



## 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	4,00€
Organics by Red Bull	4,00€
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  
**Avocado** - con mela, pera, avocado, spinacino / apple, pear, avocado, ginger  
**Limone** - con limone, menta, mela / lemon, mint, apple  
**Mango** - con mango, mela, arancia / mango, apple, orange  
**Zenzero** - con 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€



## GIN TONIC LIST

SERVITO CON ORGANICS TONIC - SERVED WITH ORGANIC TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK	12€
PORTOFINO DRY GIN, ITALIA	14€
GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA	14€
MONKEY 47, BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA	14€
HENDRICK'S, UK	14€

## 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



- CHANDON GARDEN SPRITZ CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€**  
Aperitivo naturale: Chandon Brut, liquore alle arance, erbe e spezie

## WHITE WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**  
Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 3,5%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

## ROSÈ WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**  
Chiaretto Gorgo DOC, Veneto - 12%

## RED WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**  
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Spinelli, Abruzzo - 13,5%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 35€**  
Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%

## SPARKLING WINES

- Calice/Wine glass 6€ Bottiglia/Bottle 30€**  
Jeio Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Brut, Bisol, Veneto - 11,5%
- Calice/Wine glass 7€ Bottiglia/Bottle 40€**  
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%
- Bottiglia/Bottle 45€**  
Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

# GÜD POKÈ BOWLS

## HAWAIANO Regular 12€ Small 8€

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



## TERIYAKI Regular 12€ Small 8€

Riso basmati, pollo, avocado\*, anacardi, salsa teriyaki, cipollotto, zest di lime  
*Basmati rice, chicken, avocado\*, cashew nuts, teriyaki sauce, spring onion, lime zest*



## VEG

## GREEN DAY Regular 12€ Small 8€

Riso rosso integrale, crema di asparagi\*, verdure di stagione spadellate, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero  
*Brown rice, cream of asparagus\*, sautéed seasonal vegetables, sweet and sour ginger, hazelnuts, poppy seeds*



# GÜD FRESH SALADS

## CAESAR SALAD Regular 12€ Small 8€

Iceberg, pollo\*, salsa caesar, bacon, scaglie di grana, crostini di pane  
*Iceberg, chicken\*, caesar sauce, bacon, shavings of Grana, croutons*



## GREEK SALAD Regular 12€ Small 8€

Insalata misticanza, pomodoro confit, feta, melanzane sott'olio, mandorle, olive taggiasche  
*Mixed salad, tomato confit, feta cheese, aubergines in oil, almonds, Taggiasca olives*



## TRY

## BACK TO 80'S Regular 12€ Small 8€

Iceberg, salsa cocktail, gamberi\*, avocado\*, cipolla crispy, olio agli agrumi  
*Iceberg, cocktail sauce, prawns\*, avocado\*, crispy onion, citrus oil*



# GÜD BURGER

SERVITI CON CHIPS DI PATATE / SERVED WITH FRENCH FRIES

## PURPLE BURGER 9€

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



## AMERICAN BURGER 14€

Burger di manzo 150gr, bacon, cipolla caramellata, cheddar, iceberg, pomodoro, salsa burger  
*Beef burger 150 gr, bacon, caramelized onion, cheddar, iceberg, tomato, burger sauce*



## SPECIAL DEL GIORNO

SCEGLI LO SPECIAL DEL GIORNO ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA

CHOOSE THE SPECIAL OF THE DAY INSPIRED BY THE ITALIAN TRADITION



# 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 San Marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella  
*San 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*



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

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.*