

## 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	7€
Red Bull Energy Drink: Regular, Zero, White Edition, Red Edition	4€   dalle 17.00 ▶ 5€
Organics by Red Bull: Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Black Orange, Viva 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, spinacino
- Panarea** - limone, menta, mela
- Linosa** - mango, mela, arancia
- Giglio** - zenzero, mela



### SPREMUTA DI ARANCIA POMPELMO E MISTA DALLE 17.00 ▶ 5€

4€

## TAKE A BEER

### IN BOTTIGLIA 5€ 33 CL. DALLE 17 ▶ 6€

HEINEKEN SILVER, ICHNUSA NON FILTRATA  
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE  
DAURA GLUTEN FREE



### ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BIRRIFICIO ITALIANO 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.**



CON MARTINI FIERO E TONIC

## APERIGÜD

- FIERO & TONIC 7€ dalle 17.00 ▶ 8€**  
Martini Fiero, Organics Tonic Water
- FIERO SPRITZ 7€ dalle 17.00 ▶ 8€**  
Martini Fiero, Prosecco, Soda water
- FIERO GUD 10€**  
Martini Fiero, Bombay Sapphire Gin, Zenzero, Cetriolo
- NEGRONI RISERVA 12€**  
Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire
- AMERICANO RISERVA 12€**  
Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water
- ST-GERMAIN HUGO 12€**  
St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime



## GÜD COCKTAILS

- GIN TONIC ZERO 10€**  
Seedlip Grover 42, Succo Pompelmo, Organics tonic
- CORAL BAY 11€**  
Bacardi Carta Oro Rum, Leblon Cachaca, Aperol, Lime, Agave, Organics Ginger Ale
- OLD STYLE 11€**  
Bulleit Bourbon Whiskey, Miele di acacia, Succo di Mela verde, Bitter Truth Pimento Dram, Succo di Limone, Pepe nero
- MARIACHI 12€**  
Patron Silver Tequila, Martini Bianco, Bitter Fusetti, Succo di Lime, Agave, Succo di Pompelmo rosa, Soda al Pompelmo
- GLAMOUR 12€**  
Eristoff Vodka, Sciroppo Mandarino, Yuzu Sakè, Liquore al Lychee, Succo di Limone, Lamponi
- RED SMOKING 13€**  
Amaro Cynar, Illegal Mezcal, St-Germain, Shrub alle Fragole, Liquore Creme de Mure, Peychaud's Bitter
- LATIN LOVER 13€**  
Pisco, Liquore Orange Curacao, Sciroppo alla Curcuma, Succo di Lime, Sedano, Succo di Pompelmo rosa, albume



## GIN TONIC LIST

SERVITA CON  
ORGANICS TONIC

- BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY, UK 12€**
- BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€**
- OXLEY LONDON DRY, UK 14€**
- TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€**
- HENDRICK'S GIN, SCOZIA 14€**
- ELEPHANT LONDON DRY, GERMANIA 14€**
- MONKEY 47 DRY GIN, GERMANIA 14€**
- GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€**
- NORDES GIN, SPAGNA 14€**
- PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€**
- GIASS MILANO DRY GIN, ITALIA 14€**
- VILLA ASCENTI GIN, ITALIA 14€**
- ROKU GIN, GIAPPONE 14€**
- GIN DEL PROFESSORE AUTHENTIC CROCODILE, ITALIA 14€**



## 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	1,50€
Marocchino	2,00€
Cappuccino	1,70€
Cappuccino (mandorle, 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	3,50€   dalle 17.00 ▶ 4,00€
(verde, nero, bianco)	
Tisana Fid Ji	3,50€   dalle 17.00 ▶ 4,00€
(mela, zenzero, lime, citronella, arancia)	
Tisana rooibos	3,50€   dalle 17.00 ▶ 4,00€
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)	
Camomilla	2,50€   dalle 17.00 ▶ 3,00€
Cioccolata calda	4,00€
Cioccolata calda con panna	4,50€

happy  
GUD

dalle 17.00

TUTTI I DRINKS, BIRRE E VINI 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€
Mini croissant vuoti e farciti	1,00€
Mini muffin	1,20€
Muffin farciti	3,00€
Frolle	2,50€



## 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 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.

**TERIAKY 12€**

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

Allergeni: glutine, soia, frutta a guscio

**BEST  
SELLER**

**Hawaiano 12€**

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

Allergeni: pesce, soia, glutine, sesamo

**VEG**

**Autumn Green 12€**

Riso rosso integrale, crema di zucca, funghi shitake, cavolo nero, castagne tostate, rafano

Allergeni: glutine, soia



## GÜD fresh salads

**La Messinese 12€**

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

Allergeni: pesce, frutta a guscio

**Caesar Salad 12€**

Insalata iceberg, pollo allevato a terra, bacon\* croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar

Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo



SOLO MATERIE  
DI PRIMA QUALITÀ

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

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



IMPASTO DI FARINE  
INTEGRALI BIOLOGICHE

**AVO TOAST**

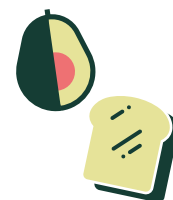
**Güd Med 5€**  
Pane di segale, avocado, pomodorini, basilico, semi di sesamo

Allergeni: sesamo, glutine

**Avospecial 7€**

Pane di segale, salmone alla barbabietola, avocado, spalmabile, semi di sesamo, aneto

Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo



## VELLUTATA 10€

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

Allergeni: glutine, lattosio

## TRAMEZZINI 5€

## VINI BIANCHI

**CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€**

**DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

Vermentino di Gallura DOCG, Mancini, Sardegna - 13%

**CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

**DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€**

Roero Arneis Cecu d'la Biunda DOCG, Monchiero Carbone, Piemonte - 13,5%

Gewurtztraminer Von Blumen DOC, Alto Adige - 13%

Grechetto Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

## VINI ROSÉ

**CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€**

**DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

Susumaniello Rosè IGP, Vallone Tenuta Serranova, Puglia - 12%

## VINI ROSSI

**CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€**

**DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

Barbera d'Alba Pelisa, DOC, Monchiero Carbone - 14,5%

Valpolicella Rio Albo DOC, Cà Rugate, Veneto - 12,5%

**CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

**DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€**

Pinot Nero Von Blumen DOC, Alto Adige - 13%

Cabernet Sauvignon Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

## BOLLICINE

**CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€**

**DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

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

**CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€**

**DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€**

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

Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%

**BOTTIGLIA 40€**

**DALLE 17 BOTTIGLIA 45€**

Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%

Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

## CHAMPAGNE

**BOTTIGLIA 120€**

Champagne Brut "Cuvée Saint-Pétersbourg", Veuve Clicquot - 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.



SEGUICI  
GÜD.MILANO