



## BEVERAGES

Acqua / Water	1,20€
Bibita / Soft Drink	5,00€
Crodino - San Bitter	5,00€
Pomodoro condito / Seasoned tomato juice	7,00€
Succhi di frutta / Juice	5,00€
Red Bull Energy Drink: Regular, Zero, White Edition, Red Edition	5,00€
Amari e distillati / Bitter and liquor	da/from 5,00€
Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Black Orange, Viva Mate	5,00€

## 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	6€
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 8€**  
Martini Fiero, Organics Tonic Water
- FIERO SPRITZ 8€**  
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 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Vermentino di Gallura DOCG, Mancini, Sardegna - 13%
- Calice/Wine glass 8€ Bottiglia/Bottle 40€**  
Grechetto Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

## ROSÈ WINES

- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Susumaniello Rosè IGP,  
Vallone Tenuta Serranova, Puglia - 12%

## RED WINES

- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Barbera d'Alba Pelisa, DOC, Monchiero Carbone - 14,5%
- Calice/Wine glass 8€ Bottiglia/Bottle 40€**  
Cabernet Sauvignon Fioranello IGP, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%

## SPARKLING WINES

- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Jeio Prosecco Superiore DOCG Brut, Bisol Valdobbiadene, Veneto - 11,5%
- Calice/Wine glass 8€ Bottiglia/Bottle 40€**  
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%  
Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%
- Bottiglia/Bottle 45€**  
Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%  
Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

# 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 Stracciata 9€

Pomodoro s. marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella  
*S. Marzano Tomatoes, Parma Raw Ham DOP, Stracciatella*



## 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 stracciatella  
*Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, Pistachio Pesto, Chopped Pistachios and Stracciatella*



## 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, lattuce, zest lime*



### Green BAO 5€

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



## 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

## STUZZICHERIE 8€

Patato Pops - Guacamole Bites - Pickle Cheddar Bites  
Fagiolini e Cavolfiori Fritti (*fried cauliflower and green beans*)

## PATATINE FRITTE SERVITE CON SALSE 4€

(*frenchfries served with sauce*)

VUOI  
ASSAGGIARLI  
TUTTI E 3?  
PROVA LA NOSTRA COMBO!

13€