

BEVERAGES

Acqua Frizzante - Acqua Naturale Gūd	1,50€
Soft drinks	4€ dalle 16.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 16.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	5€ dalle 16.00 ▶ 5€
Amari e distillati	da 4€ dalle 16.00 ▶ da 5€
Red Bull Energy Drink	4€ dalle 16.00 ▶ 5€
Organics by Red Bull	4€ dalle 16.00 ▶ 5€

GŪD 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



SPREMUTA DI ARANCIA 4€

DALLE 16 --- 5€

TAKE A BEER



IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.

HEINEKEN 0.0
DAURA GLUTEN FREE
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

DALLE 16
--- 6€

BIRRE ALLA SPINA 6€

PINTA MEDIA

DALLE 16
--- 7€

ICHNUSA

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA

(lasciata decantare, conserva i lieviti in sospensione)

BIRRA MORETTI IPA

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



APERIGŪD

CON MARTINI
FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 7€ DALLE 16.00 ▶ 8€
Martini Fiero, Organics Tonic Water

FIERO SPRITZ 7€ dalle 16.00 ▶ 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

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

HAPPYGŪD
DALLE 16

GŪD 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,
sciropo 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

SERVITI CON
ORGANICS TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

TANQUERAY LONDON DRY, 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€

HENDRICK'S, UK 14€



CAFFETERIA & INFUSIONI

Caffè	1,20€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico)	2,20€
Cappuccino (mandorle, soia)	2,50€
Cappuccino decaffeinato	2,50€
Caffè shakerato	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Te e infusi	4,00€
Cioccolata con panna	4,50€
Vin brulè	6,00€

HAPPYGŪD 



DALLE ORE 16.00

tutti i drink e le birre saranno accompagnate dal nostro assaggio di frittini

CROISSANT & MUFFIN



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

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

**SWEET
MOMENT**



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

SPECIAL TORTE/ PANETTONE SOTTO LE FESTE

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



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*, 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 BAO* 5€

Pulled pork* in salsa BBQ spicy, cipolla caramellata

Allergeni: lattosio, glutine, soia

PURPLE BAO* 5€

Burger alla barbabietola*, mayo al cren

Allergeni: glutine, lattosio, uova

JAPANESE BAO* 5€

Salmone in salsa teriyaki, alga nori, formaggio spalmabile, zenzero agrodolce

Allergeni: pesce, soia, glutine, lattosio, solfiti



**SOLO MATERIE
DI PRIMA QUALITÀ**

GÜD SALAD

CAESAR SALAD 12€

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

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



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

COSA FRIGGE IN PENTOLA

Fish&Chips* 11€

Crocchette di merluzzo* bianco, patate* rustiche con buccia servite con salsa tartara e salsa ai piselli

Allergeni: pesce, glutine, frutta a guscio, uova

Chick'n'Chips 10€

Pollo* marinato e fritto in pastella, patate* rustiche con buccia servite con salsa tartara e maionese al rafano

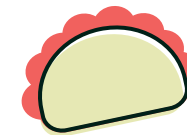
Allergeni: lattosio, frutta a guscio, uovo, glutine

Patate Rustiche con la buccia* 4€

Allergeni: frutta a guscio



I TACOS



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)

TERIYAKI 5€

Iceberg, sfilacci di pollo, avocado*, anacardi, cipollotto, salsa teriyaki, zest di limone
allergeni: soia, glutine, frutta a guscio, latte

GÜDWINE



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 16 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 16 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 16 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

CALICE 7€ BOTTIGLIA 40€

DALLE 16 CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

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

HAPPYGÜD
DALLE 16

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.

