



BEVERAGES

Acqua / Water	1,20€
Bibita / Soft Drink	3,50€
Crodino - San Bitter	4,00€
Pomodoro condito / Seasoned tomato juice	7,00€
Succhi di frutta / Juice	3,50€
Red Bull Energy Drink: Regular, Zero, White Edition, Red Edition	4,00€
Amari e distillati / Bitter and liquor	da/from 4,00€
Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Black Orange, Viva Mate	4,00€

GÜD JUICE 5 €

- Panarea** - limone, menta, mela / lemon, mint, apple
Vulcano - mela, pera, avocado, spinacino / apple, pear, avocado, baby spinach
Linosa - mango, mela, arancia / mango, apple, orange
Maddalena - melagrana, limone, mela / pomegranate, lemon, apple
Giglio - zenzero, mela / ginger, apple

BEERS

Heineken Silver	5,5€
Birra Moretti la rossa	6€
Ichnusa non filtrata	6€



BOTTLED BEERS 33 CL

Heineken 0.0	5€
Birra Messina Cristalli di sale	5€
Daura gluten free	6€



APERIGÜD

WITH MARTINI FIERO E TONIC

- FIERO & TONIC 7€**
Martini Fiero, Organics Tonic Water
- FIERO SPRITZ 7€**
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



WHITE WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**
 Vermentino di Gallura DOCG, Mancini, Sardegna - 13%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**
 Grechetto Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

ROSÈ WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**
 Susumaniello Rosè IGP,
 Vallone Tenuta Serranova, Puglia - 12%

RED WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**
 Barbera d'Alba Pelisa, DOC, Monchiero Carbone - 14,5%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**
 Cabernet Sauvignon Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

SPARKLING WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**
 Jeio Prosecco Superiore DOCG Brut, Bisol Valdobbiadene, Veneto - 11,5%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**
 Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%
 Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%
- Bottiglia/Bottle 40€**
 Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%
 Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

GÜD POKÈ BOWLS

Hawaiano 12€

Riso basmati, salmone marinato, avocado*, edamame*, cipollotto, salsa ponzu, sesamo bianco / *Basmati rice, marinated salmon, avocado, edamame*, spring onion, ponzu sauce, white sesame*



Teriaky 12€

Riso basmati, pollo allevato a terra, avocado*, anacardi, salsa teriaky, cipollotto, zest di lime
Basmati Rice, "Free Range" Chicken, Avocado, Cashew Nuts, Teriaky Sauce, Spring Onion, Lime Zest*



VEG

Autumn Green 12€

Riso rosso integrale, crema di zucca, funghi shitake, cavolo nero, castagne tostate, rafano
Whole Red Rice, Pumpkin Cream, Shitake Mushrooms, Kale, Roasted Chestnuts, Horseradish



GÜD PINSA

Marinara 2.0 7€

Salsa di pomodoro datterino, datterino giallo semi dry, acciughe, aglio, origano e olio EVO, olive taggiasche
Tomato sauce, yellow tomatoes confit, anchovy, garlic, oregano, EVO oil, Taggiasca olives



Margherita 7,5€

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio EVO
San Marzano tomatoes, mozzarella Fiordilatte, basil, EVO oil



Diavola 8€

Mozzarella, pomodoro san Marzano, salame piccante
Mozzarella, San Marzano tomato, pepperoni



Cotto 8€

Mozzarella, pomodoro san Marzano, cotto
Mozzarella, San Marzano tomato, cooked ham



Crudo e Straciatella 9€

Pomodoro s. marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, straciatella
S. Marzano Tomatoes, Parma Raw Ham DOP, Straciatella



La Rustica 8€

Mozzarella fior di latte, salsiccia, patate e rosmarino
Fior di Latte Mozzarella, Sausage, Potatoes and Rosemary



La Bologna 10€

Mortadella, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchi, granella di pistacchio e straciatella
Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, Pistachio Pesto, Chopped Pistachios and Straciatella



GÜD BAO



Pulled BAO 5€

Pulled pork*, salsa barbecue spicy, cipolla caramellata
Bao, pulled pork, barbecue spicy sauce, caramelized onion



Bubba BAO 5€

Bao, crudite di gamberi marinati*, mayo al cocco e lime, erba cipollina, lattuga, zest lime
Bao, shrimp, coconuts and lime mayo, chive, lettuce, zest lime



Green BAO 5€

Bao, cavolo nero, funghi shitake marinati in salsa verde
Bao, kale, marinated shitake mushrooms in green sauce



GÜD FRESH SALADS

Caesar Salad 12€

Insalata iceberg, pollo allevato a terra, bacon* croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar
Iceberg salad, free-range chicken, crispy bacon, parmesan flakes, croutons of bread, Caesar sauce



La Messinese 12€

Iceberg e songino, spada affumicato, finocchio, arancia a vivo, mandorle tostate, olio agli agrumi
Iceberg and Lamb's Lettuce, Smoked Swordfish, Fennel, Orange, Toasted Almonds, Citrus Oil



GÜD BURGER

Purple Burger 9€

Burger di barbabietola*, cavolo rosso marinato, salsa yogurt
Beetroot burger, marinated red cabbage, yogurt sauce*



American Burger 12€

Burger di manzo 150 gr, bacon, cipolla caramellata, chetar, iceberg, pomodoro, salsa burger
Beef burger 150 gr, bacon, caramelized onion, cheddar, iceberg, tomatoes and burger sauce



SERVITI CON
PATATINE FRITTE E
A RICHIESTA PANE
GLUTEN FREE

VELLUTATA/ CREAMY VEGETABLE SOUP 9€

Vellutata di zucca, castagne, cavolo nero, crostini di pane
Pumpkin Cream, Chestnuts, Kale, Toasted Bread

Allergeni: glutine, lattosio - Allergens: gluten, lactose

SPECIAL DEL GIORNO

Ispirato alla tradizione italiana