



## 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€



## GÜD JUICE 5 €

### ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA

**Melagrana** - con Melagrana, Limone, Mela / *Pomegranate, Lemon, Apple*

**Limone** - con Limone, Menta, Mela / *Lemon, Mint, Apple*

**Mango** - con Mango, Mela, Arancia / *Mango, Apple, Orange*

**Zenzero** - con Zenzero, Mela / *Ginger, Apple*

## DRAFT BEERS

Heineken 4€ piccola 6€ media

### IN BOTTIGLIA / BY BOTTLE

Messina Cristalli di Sale 5€

Moretti IPA 5€



## 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

SPRITZ 5€

Fiero, Aperol, Campari

BOMBAY GIN TONIC 8€

Bombay dry, Organic Tonic

VODKA RED BULL 8€

Vodka Eristoff, Red Bull

NEGRONI 8€

Martini Bitter, Martini Rosso, Bombay dry

AMERICANO MARTINI 8€

Martini Bitter, Martini Rosso, Soda Water

ST-GERMAIN HUGO 8€

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

WITH MARTINI FIERO E TONIC

MARTINI



### 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%

## HAPPYGÜD

17-21



▶ BEVANDA ANALCOLICA + FOOD APE 5€

▶ BICCHIERE DI VINO, BIRRA, SPRITZ + FOOD 6€

▶ COCKTAIL + FOOD APE 8€

# I PRIMI PIATTI

R - Regular S - Small

**CALAMARATA ALL' AMATRICIANA°** R 9€ S 7€

AMATRICIANA PASTA



**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



**TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI RICCIOLA°** R 10€ S 8€

TAGLIATELLE PASTA WITH YELLOWTAIL RAGÙ



**RAVIOLO SPINACI E RICOTTA AL BURRO E SALVIA VEG** R 10€ S 8€

RAVIOLI FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA AND SEASONED WITH BUTTER AND SAGE



## GÜD SPECIAL € 9

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE PROPOSTE DEL GIORNO!

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

# HAMBURGER AND SANDWICHES

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



**PULLED BEEF° 11€**

Bun\*, Carne di manzo pulled, Salsa cheddar, Peperoni arrosto / Bun\*, Pulled Beef, Cheddar Sauce, Baked Peppers



**RED BURGER° 10€**

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



**HOT DOG 7€**

Bun, Wurstel, Crauti, Senape, Ketchup / Bun\*, Sausage, Sauerkraut, Mustard, Ketchup



° POSSIBILE-POSSIBLE  
GLUTEN-FREE

ONLY  
FRENCH FRIES WITH  
KETCHUP E MAYO  
4€

# GÜD PINSA

**MARINARA 2.0 7,5€**

Salsa di pomodoro datterino, Datterino giallo confit, Alici, Olio all'aglio, Origano, Olio EVO / Cherry Tomato Sauce, Yellow confit Cherry Tomato, Anchovies, Garlic oil, Origano, EVO Oil



**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



**MANTOVANA 9€**

Crema di zucca, Mozzarella fior di latte, Guanciale, Cipolla rossa stufata, Parmigiano / Pumpkin Cream, Mozzarella, Guanciale, Stewed Red Onion, Parmesan



**4 FORMAGGI 9€**

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Brie, Fontina / Mozzarella, Gorgonzola, Brie and Fontina Cheese



**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€**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Verdure di stagione / San Marzano, 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 / Mixed salad, Tofu, Aubergines in oil, Almonds, Taggiasca olives



**MARE D'INVERNO 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



**BURRATINA PUGLIESE DI BUFALA (125 GR) CON FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE 8€**

Apulian Burrata Cheese (125 gr) with Crunchy Seasonal Vegetables

