



**GUD
BOCCONI**





**GŪD
BOCCONI**

gudmilano.com



GŪD 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.

The idea was born from the interpretation of the classical Chirashi from Japanese cuisine, prepared using different varieties of rice, cooked sushi style. Our Italian Chirashi is seasoned with top quality ingredients from Italian, mediterranean and international cuisine.



Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone* marinato alla barbabietola, avocado, edamame, cipollotto, formaggio spalmabile, sesamo bianco e salsa ponzu

Basmati rice, beetroot marinated salmon, avocado, edamame, spring onion, Philadelphia, white sesame and ponzu sauce



Mexicano 12€

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

Basmati rice, free-range chicken, avocado cream, black beans, pico de gallo and mais tortilla



VEG

Summer Green 12€

Riso rosso integrale, insalata di cetrioli, pomodorini, basilico, sedano, zenzero, salsa yogurt, zest di limone
Brown rice, chickpeas hummus, pine-nuts, yogurt sauce, mint, smoked paprika, raw vegetable



GUD fresh salads

Esotica 12€

Misticanza, olio agli agrumi, gamberi marinati, ananas spicy, anacardi, cipollotto, coriandolo e mango

Misticanza Salad, Citruses flavoured Oil, marinated Shrimps, Spicy Ananas, Cashew nuts, spring onion, coriander, mango



SOLO MATERIE
DI PRIMA QUALITÀ

Caesar Salad 12€

Insalata riccia, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar

Curly salad, free-range chicken, crispy bacon, parmesan flakes, croutons of bread, Caesar sauce



Modenese 11€

Misticanza, scaglie di parmigiano reggiano, pomodori confit, aceto balsamico, mais e crostini di pane

Misticanza salad, Parmigiano Reggiano slices, confit tomatoes, balsamic vinegar, mais, bread croutons



GUD PINSA

Marinara 2.0 6,5€

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€

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



Margherita al cotto 8€

Mozzarella, pomodoro san Marzano, cotto

Mozzarella, San Marzano tomato, cooked ham



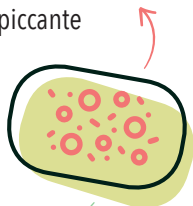
Vegetariana 8,5€

Zucchine, melanzane, peperoni, mozzarella Fiordilatte e olio EVO

Zucchini, eggplant, peppers, mozzarella Fiordilatte, EVO oil



NOI LA FACCIAMO
LIEVITARE PER 48 ORE RENDENDO LA
ANCORA PIÙ DIGERIBILE E GUSTOSA!



WE LET IT RISE FOR 48 HOURS
MAKING IT EVEN MORE
DIGESTIBLE AND TASTY!

GUD 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

Bao, soft suckling pig, zen sauce, jackdaws and daikon



Bubba BAO 5€

Bao, gamberi, maionese, erba cipollina, zest lime

Bao, shrimps, mayonnaise, chives, lime zest



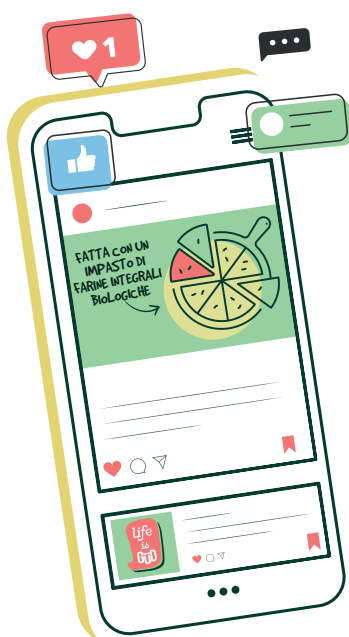
Italian BAO 5€

Bao, stracciatella, caponata di melanzane e basilico

Bao, stracciatella cheese, eggplant caponata and basil



GUD
social



SEGUI

@GUD.MILANO

E TAGGACI

NELLE TUE STORIES

#LIFEISGUD

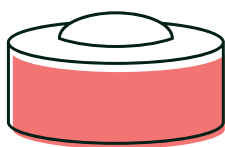
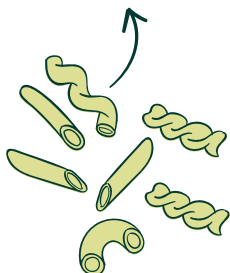


GUDMILANO.COM

SPECIAL DEL GIORNO

Ispirato alla tradizione italiana

I LOVE
GUD CARBS



TARTARE

Scopri la nostra tartare
del giorno servite con slice
di focaccia

DRAFT BEERS

DALLE
17.00

	0,2 cl	0,4 cl	0,2 cl	0,4 cl
Heineken	3,5€	5€	4€	6€
Birra Messina Cristalli di sale	3,5€	5€	4€	6€
Ichnusa non filtrata Lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione <i>Left to settle, the beer keeps the yeasts</i>	3,5€	5€	4€	6€
Birra Moretti la bianca La nuova Weiss italiana <i>The Italian Weiss</i>	3,5€	6€	4€	6€
Birra moretti IPA Birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini <i>High fermentation beer, long maturation of the yeasts in the vats</i>	3,5€	6€	4€	6€
Birra Moretti la rossa Birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano <i>Bock beer, produced with 100% Italian malt</i>	3,5€	6€	4€	6€

BOTTLED BEERS 0,33 CL.

