

BEVERAGES

Acqua Frizzante - Acqua Naturale GūD	1,50€
Pepsi Cola - Pepsi Zero	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Soft drinks	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Amari e distillati	da 5€ a 10€
Fever Tree (lemon, mediterranea, indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo)	5,00€

GŪD JUICE 5 €

- 🍷 mela, ananas, mango, frutto della passione
- 🍷 carota, zenzero, limone, mela
- 🍷 mela, cetriolo, ananas, spinaci, limone
- 🍷 melagrana, goji, mela

**ESTRATTI
DI FRUTTA
E VERDURA**



SPREMUTA DI ARANCIA 4€

DALLE 17 --- 5€

TAKE A BEER



**IN BOTTIGLIA
33 CL.**

CORONA EXTRA 5€ | DALLE 17.00 ▶ 6€

**CORONA ZERO 5€ | DALLE 17.00 ▶ 6€
(ALCOOL FREE)**

LEFFE ROUGE 6€ | DALLE 17.00 ▶ 7€



BIRRE ALLA SPINA 6€ PINTA MEDIA

**DALLE 17
--- 7€**

CORONA EXTRA
(Lager Messicana 4.5%)

GOOSE ISLAND IPA
(Indian Pale Ale Americana 5.9%)

HOEGAARDEN BLANCHE
(Birra Bianca Belga di Frumento 4.3%)



APERIGŪD

SPRITZ 8€ DALLE 17.00 ▶ 10€

Fiero, Aperol, Campari

AMERICANO MARTINI 10€

Martini Rosso, Martini Bitter

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 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

GŪD COCKTAILS

APPLE DRAM 12€

Jack Daniel's apple, Pimento dram, limone, zucchero, albumina, succo di mela

FRENCH MULE 12€

Vodka 42 below, chambord, lime, ginger ale

SMOKED MARGARITA 13€

Tequila Cazadores Reposado, Mezcal Vida, Yuzu, Laphroaig, agave, lime

ILLGAL SPICY MANGO 13€

Mezcal Vida, rum Bacardi carta blanca, falernum, sciroppo mango e peperoncino, lime, zucchero e albumina

PALOMA DE MAR 14€

Gin Mare, limone, sciroppo timo e rosmarino, soda al pompelmo

CAPRI SMASH 14€

Gin Mare Capri, Italicus bergamotto, foglie di basilico, limone e zucchero e albumina

GIN TONIC LIST

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€

GIN MARE CAPRI 14€

HAPPYGŪD
DALLE 17.00



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)	2,50€
Cappuccino (soia)	2,80€
Cappuccino decaffeinato	2,50€
Caffè shakerato	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Tè e infusi	4,00€

HAPPYGŪD 😊



17.00 ▶ 21.00

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 TACOS

Gusta le nostre nuove ricette.

LIBANESE 5€

Babaganoush*, pomodoro confit, feta e cipolla crispy

Allergeni: glutine, latte e derivati, soia e sesamo

➔ gluten free senza cipolla

GRAN CANARIA 7€

Polpo BBQ*, avocado*, mayo spicy

Allergeni: glutine, pesce, uova

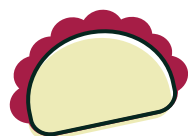
SICILIANO 7€

Iceberg, mazzancolle*, pesto* di pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi e cipolla crispy

Allergeni: glutine, crostacei, latte e derivati, frutta a guscio

➔ gluten free senza cipolla

POSSIBILE
GLUTEN-FREE



GÜD BOWLS

CON MATERIE
PRIME DI QUALITÀ

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 13€

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

Allergeni: soia, glutine, solfiti, frutta a guscio



HAWAIANO 13€

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

Allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine

VEG

GREEN DAY 12€

Riso basmati, verdure di stagione saltate, crema di asparagi, zenzero agrodolce, nocciole tostate

Allergeni: frutta a guscio, solfiti e sedano

CAESAR SALAD 12€

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

Allergeni: uova, latte e derivati, glutine, solfiti, pesce, soia e sesamo

GÜD SANDWICH

CHICKEN FRIED BURGER 12€

Bun*, burger di pollo croccante*, pomodoro ramato, mayo, iceberg

Allergeni: glutine, uova, lattosio, tracce di frutta a guscio, soia, sesamo

BEETROOT BURGER 10€

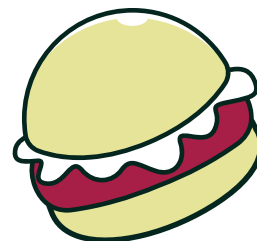
Bun*, burger di barbabietola*, cavolo viola marinato, salsa tzatzichi

Allergeni: glutine, uova, lattosio, solfiti, tracce di frutta a guscio, soia, sesamo

AMERICAN CHEESE STEAK 14€

Pane hot dog*, pulled pork*, mayo, cheddar, cetriolini sottaceto

Allergeni: glutine, uova, lattosio, solfiti, tracce di frutta a guscio, soia, sesamo, sedano



SERVITI CON
PATATE RUSTICHE

COSA FRIGGE IN PENTOLA

FISH&CHIPS* 13€

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

Allergeni: pesce, glutine, uova, frutta a guscio, soia, sesamo

SARDE E GAMBERI BECCAFICO* 12€

Servita con salsa chilli al prezzemolo, olio evo e limone

Allergeni: pesce, glutine, uova, frutta a guscio, soia, sesamo

CHICK'N'CHIPS 11€

Alette di pollo* e fritto in pastella, patate* rustiche con buccia servite con salsa tartara e maionese al rafano

Allergeni: latte e derivati, uovo, glutine, frutta a guscio, soia, sesamo

PATATE RUSTICHE* 5€

Allergeni: glutine, frutta a guscio



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 menu, tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di glutine, soia e frutta a guscio. Il nostro personale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

IN DOLCEZZA 6€

SWEET
MOMENT

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, latte e derivati, frutta a guscio



CHEESECAKE*

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciropati

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova



GÜD WINE



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%
- Ribolla gialla, Vigna del Lauro, Friuli - 12,5%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Valpolicella Rio Albo DOC, Cà Rugate, Veneto - 12,5%
- Pinot nero, Vigna del Lauro, Friuli - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

CALICE 7€ BOTTIGLIA 40€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 50€

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

HAPPYGÜD
DALLE 17

