



**GUD
BOCCONI**




**CI PRENDIAMO
CURA DI TE**

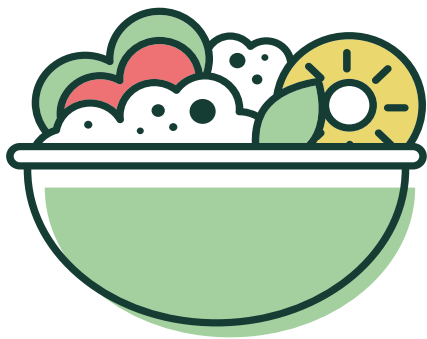
MA NON C'È SERVIZIO AL TAVOLO





**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.

Sea-ciliano ~~13€~~ 11,5€

Riso rosso integrale, gamberi*, pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, mozzarella di bufala, basilico, zest di limone

Brown rice, prawn, dried tomato pesto, crispy capers, mozzarella cheese, basil, lemon zest



Hawaiano 2.0 ~~12€~~ 10,5€

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 Poke ~~12€~~ 10,5€

Riso basmati, brunoise di verdure (pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, coriandolo), pulled pork, salsa yogurt, salsa bbq ed erba cipollina

Basmati rice, vegetable's brunoise (tomatoes, cucumber, red onion, coriander), pulled pork, yogurt sauce, bbq sauce and chive



VEG Bosco Orizzontale ~~10€~~ 9€

Mix di riso basmati e integrale, crema di carote spicy, piselli, zucchine marinate, pomodorini, zenzero agrodolce, alga Nori

Mix of basmati and brown rice, spicy carrot cream, marinated zucchinis, peas, ginger, Nori seaweed



GÜD fresh salads

Toscana ~~12€~~ 10,5€

Spinacino, radicchio, fichi neri acidulati, noci, scaglie di pecorino, dressing al miele

Baby spinach, radicchio, mozzarella cheese, confit tomatoes, anchovies in oil, Taggiasca olives, croutons of bread



Mediterranea ~~11€~~ 10€

Spinacino, mozzarella di bufala, pomodori confit, alici sott'olio, olive taggiasche, crostini di pane

Baby spinach, mozzarella cheese, confit tomatoes, anchovies in oil, Taggiasca olives, croutons of bread



Caesar Salad ~~11€~~ 10€

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



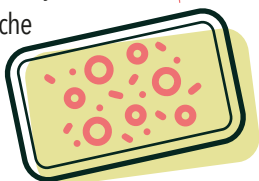
GÜD PINSA

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

LIEVITATA
48 ORE



Margherita 7€

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fiordilatte, basilico, olio EVO

San Marzano tomatoes, mozzarella Fiordilatte, basil, EVO oil

Vegetariana 8,5€

Zucchine, melanzane, peperoni, mozzarella Fiordilatte e olio EVO

Zucchini, eggplant, peppers, mozzarella Fiordilatte, EVO oil

LE SPECIALI

La Calabrese 10€

Pomodorino datterino semi dry, 'nduja di Spilinga (presidio Slow Food), ricotta di pecora, melanzana a funghetto, mozzarella Fiordilatte

Yellow tomatoes confit, Spilinga 'nduja (Slow Food Presidium), sheep ricotta, fried eggplant, mozzarella Fiordilatte

La Puglia-Tirolo 12€

Crema di zucca, mozzarella Fiordilatte, speck, crema al tartufo, stracciatella di burrata pugliese

Pumpkin crea, mozzarella Fiordilatte, speck, truffle cream, burrata stracciatella

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.

