



**GUD
BOCCONI**



**CI PRENDIAMO
CURA DI TE**
MA NON C'È SERVIZIO AL TAVOLO





**GŪD
BOCCONI**

gudmilano.com



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.

The idea was born from the interpretation of the classical Chirashi from Japanese cuisine, prepared using different varieties of rice, cooked sushi style. Our Italian Chirashi is seasoned with top quality ingredients from Italian, mediterranean and international cuisine.

Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone* marinato alla barbabietola, avocado, edamame, cipollotto, formaggio spalmabile, sesamo bianco e salsa ponzu

Basmati rice, beetroot marinated salmon, avocado, edamame, spring onion, Philadelphia, white sesame and ponzu sauce



Pulled Meneghino 10€

Riso basmati, maiale sfilacciato, verza, cavolo nero, salsa allo zafferano

Basmati rice, pulled pork, kale, collard greens, saffron sauce



VEG Bosco invernale 11€

Riso rosso integrale, zucca, caponatina invernale di verdure, funghi shitake, rafano e semi di zucca

Brown rice, pumpkin, vegetable caponata, shitake mushrooms, horseradish, pumpkin seeds



GŪD *fresh salads*

Ma che cavolo! 10€

Puree di cavolfiore, cavolo romanesco, cavolo rosso e verde marinato, cavolo nero

Cauliflower purée, roman cabbage, red and green marinated cabbage, kale



Caesar Salad 11€

Iceberg, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar

Iceberg, free-range chicken, crispy bacon, parmesan flakes, croutons of bread, Caesar sauce



GŪD VELLUTATA / GŪD PUREED SOUP 8€

Scopri la nostra vellutata di stagione
Discover our seasonal velvety

GŪD PINSA

La pinsa romana è un piatto ricco di storia, le sue origini risalgono all'antica Roma. La differenza con la pizza non è solo nella forma, ma anche nell'impasto e nella sua consistenza friabile. Noi la facciamo lievitare per 48 ore rendendola ancora più digeribile e gustosa!

Roman pinsa is a dish rich in history, its origins date back to ancient Rome. The difference with pizza is not only in the shape, but also in the dough and its crumbly consistency. We let it rise for 48 hours making it even more digestible and tasty!

Marinara 2.0 6,5€

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€

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

Margherita al cotto 8€

Mozzarella, pomodoro san Marzano, Cotto

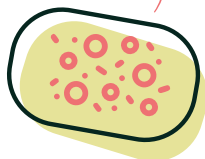
Mozzarella, San Marzano tomato, cooked ham

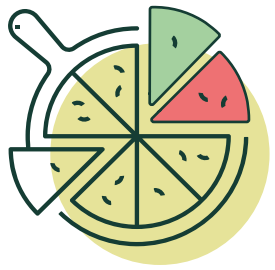
Vegetariana 8,5€

Zucchine, melanzane, peperoni, mozzarella Fiordilatte e olio EVO

Zucchini, eggplant, peppers, mozzarella Fiordilatte, EVO oil

LIEVITATA
48 ORE





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.

Our focaccia is made with a dough of whole grain Bio flour, 24 hours natural rising, light and crispy. The Focaccia is seasoned with top quality Italian ingredients.



**SCOPRI LE FOCACCE DELLA SETTIMANA
CHE LO CHEF HA SCELTO PER TE!**
*DISCOVER THE FOCACCIA OF THE WEEK
THAT THE CHEF HAS CHOSEN FOR YOU!*



GUD
social

SEGUI [@GUD.MILANO](#) E TAGGACI
NELLE TUE STORIES [#LIFEISGUD](#)



GUDMILANO.COM

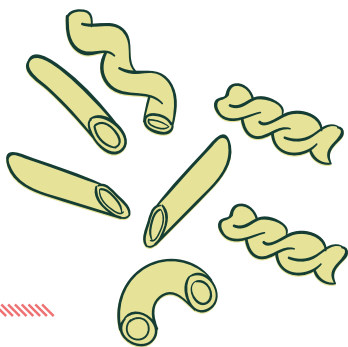


SPECIAL DEL GIORNO

I LOVE GUD CARBS



Scegli lo **SPECIAL** del giorno ispirato alla tradizione italiana



DRAFT BEERS

DALLE 17.00

	0,2 cl	0,4 cl	0,2 cl	0,4 cl
Heineken	3,5€	5€	4€	6€
Birra Messina Cristalli di sale	3,5€	5€	4€	6€
Ichnusa non filtrata Lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione <i>Left to settle, the beer keeps the yeasts</i>	3,5€	5€	4€	6€
Birra Moretti la bianca La nuova Weiss italiana <i>The Italian Weiss</i>	3,5€	6€	4€	6€
Birra moretti IPA Birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini <i>High fermentation beer, long maturation of the yeasts in the vats</i>	3,5€	6€	4€	6€
Birra Moretti la rossa Birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano <i>Bock beer, produced with 100% Italian malt</i>	3,5€	6€	4€	6€

BOTTLED BEERS 0,33 CL.

