, avocado, pomodorini, basilico, semi di sesamo
Allergeni: sesamo, glutine

Avospecial 7€

Pane di segale, salmone alla barbabietola, avocado, spalmabile, semi di sesamo, aneto
Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo

TOAST DELLA CASA 5€

TARTARE

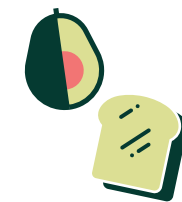
Scopri la nostra tartare del giorno



SOLO MATERIE
DI PRIMA QUALITÀ



IMPASTO DI FARINE
INTEGRALI BIOLOGICHE



SERVITE CON SLICE DI FOCACCIA

VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino, Audarya DOC Sardegna - 13.5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12.5%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Falanghina San salvatore IGP, Campania - 13.5%
- Grechetto, Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12.5%
- Alto Adige Gewürztraminer DOC, Kossler - 14%

VINI ROSÉ

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Susumaniello Tenuta Serranova IGP, Salento - 13%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Barbera d'alba, Pelisa DOC Piemonte - 14.5%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Alto Adige Pinot nero DOC, Kossler - 13%
- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13.5%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Ferrari maximum Brut (trentodoc) - 12.5%
- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%

BOTTIGLIA 40€

DALLE 17 BOTTIGLIA 45€

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè - 12.5%

CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 120€

- Champagne Brut "R de Ruinart", Ruinart - 12%

Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -22° 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. 1169/2001. Nei nostri laboratori vengono utilizzate farine, soia e frutta a guscio quindi c'è una possibile contaminazione incrociata. Chiedere al nostro personale di sala per eventuali dettagli.



DALLE 17

happy
GÜD



SEGUICI
GÜD.MILANO



TAKE AWAY