L'inglese ~~12€~~ 10,5€

Roast beef, salsa romesco,
verdure grigliate sott'olio
*Roast beef, Romesco sauce,
grilled vegetables in oil*



Strepitosa ~~12€~~ 10,5€

Stracciatella, pomodorini, rucola,
prosciutto crudo, olio evo
*Stracciatella cheese, cherry tomatoes,
rocket, Parma ham*



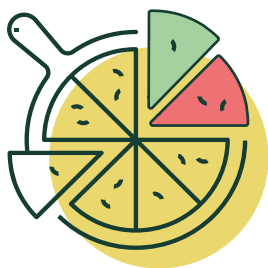
Contadina ~~11€~~ 10€

Mortadella, stracciatella di burrata, pistacchi, pesto di
pomodori secchi
*Mortadella with toasted pistachio, stracciatella cheese,
dried tomato pesto*



Margherita Evoluta ~~10€~~ 9€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala,
pesto fresco di basilico (senza aglio), origano secco
*San Marzano tomatoes, Buffalo mozzarella,
basil pesto (no garlic), dried oregano*

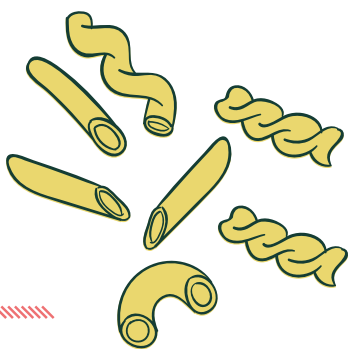


SPECIAL DEL GIORNO

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
- Sauvignon, Ronco Dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya d.o.c. Sardegna

CALICE / WINE GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Grechetto, Fioranello, Tenuta di fiorano, Lazio
- Gewurtztraminer, Az. Agricola Roeno, Trentino

VINI ROSÈ / ROSÈ WINES

CALICE / WINE GLASS 6€ BOTTIGLIA / BOTTLE 30€

- Solarea rosè d.o.c., Agriverde 2017

VINI ROSSI / RED WINES

CALICE / WINE GLASS 6€ BOTTIGLIA / BOTTLE 30€

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

CALICE / WINE GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di fiorano, Lazio

BOLLICINE / SPARKLING WINES

CALICE / WINE GLASS 5€

BOTTIGLIA / BOTTLE 25€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto

CALICE / WINE GLASS 7€

BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Ferrari maximum brut (trentodoc)

CALICE / WINE GLASS 8€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc)

SOLO BOTTIGLIA / ONLY BOTTLE

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

CHAMPAGNE

SOLO BOTTIGLIA / ONLY BOTTLE

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



DALLE
17.00
6€
30€

8€

GÜD 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

ITALIAN 75 10€

Bombay london dry, Martini fiero, succo limone, sciroppo al timo, Ferrari maximum brut rosè

MESSICO E NUVOLE 10€

Mezcal, Martini bitter riserva, agrumi mix, agave

FIERO GÜD 10€

Martini fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

TOMMY'S FIERO 12€

Tequila patron silver, succo lime, cordiale al Martini fiero, crosta di sale nero

FRIDA 10€

Bacardi carta blanca, Bacardi carta oro, lime, zucchero semolato, purea mango finest call

GIN TONIC LIST 12€



TONICA
SAN PELLEGRINO

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 roibos deteinato / <i>Roobois 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€

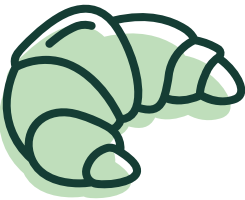
Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone

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



BEVERAGES

DALLE
17.00

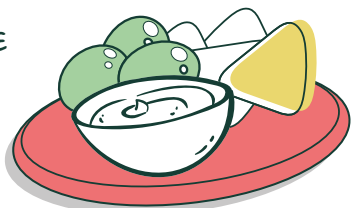
Acqua / Water	1,20€	1,20€
Bibita / Soft Drink	3,50€	5,00€
Crodino - San Bitter	3,50€	5,00€
Spritz	7,00€	7,00€
Pomodoro condito / Seasoned tomato juice	5,00€	7,00€
Succhi di frutta / Juice	3,50€	5,00€
Redbull, energy drink	4,00€	5,00€
Amari e distillati / Bitter and liquor	da/from 3,50€	5,00€

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