

GÜD COCKTAILS

ORANGE COOLER 7€

Arance fresche, zuccheri, 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 GÜD 10€

Martini Fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

NUN TE REGGE PIÙ 10€

Bacardi carta oro, Bacardi carta bianca, 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

GIN DEL PROFESSORE A LA MADAME 14€

Tonica, scorza d'arancia

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR 12€

Tonica, scorza d'arancia

BULLDOG, London Dry Gin, UK 12€

Tonica, pompelmo

ELEPHANT, Botaniche Africane, Germany 14€

Tonica, scorza di limone

GIN MARE, Mediterranean Gin, Spain 12€

Tonica, rosmarino

MONKEY 47, Black Forest Dry Gin, Germany 14€

Tonica, scorza di limone

G'VINE, Floraison, French 12€

Tonica, scorza di limone

NIKKA COFFEE GIN, Japanese Citrus 12€

Tonica, rondelle di lime

STAR OF BOMBAY, UK 12€

Tonica, scorza di limone

HENDRICK'S, UK 14€

Tonica, cetriolo

BEVERAGES



Acqua	1,50€
Acqua GÜD	1€
Soft drinks	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5€
Spritz	7€
Pomodoro condito	5€ dalle 17.00 ▶ 7€
Amari e distillati	da 3,50€ dalle 17.00 ▶ da 5€
Redbull	4€ dalle 17.00 ▶ 5€

GÜD JUICE 4,50 € DALLE 17 ▶ 5 €

Panarea - limone, menta, mela

Vulcano - mela, pera, avocado, spinacino

Linosia - mango, mela, arancia

Maddalena - melagrana, limone, mela

Giglio - zenzero, mela

ESTRATTI
DI FRUTTA E
VERDURA FRESCI
CON BASE ALLO
ZENZERO



*in base alle stagioni le referenze possono cambiare

SPREMUTA DI ARANCIA

4€ | DALLE 17.00 ▶ 5€

TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA

Ichnusa (sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara) 5€

Ichnusa non filtrata (lasciata decantare, conserva i lieviti in sospensione) 6€

Birra Moretti la bianca (la nuova Weiss italiana) 6€

Birra Moretti la rossa (birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano) 6€

Birra Moretti IPA (ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini) 6€

IN BOTTIGLIA 0,33 CL. 5€

Heineken, Desperados, Ichnusa cruda,
Heineken 0.0, Sol, Birra Messina Cristalli di Sale
Slalom strong, Daura gluten free



TUTTI I GIORNI 10.00-2.00

CAFFETTERIA, INFUSIONI & HOT DRINKS



Caffè	1,00€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico, mandorle, soia, cocco)	2,00€
Cappuccino decaffeinato	2,00€
Caffè shakerato	3,50€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Latte macchiato (classico, mandorle, soia, cocco)	2,00€
Camomilla	3,50€
Te Damman Freres (verde, nero, bianco)	3,50€
Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia)	3,50€
Tisana rooibos	3,50€
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)	
Cioccolata	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
	con panna 4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
vin brulè	5,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
macha latte	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
macha cacao	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€
golden drink	4,00€ dalle 17.00 ▶ 5,00€

happy
GÜD



TUTTI I GIORNI
DALLE 17

TUTTI I DRINKS E LE BIRRE
SARANNO ACCOMPAGNATI DALLE
NOSTRE CHIPS CALDE



CROISSANT & MUFFIN



Croissant vuoti e farciti	1,50€
Mini croissant vuoti e farciti	1€
Muffin farciti	3€
Mini muffin	1€

GÜD SWEETS 4,5€

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€

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

Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone* marinato alla barbabietola, avocado, 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 shiitake, rafano e semi di zucca

Allergeni: solfiti



COSA FRIGGE IN PENTOLA

Per garantire una preparazione finale il più possibile sana e leggera, la nostra pastella è a base di farina di riso biologica e birra Incusa non filtrata, utilizziamo materie di prima qualità e sostituiamo quotidianamente l'olio di semi di girasole per la frittura.



Fish&Chips* 10€

Merluzzo* bianco fritto in pastella, patate rustiche con la buccia, salsa tartara e salsa di piselli home made

Allergeni: pesce, uovo, glutine

Chick'n'Chips 9,5€

Pollo marinato al lime e spezie, fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e con maionese al rafano

Allergeni: lattosio, glutine

Patate Rustiche con la buccia 4€



TACOS

Shrimps&Co 8€

Code di gamberi*, spinacino fresco, pomodorini ciliegia, cipolle rosse, salsa tartara

Allergeni: glutine, pesce, senape, sedano, uovo

Chicken GÜD 7€

Pollo italiano allevato a terra marinato al lime, lattuga ghiaccio, salsa yogurt alle erbe, pesto di pomodori secchi

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio



UNICI

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



...dalla cantina

VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 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 7€ Bottiglia 35€

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

VINI ROSÉ

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

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

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

- Morellino, 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 7€ Bottiglia 35€

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

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

CALICE 8€ BOTTIGLIA 35€

- Ferrari maximum brut (trentodoc) - 12.5%

CALICE 8€ BOTTIGLIA 35€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%

SOLO BOTTIGLIA

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

CHAMPAGNE SOLO BOTTIGLIA

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



TAKE AWAY



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

GÜD VELLUTATA 8€

Scopri la nostra vellutata di stagione