

GÜD JUICE 4,50 €

ESTRATTI
DI FRUTTA E
VERDURA FRESCHI
CON BASE ALLO
ZENZERO

Panarea - limone, menta, mela

Vulcano - mela, pera, avocado, spinacino

Linosa - mango, mela, arancia

Maddalena - melagrana, limone, mela

Giglio - zenzero, mela



*in base alle stagioni le referenze possono cambiare

SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink 4€

Fiero Spritz 7€



CROISSANT & MUFFIN

Croissant vuoti e farciti 1,50€

Mini croissant vuoti e farciti 1€

Muffin farciti 3€

Mini muffin 1€



Sweet
moments

DOLCI 4€

Tiramisù all'orzo

Allergeni: uova, lattosio, glutine

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di mandorle

Allergeni: uova, frutta a guscio, lattosio

GÜD YOGURT 4€

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



TAKE A BEER

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

5€

Heineken

Birra Messina Cristalli di Sale

Ichnusa cruda

Heineken 0.0

Daura gluten free 6€



...dalla cantina

VINI BIANCHI

Falanghina del beneventano i.g.t, Campania

Vermentino di Sardegna DOC da 37.5 cl 10€

VINI ROSÉ

Solarea rosé d.o.c., Agriverde 2017

VINI ROSSI

Morellino, Scansano, Ceretto Piano, Toscana d.o.c.g.

Dolcetto d'Alba di Ca' del Baio DOC da 37.5 cl 9€

BOLLICINE

Soligo, Prosecco d.o.c.
millesimo, extra dry



TAKE AWAY



TUTTI I GIORNI 08.00-16.00

CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,00€

Caffè corretto 2,00€

Caffè orzo piccolo 1,30€ | grande 1,50€

Caffè ginseng piccolo 1,30€ | grande 1,50€

Caffè decaffeinato 1,50€

Caffè americano 2,00€

Marocchino 2,00€

Cappuccino (classico, soia, mandorla) 2,00€

Cappuccino decaffeinato 2,00€

Caffè shakerato 3,50€

Caffè shakerato corretto 5,00€

Latte macchiato 2,00€

Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia) 3,50€

Te Damman Freres (verde, nero, bianco) 3,50€

Te camomilla 3,50€

Te Rooibos deteinato 3,50€

Cioccolata calda 3,50€ | con panna 4€



BEVERAGES

Acqua 1,50€

Soft drinks 3,50€

Crodino - San Bitter 3,50€

Amari e distillati da 3,50€



SPREMUTA DI ARANCIA 5€

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.

Sea-ciliano 13€

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

BEST SELLER

Hawaiano 2.0 12€

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

Pulled Meneghino 10€

riso basmati, maiale sfilacciato, verza, cavolo nero, salsa allo zafferano
Allergeni: lattosio, nickel, solfiti, soia, sedano

VEG Bosco invernale 11€

Riso rosso integrale, zucca, Caponatina invernale di verdure, funghi shitake, rafano e semi di zucca
Allergeni: solfiti



TOAST GÜD 5€
PROSCIUTTO COTTO
E FORMAGGIO



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, olio evo
Allergeni: latticini, solfiti, glutine

Piemontese 11€

Tomino, salsa verde, peperone di Carmagnola (presidio slowfood), guanciale croccante
Allergeni: glutine, pesce, solfiti, lattosio

BEST SELLER

Contadina 11€

Mortadella, stracciatella di burrata, pistacchi, pesto di pomodori secchi
Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio

Regina Margherita 10€

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

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.

MINI FOCACCE Ø12

Focaccina Tonno 5,5€

Pomodoro e insalata
Allergeni: pesce

Focaccina Prosciutto Crudo 5,5€

Mozzarella di bufala, pomodoro e insalata
Allergeni: latticini

Focaccina Prosciutto Cotto 5,5€

Mozzarella, pomodoro e insalata
Allergeni: latticini

Focaccina Caprese 5,5€

Mozzarella di bufala, pomodoro e pesto di basilico
Allergeni: latticini

DA PROVARE

GÜD

fresh salads



Ma che cavolo! 10€

Puree di cavolfiore, cavolo romanesco, cavolo rosso e verde marinato, cavolo nero
Allergeni: solfiti

Caesar Salad 11€

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

GÜD VELLUTATA 8€

Scopri la nostra vellutata di stagione