

GÜD COCKTAILS

IMPROVED MARGARITA 12€

Tequila, mezcal, Pimento dram, Falernum Mr Al, succo di lime

NEW FASHIONED 12€

Whiskey Bourbon, apricot brandy, Bitter ginger, sciroppo d'acero alla salvia, soda

TIKI TAKA 10€

Rum mix alla banana, Falernum Mr Al, succo di lime, Angostura bitter, spuma di mango mela e disaronno

IL CONTE IN MONTAGNA 10€

Martini bitter riserva, Martini rubino, Grappa infusa alla pera, Creme de cacao bianca

BREAKFAST GIMLET 10€

Gin infuso all'Earl grey, Cordial al pompelmo rosa, Cointreau

EUSTACHI 25 12€

Bitter al finocchietto, Italicus, Tonica



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, Botanique 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 Citrus

Tonica, rondelle di lime

STAR OF BOMBAY, UK

Tonica, scorza di limone

HENDRICK'S, UK

Tonica, cetriolo



BEVERAGES

Acqua 1€

Soft drinks 3,50€ | dalle 17.00 ▶ 5€

Crodino - San Bitter 3,50€ | dalle 17.00 ▶ 5€

Pomodoro condito 5€ | dalle 17.00 ▶ 7€

Redbull 4€ | dalle 17.00 ▶ 5€

Amari, liquori e distillati da 3,50€ | dalle 17.00 ▶ da 5€

Fiero spritz 6€ | dalle 17.00 ▶ 8€

Martini Fiero, prosecco, soda

DALLE 17
happy
GÜD
▶ 6€

SMOOTHIES 6€

GÜD Morning - proteico

Fragole, avocado, latte di cocco, limone, sciroppo d'acero

GÜD Looking - anti aging

Mirtilli, fragole, mela, latte di cocco, latte di mandorle, bacche di goji, sciroppo d'acero, limone, vaniglia, chia

GÜD Love - energizzante

Banana, latte di cocco, cacao, datteri, sciroppo d'acero maca, lucuma, chia, curcuma, cannella, proteine della canapa



DALLE 17
happy
GÜD
▶ 6€

SPREMUTA DI ARANCIA
POMPELMO E MISTA

4€

DALLE 17.00 ▶ 5€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

5,00€

Ichnusa non filtrata

Birra Messina Cristalli di Sale

Daura gluten free 6€

DALLE 17
happy
GÜD
▶ 6€

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

BIRRIFICIO ITALIANO

7,00€

Tipopils 5,2 % vol. (chiara, luppolata e leggera)

Finisterrae 5 % vol. (chiara, malto di frumento e molto profumata)

Bibock 6,2 % vol. (ambrata, fruttata, doppio malto e beverina)



TUTTI I GIORNI 8.30-23.30

CAFFETTERIA, INFUSIONI & HOT DRINKS

DALLE
17.00

Caffè	1,00€	1,00€
Caffè corretto	1,50€	2,00€
Caffè orzo	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,30€ grande 1,50€	2,00€
Caffè decaffeinato	1,30€	1,50€
Caffè americano	1,30€	1,50€
Crema di caffè freddo	2,00€	2,50€
Marocchino	1,50€	2,00€
Cappuccino	1,50€	2,00€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco)	2,00€	2,00€
Cappuccino decaffeinato	1,50€	2,00€
Caffè shakerato	3,50€	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€	5,00€
Latte macchiato	2,30€	2,50€
Latte macchiato (mandorle, soia, cocco)	2,50€	3,00€
Te Damman Freres (verde, nero, bianco)	3,00€	3,50€
Tisana Fid Ji	3,00€	3,50€
(mela, zenzero, lime, citronella, arancia)		
Tisana rooibos	3,00€	3,50€
(infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)		
Camomilla	2,50€	3,00€
Cioccolata	3,50€	5,00€
con panna	4,00€	5,00€
vin brulè	5,00€	5,00€
macha latte	4,00€	5,00€
macha cacao	4,00€	5,00€
golden drink	4,00€	5,00€

CENTRIFUGHE NATURALI 5€

GÜD DETOX: Mela golden, sedano, cetriolo

DALLE 17 ▶ 6€

GÜD ENERGY: Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone

GÜD TASTE: Fragole, ananas, mela

GÜD VIBES: Menta, lime, mela, ananas



CROISSANT & MUFFIN

Croissant vuoti e farciti	1,50€	Muffin farciti	3€
Mini croissant vuoti e farciti	1€	Biscotteria secca	2€
Mini muffin	1€		

DOLCI 4,50€

Tiramisù all'orzo

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di mandorle



GÜD YOGURT 4€

TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO 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.

BEST SELLER 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 shitake, rafano e semi di zucca
Allergeni: solfiti



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

LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE

Strepitosa 12€

Straciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, olio evo
Allergeni: latticini, solfiti, glutine

Regina Margherita 10€

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

NEW Piemontese 11€

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



IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE

SALMONE TERIAKY 12€

servito con riso basmati
Allergeni: pesce, soia

AVO TOAST

GÜD MED 5€
Pane di segale, avocado, pomodorini, basilico, semi di sesamo
Allergeni: sesamo, glutine

AVOSPECIAL 7€

Pane di segale, salmone alla barbabietola, avocado, spalmabile, semi di sesamo, aneto
Allergeni: pesce, latte, glutine, sesamo



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

Calice 7€ Bottiglia 35€

Calice 7€ Bottiglia 35€

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

Calice 7€ Bottiglia 35€

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 Rosé (trentodoc) - 12.5%

SOLO BOTTIGLIA

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

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosé - 12.5% **45€**

SOLO BOTTIGLIA

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

- Champagne Delamotte Rosé - 12% **95€**



TAKE AWAY



GUD.MILANO