

VINI BIANCHI

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli Venezia Giulia - 12,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%
- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

VINI ROSÉ

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Chiaro Gorgo DOC, Veneto - 12%

VINI ROSSI

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Cabernet/Merlot Aliotto IGT, Tenute Lunelli, Toscana - 13%
- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

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

BOTTIGLIA 45€

- Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

BOTTIGLIA 80€

- Ca' del bosco Cuvée Prestige - 12,5%

CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 120€

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



BIRRE ALLA SPINA 7€ PINTA MEDIA

ICHNUSA

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

(birra dorata con sfumature ambrate, gusto intenso, aroma erbaceo)

BIRRA MORETTI LA BIANCA

(la nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI IPA

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



IN BOTTIGLIA 33 CL. 6€

HEINEKEN 0.0 - HEINEKEN SILVER - DAURA GLUTEN FREE

APERIGÙD

FIERO & TONIC 8€

Martini Fiero, Organics Tonic water

FIERO SPRITZ 8€

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

GIN TONIC LIST

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

MONKEY 47 - BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA 14€

HENDRICK'S, UK 14€

VODKA TONIC LIST

GREY GOOSE, FRANCE 14€

BELUGA, RUSSIA 14€

BELVEDERE, POLONIA 14€



CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

Cappuccino di soia/mandorla 2,70€

Caffè shakerato 5€

Latte macchiato 2,70€

Latte di soia/mandorla macchiato 3€

Tè e tisane 4€



BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl 1,50€

Acqua GUD 1,50€

Soft drinks 4€

Redbull, zero, white edition, red edition 4€

Organics tonic, bitter lemon, ginger beer,
ginger ale, black orange, mate 4€

Crodino - San Bitter 4€

Pomodoro condito 7€

Amari e distillati da 4€

SPREMUTA DI ARANCIA 5€



dalle 19.00

SERVITO CON POP GUD
AROMATIZZATI



FINO
ALLE
18.00

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.

HAWAIANO 12€

Riso basmati, salmone marinato, edamame*, avocado*, salsa ponzu, cipollotto, sesamo
Allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine



TERIYAKI 12€

Riso basmati, pollo*, avocado*, anacardi, salsa teriyaki, cipollotto, zest limone
Allergeni: soia, glutine, frutta a guscio

SEA-CILIANO 13€

Riso rosso integrale, gamberi*, capperi fritti, pesto pomodori secchi*, mozzarella di bufala, zest limone, basilico
Allergeni: lattosio, crostacei

VEG

GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, crema di asparagi*, verdure di stagione spadellate, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero
Allergeni: frutta guscio, solfiti

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!**



PULLED BAO 5€

Pulled* pork in salsa BBQ spicy, cipolla caramellata
Allergeni: lattosio, glutine, soia

COMFORT BAO 5€

La frittata* della tradizione, salsa teriyaki
Allergeni: uova, soia, lattosio, glutine

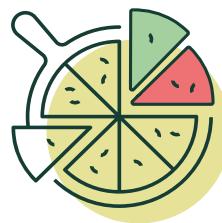
JAPANESE BAO 5€

Salmone in salsa teriyaki, alga nori, formaggio spalmabile, zenzero agrodolce
Allergeni: pesce, soia, glutine, lattosio, solfiti

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.



IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE

REGINA MARGHERITA 12€

Focaccia*, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano
Allergeni: lattosio, glutine, nichel

STREPITOSA 13€

Focaccia*, prosciutto crudo, stracciatella, pomodorini, rucola
Allergeni: solfiti, lattosio, glutine

LA VALTELLINESE 13€

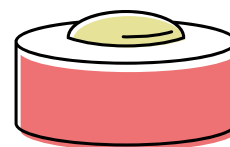
Focaccia*, bresaola, fonduta di parmigiano, spinaci al limone
Allergeni: lattosio, solfiti, glutine

FINO ALLE 17.00

TARTARE

ORIENTALE 15€

Tartare di salmone*, avocado, salsa ponzu, semi di sesamo
Allergeni: pesce, soia, glutine, sesamo



SERVITE CON SLICES DELLA NOSTRA FOCACCIA

GŪD fresh salads

CAESAR SALAD 12€

Iceberg, pollo*, salsa caesar, bacon, scaglie di grana, crostini di pane
Allergeni: uovo, lattosio, sedano, glutine, pesce, solfiti

GREEK SALAD 12€

Insalata mistanza, pomodoro confit, feta, melanzane sott'olio, mandorle, olive taggiasche
Allergeni: nichel, lattosio, frutta a guscio, solfiti

BACK TO 80'S 12€

Iceberg, salsa cocktail, gamberi*, avocado*, cipolla crispy, olio agli agrumi
Allergeni: crostacei, uovo, nichel, solfiti, glutine



FINO ALLE 17.00

SOLO MATERIE DI PRIMA QUALITÀ

ESTRATTI DI FRUTTA 5 €

Melagrana - con melagrana, limone, mela
Limone - con limone, menta, mela
Mango - con mango, mela, arancia
Zenzero - con zenzero, mela



ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA

GŪD SWEETS 6€

TIRAMISÚ

Semifreddo a base di pan di spagna, intriso di caffè e farcito con una crema al mascarpone e un sottile strato di caramello, il tutto ricoperto da un velo di cacao.

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

RICOTTA E PERE

Friabile biscotto alle mandorle e nocciole, racchiuso in una ricca crema di ricotta fresca, arricchita da cubetti di pera caramellata
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

CHEESECAKE

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciroppati
Allergeni: glutine, lattosio, uova



MENÙ BIMBO

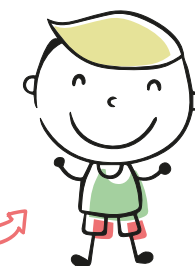
Gnocchi al pomodoro 7€

Allergeni: glutine, nichel, uovo

Bimbo Felice 10€

Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala
Allergeni: lattosio, solfiti, glutine

SOLO PER I PIÙ PICCOLI



FINO ALLE 17.00

SPECIAL DEL GIORNO

SCEGLI LO SPECIAL DEL GIORNO ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA

CHOOSE THE SPECIAL OF THE DAY INSPIRED BY THE ITALIAN TRADITION

FINO ALLE 17.00

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.