



## TAKE A BEER

### BIRRE ALLA SPINA 8€ 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 7€ 33 CL.

HEINEKEN 0.0

HEINEKEN SILVER

DAURA GLUTEN FREE



## BEVERAGES

|   |       |
|---|-------|
| Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl                                      | 1,50€ |
| Acqua Gūd   | 1,50€ |
| Soft drinks   | 5€    |
| Redbull, zero, white edition, red edition                                 | 5€    |
| Organics tonic, bitter lemon, ginger beer, ginger ale, black orange, mate | 5€    |

## APERIGÜD

### FIERO & TONIC 10€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

### FIERO SPRITZ 10€

Martini Fiero, Prosecco, Soda water

### 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

CON MARTINI  
FIERO E TONIC



## 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€

SERVITI  
CON  
ORGANICS  
TONIC

## VODKA TONIC LIST

GREY GOOSE, FRANCE 14€

BELUGA, RUSSIA 14€

BELVEDERE, POLONIA 14€



## GÜD 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

## GÜD 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€

## SPECIAL DEL GIORNO

SCEGLI LO SPECIAL DEL GIORNO ISPIRATO ALLA TRADIZIONE ITALIANA

CHOOSE THE SPECIAL OF THE DAY INSPIRED BY THE ITALIAN TRADITION



## LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE

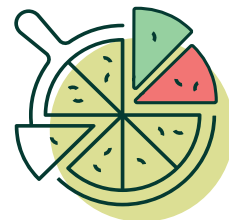
IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE

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.

### 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

## VINI BIANCHI

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- 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 8€ BOTTIGLIA 40€

- Chiarretto Gorgo DOC, Veneto - 12%

## VINI ROSSI

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

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

## BOLLICINE

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

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

### CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

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

### BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%

### BOTTIGLIA 80€

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

## CHAMPAGNE

### BOTTIGLIA 120€

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



SEGUICI  
GUD.MILANO