

BEVERAGES

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

DALLE 17 ▶ 6€

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

**BIRRE ALLA SPINA
PINTA MEDIA**

DALLE 17 ▶ 7€

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 MARTINI FIERO E TONIC

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 GÜD 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 ALCOL 10€

Seedlip Grover 42, Succo al Pompelmo, Organics Tonic

LONDON MULE ZERO ALCOL 10€

Seedlip Grover 42, Succo al Limone, Organics Ginger Beer

ITALIAN 75 2.0 12€

Bombay Sapphire Gin, Peach Brandy, Sciroppo ai Fiori d'ibisco,
Bitter al pompelmo, Ferrari Rosè

BREAKFAST DAIQUIRI 12€

Santa Teresa 1796 Rum, Orange curacao, Honey mix al tè nero,
Succo di limone

NEGRITA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Illegal Mezcal,
Liquore al chinotto, Orange bitter, Soda Water

IMPROVED OLD FASHIONED 12€

Bulleit Rye Whiskey, Creme de Cacao Blanc, Sciroppo alla pera
Williams, Bitter al Cardamomo, Soda Water

BITTER PALOMA 12€

Tequila Patron Silver, Creme de Menthe Blanc, Succo di lime,
Agave, Bitter al Pompelmo

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€

MALFY GIN ROSA, ITALIA 14€

SABATINI, LONDON DRY GIN, ITALIA 14€

ROKU GIN, GIAPPONE 14€

BOBBY'S GIN SCHIEDAM, OLANDA 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)	2,20€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco)	2,40€
Cappuccino decaffeinato	2,40€
Caffè shakerato	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Camomilla	3,50€ dalle 17.00 ▶ 4,00€
Cioccolata calda	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
Cioccolato calda con panna	4,50€ dalle 17.00 ▶ 5,50€
Te e Tisane	3,50€ dalle 17.00 ▶ 4,00€

HOT DRINKS

Vin brulè	6,00€
Bombardino (Vov, panna, cannella o cacao)	4,00€
Punch mandarino	4,00€
Punch arancia	4,00€
Cioccolata calda con rum o whiskey	6,00€

happy
GÜD

dalle 17.00

TUTTI I DRINKS, BIRRE
E VINI SARANNO ACCOMPAGNATI
DAI NOSTRI FRITTINI





CROISSANT & MUFFIN

Croissant vuoti e farciti	1,50€
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



TRAMEZZINI 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.

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 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*, salsa barbecue spicy, cipolla caramellata
Allergeni: frutta a guscio, glutine, lattosio, soia

Bubba BAO 5€

Bao, crudite di gamberi* marinati, mayo al cocco e lime, erba cipollina, lattuga, zest lime
Allergeni: crostacei, glutine, uova, lattosio

Green BAO 5€

Bao, cavolo nero, funghi shitake marinati in salsa verde
Allergeni: soia, glutine, lattosio, solfiti



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: lattosio, glutine, solfiti, uovo



SOLO MATERIE DI PRIMA QUALITÀ

COSA FRIGGE IN PENTOLA

Fish&Chips* 11€

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

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, frutta a guscio, uova

Patate Rustiche con la buccia 4€

Allergeni: frutta a guscio



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