

BEVERAGES

Acqua naturale Gud - Acqua frizzante	1,20€
Soft drinks	3,50€ dalle 18.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 18.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	6€ dalle 18.00 ▶ 7€
Red Bull Energy Drink	4€ dalle 18.00 ▶ 5€
Organics by Red Bull	4€ dalle 18.00 ▶ 5€
Amari, liquori e distillati	da 4€ dalle 18.00 ▶ da 5€

GŪD JUICE 5 €

- Melagrana** - con melagrana, limone, mela
- Avocado** - con mela, pera, avocado, spinacino
- Limone** - con limone, menta, mela
- Mango** - con mango, mela, arancia
- Zenzero** - con zenzero, mela



ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA

SPREMUTA DI ARANCIA
POMPELMO E MISTA
DALLE 18.00 ▶ 5€

4€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.

DALLE 18 ▶ 6€

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

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA
BIRRIFICIO ITALIANO 33 CL.

7€

TIPO PILS 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.



APERIGŪD

CON MARTINI
FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 8€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

FIERO SPRITZ 7€ dalle 18.00 ▶ 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

GŪD COCKTAILS

BATANCHINO 10€

Tequila Cazadores Blanca, succo al lime, chinotto,
arancia, sale

FIZZ 42 11€

42 Below Vodka, apricot brandy, succo al limone,
soda, zucchero

COPACABANA 12€

Leblon Cachaca, Orange curacao, lime,
zucchero, passion fruit

SUNNY DAY 12€

Bombay Sapphire Gin, St-Germain, succo al pompelmo,
succo al limone, creme the menthe, soda

MANGO&STORMY 14€

Santa Teresa 1796 Rum, sciroppo al mango, succo al lime,
Organics Ginger Beer



**CHANDON GARDEN SPRITZ
CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€**

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



GIN TONIC LIST

SERVITI CON
ORGANICS
TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

MONKEY 47 - BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA 14€

HENDRICK'S, UK 14€

CAFFETTERIA & INFUSIONI

DALLE
18.00

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

happy
GUD

dalle 18.00

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 6€

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 un 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.

TERIYAKI 12€

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

Allergeni: soia, glutine, anacardi



BEST SELLER

HAWAIANO 12€

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

Allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine

VEG

GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, crema di asparagi*, verdure di stagione spadellate, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero

Allergeni: frutta guscio, solfiti

GÜD fresh salads

GREEK SALAD 12€

Insalata misticanza, pomodoro confit, feta, melanzane sott'olio, mandorle, olive taggiasche

Allergeni: nichel, lattosio, frutta a guscio, solfiti

CAESAR SALAD 12€

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

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

BACKTO80'S 12€

Iceberg, salsa cocktail, gamberi*, avocado*, cipolla crispy, olio agli agrumi

Allergeni: crostacei, uovo, nichel, solfiti, glutine



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.

REGINA MARGHERITA 12€

Focaccia*, pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, origano

Allergeni: lattosio, glutine, nichel

STREPITOSA 13€

Focaccia*, prosciutto crudo, stracciatella, pomodorini, rucola

Allergeni: solfiti, lattosio, glutine

LA VALTELLINESE 13€

Focaccia*, bresaola, fonduta di parmigiano, spinaci al limone

Allergeni: lattosio, solfiti, glutine

BIMBO FELICE 11€

Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala

Allergeni: lattosio, solfiti, glutine



IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE

AVO TOAST

GÜD MED 5€

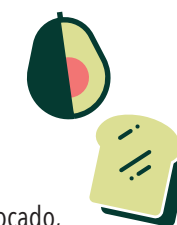
Pane di segale, avocado, pomodorini, basilico, semi di sesamo

Allergeni: sesamo, glutine

AVOSPECIAL 7€

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

Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo



TARTARE

SERVITE CON SLICE DI FOCACCIA

ORIENTALE 15€

Tartare di salmone*, avocado, salsa ponzu, semi di sesamo

Allergeni: pesce, soia, glutine, sesamo



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli Venezia Giulia - 12,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

VINI ROSÉ

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Chiaretto Gorgo DOC, Veneto - 12%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Cabernet/Merlot Aliotto IGT, Tenute Lunelli, Toscana - 13%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

CALICE 7€ BOTTIGLIA 40€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

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

CALICE 9€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 18 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

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

BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

BOTTIGLIA 80€

- Ca' del bosco Cuvée Prestige - 12,5%

CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 90€

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



DALLE 18

happy
GÜD



SEGUICI
GÜD.MILANO

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.

TRAMEZZINI E FOCACCINE 5€