



BEVERAGES

Acqua / Water 1,20€

Bibita / Soft Drink 3,50€

Pepsi Cola - Pepsi Zero 3,50€

Crodino - San Bitter 4,00€

Succhi di frutta / Juice 3,50€

Red Bull Energy Drink - Red Bull Zero 3,50€

Organics by Red Bull 3,50€

Amari e distillati / Bitter and liquor da/from 4,00€



GUD JUICE 5 €

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA
FRUIT AND VEGGIE EXTRACTS

-  Pesca, Mango, Carota, Mela / Peach, Mango, Carrot, Apple
-  Mela, Ananas, Mango, Frutto della Passione / Apple, Pineapple, Mango, Passion Fruit
-  Carota, Zenzero, Limone, Mela / Carrot, Ginger, Lemon, Apple
-  Mela, Cetriolo, Ananas, Spinaci, Limone / Apple, Cucumber, Pineapple, Spinach, Lemon
-  Melagrana, Goji, Mela / Pomegranate, Goji, Apple

DRAFT BEERS

Heineken 4€ piccola 6€ media

IN BOTTIGLIA / BY BOTTLE 5€

Corona extra, Corona Zero (alcool free)

Lefte Rouge, Stella Artois



GIN TONIC LIST

SERVITO CON ORGANICS TONIC BY REDBULL
SERVED WITH ORGANIC TONIC BY REDBULL

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 12€

HENDRICK'S, UK 12€



APERIGÜD

WITH MARTINI FIERO E TONIC

SPRITZ 5€

Fiero, Aperol, Campari

BOMBAY GIN TONIC 5€

Bombay dry, Organic Tonic

VODKA RED BULL 5€

Vodka Eristoff, Red Bull

NEGRONI 5€

Martini Bitter, Martini Rosso, Bombay dry

AMERICANO MARTINI 5€

Martini Bitter, Martini Rosso, Soda Water

ST-GERMAIN HUGO 8€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime



WHITE WINES

Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12,5%

RED WINES

Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€

- Valpolicella Rio Albo DOC, Cà Rugate, Veneto - 12,5%

SPARKLING WINES

Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€

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

Bottiglia/Bottle 40€

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

17-21

HAPPYGÜD



FREE SNACK FOOD WITH YOUR DRINK

° POSSIBILE-POSSIBLE
GLUTEN-FREE

DALLA CUCINA

R - Regular S - Small

CALAMARATA POMODORO E BASILICO [°] VEG R 8€ S 6€
PASTA WITH TOMATO SAUCE AND BASIL



TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ* ALLA BOLOGNESE [°] R 10€ S 8€
TAGLIATELLA PASTA WITH BOLOGNESE RAGÙ*



ORECCHIETTE ALLA NORMA [°] VEG R 9€ S 7€
"NORMA" ORECCHIETTE PASTA



SPAGHETTI ALLA CHITARRA
AL RAGÙ DI GAMBERI*, POMODORINI E BASILICO [°] R 10€ S 8€
SPAGHETTI WITH SHRIMP* RAGOUT, CHERRY TOMATOES AND BASIL



RAVIOLI* ZUCCA BURRO E SALVIA R 10€ S 8€
PUMPKIN AND SAGE RAVIOLI*



GNOCCHETTI DI PATATE ALLA GRICIA [°] R 9€ S 7€
GRICIA-STYLE POTATO GNOCCHI



COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO R 11€ (Only)
MILANESE CUTLET WITH BAKED POTATOES



FISH AND CHIPS* R 12€ (Only)

Filetto di merluzzo panato e fritto con french fries / Breaded fried cod fillet with French fries



HAMBURGER

SERVITI CON FRENCH FRIES*, MAYO E KETCHUP

CLASSIC [°] 12€

Bun*, Hamburger di fassona, Bacon*, Lattuga, Cheddar, Pomodoro, Cetrioli sott'aceto / Bun*, Fassona Burger, Bacon*, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato, Pickled cucumber



CHICKEN FRIED BURGER 10€

Bun*, Hamburger di pollo fritto*, Lattuga, Pomodoro, Salsa BBQ / Bun*, Fried Chicken Burger*, Lettuce, Tomato, BBQ Sauce



RED BURGER [°] 10€

Bun*, Hamburger alla barbabietola*, Pomodoro, Cavolo viola agrodolce, Vegan mayo / Bun*, Beetroot Burger, Tomato, Sweet and Sour Purple Cabbage, Vegan Mayo



ONLY FRENCH FRIES* WITH KETCHUP E MAYO 4€

GÜD PINSAS*

MARINARA 2.0 7,5€

Salsa di pomodoro datterino, Datterino giallo e rosso confit, Alici, Olio all'aglio, Origano Cherry Tomato Sauce, Yellow and red confit Cherry Tomato, Anchovies, Garlic oil, Origano,



MARGHERITA 7,5€

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio EVO / San Marzano Tomato, Mozzarella, Basil, Extra Virgin Olive Oil



DIAVOLA 8€

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Salame piccante / San Marzano Tomato, Mozzarella, Spicy Salame



4 FORMAGGI 9€

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano, Edammer / Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan cheese, Edammer



CRUDO E BUFALA 10€

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala, Prosciutto san Daniele in uscita San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, San Daniele Prosciutto



4 STAGIONI 9,5€

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Carciofi, Olive, Funghi San Marzano Tomato, Mozzarella, Prosciutto, artichokes, olives, Mushrooms



ORTOLANA 9€

Mozzarella fior di latte, Verdure di stagione / Mozzarella and Seasonal Vegetables



BOWLS AND SALADS

BOWL HAWAIANA R 12€ S 8€

Riso basmati, Salmone marinato, Avocado*, Edamame*, Salsa ponzu, Sesamo, Cipollotto / Basmati Rice, Marinated Salmon, Edamame, Ponzu Sauce, Sesame Seeds, Green onion



CAESAR SALAD R 12€ S 8€

Iceberg, Pollo*, Salsa caesar, Bacon, Scaglie di grana, Crostini di pane / Iceberg, chicken*, Caesar sauce, Bacon*, Shavings of Grana, Croutons



VEGAN SALAD R 11€ S 7,5€

Misticanza, Olive taggiasche, Tofu, Melanzana sott'olio, Mandorle tostate, Pomodorini confit / Mixed salad, Tofu, Aubergines in oil, Almonds, Taggiasca olives, Confit Tomatoes



MARE & TERRA R 12€ S 8€

Insalata di farro, Mazzancolle* al vapore, Spinaci, Pomodorini confit, Dressing all'olio evo, Limone / Spelt Salad with Steamed Prawns*, Spinach, Confit Tomatoes, Lemon and oil dressing



BOWL TERIAKY R 12€ S 8€

Riso basmati, pollo* alle erbe, avocado, anacardi, cipollotto, salsa teriaky / Basmati rice, Herb chicken*, Avocado, Cashew nuts, Spring onion, Teriyaki sauce



GÜD SPECIAL € 9

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE
PROPOSTE DEL GIORNO!

IF YOU WANT TO KNOW THE SPECIALS
OF THE DAY, ASK THE STAFF