Heineken | Heineken 0.0
Ichnusa cruda

5€

Slalom strong
Daura gluten free

6€



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%



DALLE 17

happy
GUD

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%



SEGUICI
GUD.MILANO

CON FIERO E TONIC

APERIGŪD

FIERO & TONIC 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini fiero, organics tonic

FIERO SPRITZ 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini fiero, prosecco, soda

FIERO GUD 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



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€



COFFEE, INFUSION & HOT DRINK



DALLE
17.00

Caffè / <i>Coffee</i>	0,90€	1,00€
Caffè corretto / <i>Coffee and liquor</i>	1,50€	2,00€
Caffè orzo / <i>Barley Coffee</i>	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€ 2,00€
Caffè ginseng / <i>Ginseng Coffee</i>	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€ 2,00€
Caffè decaffeinato / <i>Decaffeinated Coffee</i>	1,50€	2,00€
Caffè americano / <i>Long Black</i>	2,00€	2,00€
Marocchino / <i>Marocchino</i> (<i>espresso, steamed milk and cocoa</i>)	2,00€	2,00€
Cappuccino (classico)	1,50€	2,00€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco / <i>almond, soy milk, cocoa</i>)	2,00€	2,00€
Cappuccino decaffeinato / <i>Decaffeinated Coffee</i>	1,50€	2,00€
Caffè shakerato / <i>Iced Coffee</i>	3,50€	4,00€
Caffè shakerato corretto / <i>Iced Coffee and liquor</i>	5,00€	5,00€
Latte macchiato / <i>Latte Macchiato (classic)</i>	2,00€	2,00€
Latte macchiato / <i>Latte Macchiato</i> (<i>mandorla, soia, cocco / almond, soy milk, cocoa</i>)	2,00€	2,50€
Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia) (<i>apple, ginger, lime, citronella, orange</i>)	3,50€	3,50€
Te Damman Freres (<i>verde, nero, bianco / green, black, white tea</i>)	3,50€	3,50€
Te camomilla / <i>Chamomile</i>	3,50€	3,50€
Te Rooibos deteinato / <i>Rooibos infusion</i>	3,50€	3,50€



GÜD JUICE 5 €

Panarea - limone, menta, mela

Vulcano - mela, pera, avocado, spinacino

Linosa - mango, mela, arancia

Maddalena - melagrana, limone, mela

Giglio - zenzero, mela

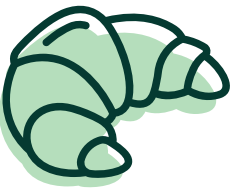


ESTRATTI DI FRUTTA
FRESCA DI NOSTRA
PRODUZIONE



fresh orange juice

SPREMUTA DI ARANCIA 4€
DALLE 17.00 ▶ 5€



CROISSANT & MUFFIN

Vuoti e farciti / <i>filled or plain</i>	1,50€
Mini croissant vuoti e farciti / <i>filled or plain</i>	1,00€
Muffin	3,50€
Mini muffin	1,50€

GŪD SWEETS 5€

Tiramisù all'orzo / Barley based tiramisù

Allergeni: uova, lattosio, glutine / egg, lactose, gluten

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di mandorle / Cheesecake with wild berries and almond crumble

Allergeni: uova, frutta a guscio, lattosio / egg, nuts, lactose



GŪD YOGURT 4€

BEVERAGES

DALLE
17.00

Acqua / <i>Water</i>	1,20€	1,20€
Bibita / <i>Soft Drink</i>	3,50€	5,00€
Crodino - San Bitter	4,00€	5,00€
Pomodoro condito / <i>Seasoned tomato juice</i>	7,00€	7,00€
Succhi di frutta / <i>Juice</i>	3,50€	5,00€
Redbull, zero, white edition, red edition	4,00€	5,00€
Amari e distillati / <i>Bitter and liquor</i>	da/from 4,00€	5,00€
NATURALBOOM, il primo mental drink	3,50€	
Organics tonic, bitter lemon, ginger beer, ginger ale, black orange, mate	4,00€	5,00€

TAKE AWAY

MA POI

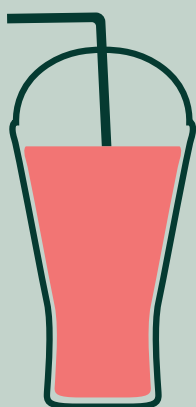
CI RIVEDIAMO!



GUSTA UNO DEI NOSTRI PIATTI
DIRETTAMENTE DA CASA! ORDINALO SU

Glovo?

DON'T FORGET
YOUR DAILY DOSE
OF GREENS



CHOOSE YOUR
FLAVOUR

ALLERGENI / ALLERGENS



PESCE
FISH



SOIA
SOY



SESAMO
SESAME



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



SOLFITI
SULPHITES



LATTICINI
LACTOSE



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO
CELERY

Ni

NICHEL
NICKEL

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.

In compliance with health and hygiene regulations, all raw fishery products are stored at -22° for 24 hours. In case of lack of fresh products some ingredients could be frozen. Allergens are selected by Reg UE N. 1169/2001. In our lab kitchen we use flour, soy, nuts and this ingredients might contaminate others food. Please ask to our staff for further details.



GUDMILANO.COM