Heineken | Sol | Heineken 0.0
Ichnusa cruda | Desperados

5€

Slalom strong
Daura gluten free

6€



...dalla cantina

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CALICE / WINE GLASS 6€ BOTTIGLIA / BOTTLE 30€

- Falanghina del beneventano i.g.t, Campania - 13%
- Sauvignon, Ronco Dei Tassi, Collio, Friuli - 13.5%
- Vermentino, Audarya d.o.c. Sardegna - 13.5%

CALICE / WINE GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Grechetto, Fioranello, Tenuta di fiorano, Lazio - 12.5%
- Gewürztraminer, Az. Agricola Roeno, Trentino - 13%

VINI ROSÈ / ROSÈ WINES

CALICE / WINE GLASS 6€ BOTTIGLIA / BOTTLE 30€

- Solarea rosè d.o.c., Agriverde 2017 - 13.5%

VINI ROSSI / RED WINES

CALICE / WINE GLASS 6€ BOTTIGLIA / BOTTLE 30€

- Morellino di Scansano, Ceretto Piano, Toscana d.o.c.g. - 13.5%
- Cannonau, Audarya d.o.c. Sardegna - 13.5%
- Barbera d'alba, Pelisa d.o.c. Piemonte - 14.5%
- Nero d'avola, Don Pietro i.g.p. bio, Sicilia - 13.5%

CALICE / WINE GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di fiorano, Lazio - 13.5%

BOLLICINE / SPARKLING WINES

CALICE / WINE GLASS 5€

BOTTIGLIA / BOTTLE 25€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

CALICE / WINE GLASS 7€

BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Ferrari maximum brut (trentodoc) - 12.5%

CALICE / WINE GLASS 8€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%

SOLO BOTTIGLIA / ONLY BOTTLE

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut - 12.5% **40€**
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè - 12.5% **45€**

CHAMPAGNE

SOLO BOTTIGLIA / ONLY BOTTLE

- Delamotte Brut - 12% **70€**
- Delamotte Rosè - 12% **95€**



DALLE / FROM
17.00
6€
30€

8€

GŪD COCKTAILS



ORANGE COOLER 7€

Arance fresche, zucchero, ginger ale

FRUIT JULEPS 7€

Puree di frutta, succo di pompelmo, acqua tonica

FIERO TONIC 8€

Martini fiero, tonica

SBAGLIATISSIMO 10€

Martini bitter riserva, Martini rubino, prosecco tonica, gocce segrete

POCKET.YOKAI 10€

Bombay sapphire, liquore alla violetta, succo pompelmo rosa, sciroppo ai fiori jasmin, Acqua faba

MESSICO E NUVOLE 10€

Mezcal, Martini bitter riserva, agrumi mix, agave

FIERO GŪD 10€

Martini fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

NUN TE REGGE PIÙ 10€

Bacardi carta oro, Bacardi carta blanca, Pimento dram, sciroppo orzata giffard, succo lime, succo mela, angostura bitter

