

GÜD JUICE 5€

ESTRATTI DI FRUTTA
FRESCA DI NOSTRA
PRODUZIONE

- Maddalena** - melagrana, limone, mela
- Vulcano** - mela, pera, avocado, spinacino
- Panarea** - limone, menta, mela
- Linosa** - mango, mela, arancia
- Giglio** - zenzero, mela



GÜD SWEETS 5€

TIRAMISÙ ALL'ORZO

Allergeni: uova, lattosio, glutine

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CON CRAMBLE DI MANDORLE

Allergeni: uova, frutta a guscio, lattosio



TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA

DALLE 18 ▶ 8€

ICHNUSA 6€

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA 6€

(lasciata decantare, conserva
i lieviti rimasti in sospensione)

BIRRA MORETTI LA BIANCA 6€

(la nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI LA ROSSA 6€

(birra bock prodotta con
malto brunito 100% italiano)

BIRRA MORETTI IPA 6€

(birra ad alta fermentazione,
lunga maturazione dei lieviti nei tini)



IN BOTTIGLIA 5€ 0,33 CL.

DALLE 18 ▶ 8€

- ICHNUSA CRUDA, HEINEKEN 0.0,
- HEINEKEN SILVER,
- MESSINA CRISTALLI DI SALE, DAURA GLUTEN FREE

APERIGÜD

CON FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 7€ dalle 18.00 ▶ 10€

Martini fiero, organics tonic

FIERO SPRITZ 7€ dalle 18.00 ▶ 10€

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 12€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY GIN 12€

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€



SERVITA CON
ORGANICS TONIC

VODKA TONIC LIST

GREY GOOSE, FRANCE 14€

BELUGA, RUSSIA 14€

BELVEDERE, POLONIA 14€

CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2€

Caffè shakerato 4€

Tè e tisane 3,50€



BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl 1,50€

Acqua GÜD 1,50€

Soft drinks 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Redbull, zero, white edition,
red edition 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Organics tonic, bitter lemon, ginger beer,
ginger ale, black orange, mate 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Crodino - San Bitter 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Pomodoro condito 7€

Amari e distillati da 4€ | dalle 18.00 ▶ da 5€

SPREMUTA DI ARANCIA 5€

happy
GÜD



dalle 18.00

SERVITO CON POP GÜD
AROMATIZZATI



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.

Sea-ciliano 13€

Riso rosso integrale, gamberi*, pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, mozzarella di bufala DOP, basilico, zest di limone
Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio



Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone* marinato alla barbabietola, avocado, edamame, cipollotto, formaggio spalmabile, sesamo bianco e salsa ponzu
Allergeni: glutine, pesce, soia, latticini, sesamo, solfiti

VEG

Summer Green 12€

Riso rosso integrale, insalata di cetrioli, pomodorini, basilico, sedano, zenzero, salsa yogurt, zest di limone
Allergeni: latticini, sedano

GŪD 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
Allergeni: sesamo, soia, glutine, sedano, latticini

Bubba BAO 5€

Bao, gamberi, maionese, erba cipollina, zest lime
Allergeni: crostacei, glutine, uova, latticini

Italian BAO 5€

Bao, stracciatella, caponata di melanzane e basilico
Allergeni: frutta a guscio, latticini, glutine

VUOI ASSAGGIARLI TUTTI E 3?
PROVA LA NOSTRA COMBO!
13€

LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE

La nostra focaccia è fatta con un impasto di farine integrali biologiche, con lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. La focaccia viene cotta al momento e condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo
Allergeni: latticini, solfiti, glutine, soia, sesamo

Regina Margherita 11€

Pomodoro del piennolo DOP, basilico, origano e olio evo, mozzarella di bufala campana DOP
Allergeni: latticini, glutine, soia, sesamo

Contadina 12€

Mortadella con pistacchi IGP, stracciatella, pistacchi, pesto di pomodori secchi
Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio, soia, sesamo

IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE



MENÙ BIMBO

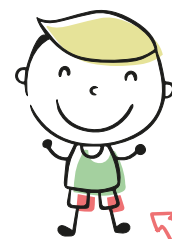
Gnocchi al pomodoro 7€

Allergeni: glutine, nichel, uovo

Nuggets di pollo e chips 6,5€

Allergeni: glutine, uovo

FINO ALLE 17.00



SOLO PER I PIÙ PICCOLI

GŪD fresh salads

Caesar Salad 12€

Insalata riccia, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar
Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo

Esotica 12€

Misticanza, olio agli agrumi, gamberi marinati, ananas spicy, anacardi, cipollotto, coriandolo e mango
Allergeni: frutta a guscio, crostacei

Modenese 11€

Misticanza, scaglie di parmigiano reggiano, pomodori confit, aceto balsamico, mais e crostini di pane
Allergeni: latticini, solfiti, glutine, nichel



SOLO MATERIE DI PRIMA QUALITÀ

VINI BIANCHI

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Vermentino, Audarya DOC Sardegna - 13.5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12.5%
- Falanghina San salvatore IGP, Campania - 13.5%
- Grechetto, Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12.5%
- Alto Adige Gewürztraminer DOC, Kossler - 14%



VINI ROSÉ

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Susumaniello Tenuta Serranova IGP, Salento - 13%



VINI ROSSI

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Barbera d'alba, Pelisa DOC Piemonte - 14.5%
- Alto Adige Pinot nero DOC, kossler - 13%
- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13.5%



BOLLICINE

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 18 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 18 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%
- Ferrari maximum Brut (trentodoc) - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Rosè - 12.5%

CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 120€

- Champagne Brut "R de Ruinart", Ruinart - 12%

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. 1169/2011. 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.



TAKE AWAY