

BEVERAGES

Acqua	1,50€
Acqua GÜD	1€
Soft drinks	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	7€
Amari e distillati	da 4€ dalle 17.00 ▶ da 5€
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€



GÜD JUICE 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

4€ | DALLE 17.00 ▶ 5€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 5€
0,33 CL.

DALLE 17 ▶ 7€

**HEINEKEN, ICHNUSA CRUDA, HEINEKEN 0.0,
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE
SLALOM STRONG, DAURA GLUTEN FREE**

BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA



ICHNUSA 6€

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA 6€

(lasciata decantare, conserva i lieviti in sospensione)

BIRRA MORETTI LA BIANCA 6€

(la nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI LA ROSSA 6€

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

Birra Moretti IPA 6€

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

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 GÜD 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

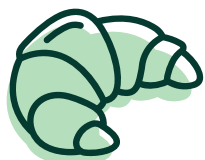
Caffè	1,20€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico, mandorle, soia, cocco)	2,00€
Cappuccino decaffeinato	2,00€
Caffè shakerato	3,50€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Latte macchiato (classico, mandorle, soia, cocco)	2,00€
Camomilla	3,50€
Te Damman Freres (verde, nero, bianco)	3,50€
Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia)	3,50€
Tisana rooibos	3,50€
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)	
macha latte	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
macha cacao	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
golden drink	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€

happy
GÜD

dalle 17.00

TUTTI I DRINKS E LE BIRRE
SARANNO ACCOMPAGNATI DALLE
NOSTRE CHIPS CALDE





CROISSANT & MUFFIN

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

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



TOAST DELLA CASA 5€

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.

Mexicano 12€

Riso basmati, pollo allevato a terra, crema di avocado, fagioli neri, pico de gallo e tortilla di mais
Allergeni: glutine



BEST SELLER

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 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!**



Zen BAO 5€

Bao, maialino morbido, salsa zen, taccole e daikon
Allergeni: sesamo, soia, glutine, sedano, latticini

Bubba BAO 5€

Bao, gamberi, maionese, erba cipollina, zest lime
Allergeni: crostacei, glutine, uova, latticini

Italian BAO 5€

Bao, stracciatella, caponata di melanzane e basilico
Allergeni: frutta a guscio, latticini, glutine



GÜD fresh salads

Modenese 11€

Misticanza, scaglie di parmigiano reggiano, pomodori confit, aceto balsamico, mais e crostini di pane
Allergeni: latticini, solfiti, glutine, nichel

Caesar Salad 12€

Insalata riccia, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar
Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo



SoLo MATERIE DI PRIMA QUALITÀ

COSA FRIGGE IN PENTOLA

Per garantire una preparazione finale il più possibile sana e leggera, la nostra pastella è a base di farina di riso biologica e birra lcnusa non filtrata, utilizziamo materie di prima qualità e sostituiamo quotidianamente l'olio di semi di girasole per la frittura.

Fish&Chips* 11€

Merluzzo* bianco fritto in pastella, patate rustiche con la buccia, salsa tartara e salsa di piselli home made
Allergeni: pesce, uovo, glutine

Chick'n'Chips 10€

Pollo marinato al lime e spezie, fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e con maionese al rafano
Allergeni: lattosio, glutine

Patate Rustiche con la buccia 4€



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.



TAKE AWAY