



## 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 - DAURA GLUTEN FREE**

## BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl 1,50€

Acqua Gūd 1,50€

Pepsi Cola - Pepsi Zero 5,00€

Soft Drinks 5,00€

Fever Tree (lemon, mediterranea,

indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo) 5,00€

Crodino - San Bitter 5,00€

Pomodoro condito 8,00€

Amari e distillati da 5,00€

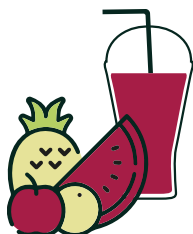
**GŪD JUICE 5 €**

**Melagrana** - con melagrana, limone, mela

**Limone** - con limone, menta, mela

**Mango** - con mango, mela, arancia

**Zenzero** - con zenzero, mela



## APERIGŪD

**SPRITZ 10€**

Fiero, Aperol, Campari

**NEGRONI RISERVA 12€**

Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

**AMERICANO MARTINI 10€**

Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda

**AMERICANO FUSION 12€**

Martini Fiero, Martini Riserva Speciale Bitter, Sakè allo Yuzu,

Soda al pompelmo, Angostura

**ST-GERMAIN HUGO 12€**

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



## GIN TONIC LIST

**BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€**

**TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€**

**GIN MARE CAPRI 14€**

**HENDRICK'S, UK 14€**

**GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€**

**PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€**

**ROKU GIN, GIAPPONE 14€**



## GIN MARE

**PALOMA DE MAR 14€**

Gin mare, limone, sciroppo timo e rosmarino, soda al pompelmo

**CAPRI BASIL SMASH 14€**

Gin mare Capri, italicus bergamotto, foglie di basilico, limone, zucchero e albumina

**CAPRI LEMONADE 14€**

Gin mare Capri, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica fever mediterranea

**MARE TONIC 14€**

Gin mare, tonica fever mediterranea

**GIN MARE**  
MEDITERRANEAN GIN



SEGUICI  
GUD.MILANO

# LE NOSTRE FOCACCE

Preparate con un impasto a lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. Vengono cotte al momento e condite con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

## REGINA MARGHERITA SMALL 7€ REGULAR 13€

Focaccia\*, pomodorini canditi, mozzarella di bufala e pesto genovese  
Allergeni: glutine, latte e derivati, pinoli

## CAMPAGNOLA SMALL 8€ REGULAR 15€

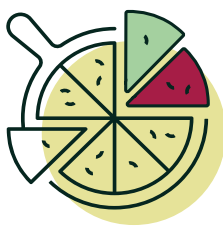
Focaccia\*, arrosto di tacchino, zucchine\* in scapece, ricotta infornata  
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

## STREPITOSA SMALL 8€ REGULAR 15€

Focaccia\*, prosciutto crudo, stracciatella di burrata pugliese, rucola, pomodorini canditi  
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

## BOLOGNA SMALL 7,5€ REGULAR 14€

Focaccia\*, mortadella, granella di pistacchi, stracciatella di burrata pugliese  
Allergeni: glutine, latte e derivati, pistacchi, solfiti



**CONDITE CON  
MATERIE PRIME  
DI QUALITÀ**

# GŪD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori che spaziano tra le varie culture gastronomiche.

**Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!**



## PULLED BEEF BAO\* 5€

Sfilacci di manzo e cipolla caramellata  
Allergeni: glutine, latte e derivati, sedano

## JAPANESE BAO\* 5€

Salmon e in alga nori, salsa teriyaki, zenzero marinato e formaggio spalmabile  
Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce

## LEVANTE BAO\* 5€

Falafel di lenticchie\*, cetriolo, salsa tzatziki  
Allergeni: glutine, latte e derivati

**COMBO  
BAO\* 13€**  
ASSAGGIATI  
TUTTI E 3

# GŪD TACOS

## TEX WILLER 5€

Peperoni, cipolla e carote, fagioli neri, iceberg, mayo spicy  
Allergeni: uova

## (!) LIBANESE 5€

GLUTEN

Babaganoush, pomodoro confit, feta e cipolla crispy  
Allergeni: latte e derivati, glutine  
➔ gluten free senza cipolla

## GRAN CANARIA 7€

Polpo BBQ, avocado\*, mayo spicy  
Allergeni: pesce, uova

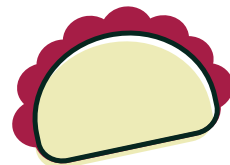
## (!) SICILIANO 7€

GLUTEN

Iceberg, mazzancolle, pesto di pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi e cipolla crispy  
Allergeni: glutine, crostacei, latte e derivati  
➔ gluten free senza cipolla

## MEXICANO 6€

Iceberg, maionese, tartar di fassona, pico de gallo  
Allergeni: uova



# IN DOLCEZZA 7€

## TIRAMISŪ\*

Allergeni: glutine, latte e derivati, frutta a guscio, uova

## CHEESECAKE\*

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova



## VINI BIANCHI

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

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

## VINI ROSÉ

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Susumaniello, Agricole Vallone, Puglia - 13%

## VINI ROSSI

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%
- Pinot Nero, Vigna del Lauro - 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%



**I NOSTRI SPECIAL  
CHIEDI ALLO STAFF  
COSA BOLLE IN PENTOLA!**