NICE BULLEIT 11€

Bulleit ray whiskey, cordiale miele e arancia, succo limone, chinotto

GIN TONIC LIST 12€

GIN DEL PROFESSORE A LA MADAME

Tonica, scorza d'arancia

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR

Tonica, scorza d'arancia

BULLDOG, London Dry Gin, UK

Tonica, pompelmo

ELEPHANT, Botaniche Africane, Germany

Tonica, scorza di limone

GIN MARE, Mediterranean Gin, Spain

Tonica, rosmarino

MONKEY 47, Black Forest Dry Gin, Germany

Tonica, scorza di limone

G'VINE, Floraison, French

Tonica, scorza di limone

NIKKA COFFEE GIN, Japanese Citruses

Tonica, rondelle di lime

STAR OF BOMBAY, UK

Tonica, scorza di limone

HENDRICK'S, UK

Tonica, cetriolo

COFFEE, INFUSION & HOT DRINK



DALLE
17.00

Caffè / <i>Coffee</i>	0,90€	1,00€
Caffè corretto / <i>Coffee and liquor</i>	1,50€	2,00€
Caffè orzo / <i>Barley Coffee</i>	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€ 2,00€
Caffè ginseng / <i>Ginseng Coffee</i>	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€ 2,00€
Caffè decaffeinato / <i>Decaffeinated Coffee</i>	1,50€	2,00€
Caffè americano / <i>Long Black</i>	2,00€	2,00€
Marocchino / <i>Marocchino</i> (<i>espresso, steamed milk and cocoa</i>)	2,00€	2,00€
Cappuccino (classico)	1,50€	2,00€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco / <i>almond, soy milk, cocoa</i>)	2,00€	2,00€
Cappuccino decaffeinato / <i>Decaffeinated Coffee</i>	1,50€	2,00€
Caffè shakerato / <i>Iced Coffee</i>	3,50€	4,00€
Caffè shakerato corretto / <i>Iced Coffee and liquor</i>	5,00€	5,00€
Latte macchiato / <i>Latte Macchiato (classic)</i>	2,00€	2,00€
Latte macchiato / <i>Latte Macchiato</i> (<i>mandorla, soia, cocco / almond, soy milk, cocoa</i>)	2,00€	2,50€
Tisana Fid Ji (<i>mela, zenzero, lime, citronella, arancia</i>) (<i>apple, ginger, lime, citronella, orange</i>)	3,50€	3,50€
Te Damman Freres (<i>verde, nero, bianco / green, black, white tea</i>)	3,50€	3,50€
Te camomilla / <i>Chamomile</i>	3,50€	3,50€
Te Rooibos deteinato / <i>Rooibos infusion</i>	3,50€	3,50€
Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i>	3,50€	5,00€
	con panna / <i>with cream</i>	4,00€ 5,00€
Vine brulè	5,00€	5,00€

HEALTHY DRINKS & JUICES



GUD DETOX 5€

Mela golden, sedano, cetriolo / *Apple, celery, cucumber*

GUD TASTE 5€

Fragole, ananas, mela / *Strawberries, pineapple, apple*

GUD VIBES 5€

Menta, lime, mela, ananas / *Mint, lime, apple, orange*

GUD ENERGY 5€

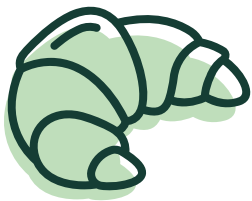
Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone

Carrot, ginger, orange juice, lemon

fresh orange juice

SPREMUTA DI ARANCIA 4€

DALLE 17.00 ▶ 5€



CROISSANT & MUFFIN

Vuoti e farciti	1,50€
<i>Croissant filled or plain</i>	
Mini croissant vuoti e farciti	1,00€
<i>Mini croissant filled or plain</i>	
Muffin	3,50€
Mini muffin	1,00 €

GÜD SWEETS 5€

Tiramisù all'orzo / Barley based tiramisù

Allergeni: uova, lattosio, glutine / egg, lactose, gluten

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di mandorle / Cheesecake with wild berries and almond crumble

Allergeni: uova, frutta a guscio, lattosio / egg, nuts, lactose



GÜD YOGURT 4€

BEVERAGES

DALLE
17.00

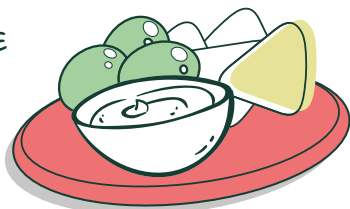
Acqua / Water	1,20€	1,20€
Bibita / Soft Drink	3,50€	5,00€
Crodino - San Bitter	3,50€	5,00€
Spritz	7,00€	7,00€
Pomodoro condito / Seasoned tomato juice	5,00€	7,00€
Succhi di frutta / Juice	3,50€	5,00€
Redbull, energy drink	4,00€	5,00€
Amari e distillati / Bitter and liquor	da/from 3,50€	5,00€
NATURALBOOM, il primo mental drink	3,50€	

happy GÜD



DALLE 17 ALLE 21

TUTTI I DRINKS E LE BIRRE
SARANNO ACCOMPAGNATI
CON IL NOSTRO TAGLIERE
DI STUZZICHINI



TAKE AWAY
MA POI
CI RIVEDIAMO!



GUSTA UNO DEI NOSTRI PIATTI
DIRETTAMENTE DA CASA! ORDINALO SU
Glovo?

DON'T FORGET
YOUR DAILY DOSE
OF GREENS



choose your flavour

ACCOMPAGNA
IL TUO PRANZO
CON UNA
CENTRIFUGA
FRESCA

ALLERGENI / ALLERGENS



PESCE
FISH



SOIA
SOY



SESAMO
SESAME



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



SOLFITI
SULPHITES



LATTICINI
LACTOSE



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO
CELERY

Ni

NICHEL
NICKEL

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.



GUDMILANO.COM