

GTU

Milano

CITY LIFE

TUTTI I GIORNI
12.00 - 23.30

Cucina aperta fino alle 23.00



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

TAKE AWAY!

**....MA POI CI
RIVEDIAMO!**



SEGUICI SU



perchè....

#LIFEISGUD



dalle
18.00

Servito
con POP GUD
aromatizzati
(fino alle 21.30)

happy GUD





happy GUD

MARTINI FIERO & TONIC

Martini Fiero, acqua tonica

10€

FIERO GUD

Martini Fiero, Bombay Sapphire Gin,
zenzero, centriolo

10€

FIERO MULE

Martini Fiero, succo di limone,
ginger beer

10€

ITALIAN 75

Martini Fiero, Bombay Dry Gin,
Brut Rosè, succo di limone, sciroppo al timo

10€

TIKI TAKA

Martini Fiero, Bacardi Carta Blanca Rum,
Bacardi Carta Oro Rum, purea di passion fruit,
agrumi mix, angostura

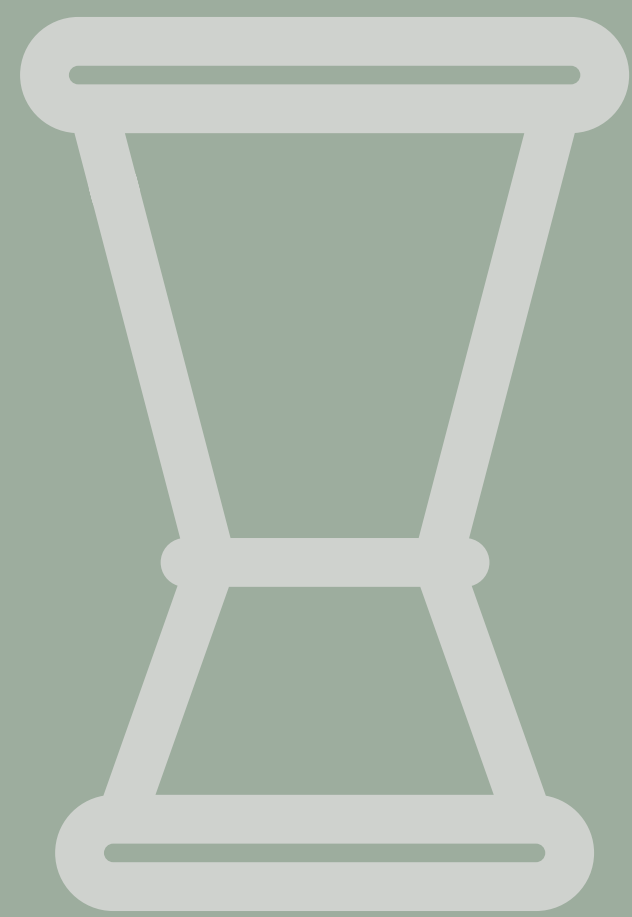
10€

TOMMY'S FIERO

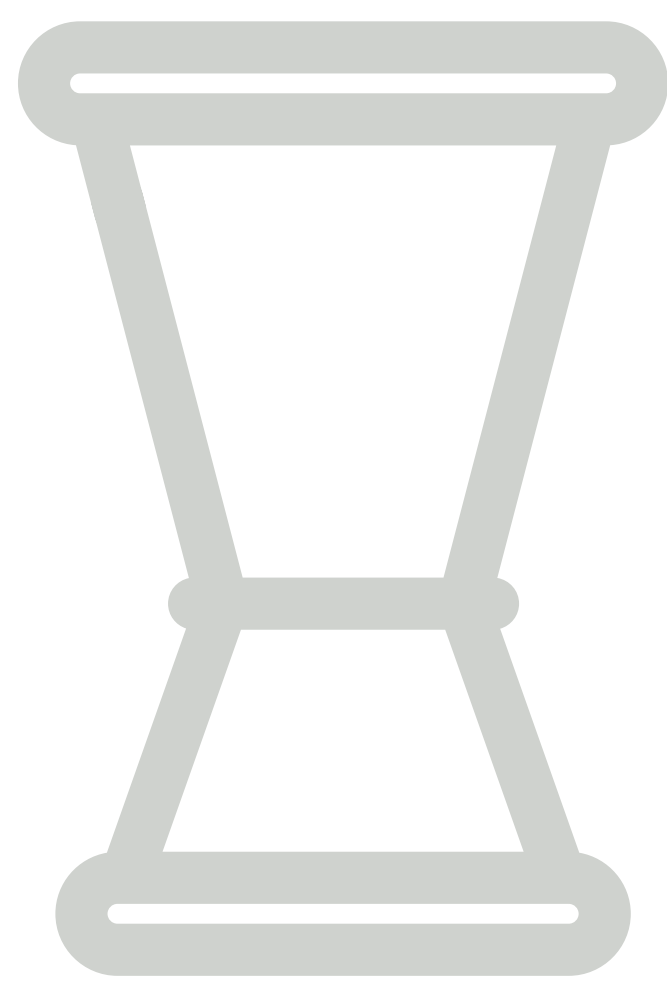
Partron Silver Tequila,
Cordiale all'agave e Martini Fiero,
succo di lime

12€

GUD COCKTAILS



GTD COCKTAILS



ST-GERMAIN SPRITZ - 10€

St-Germain Liqueur,
Prosecco, soda

SBAGLIATISSIMO - 10€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino,
Prosecco, tonica, gocce segrete

CAVA MARTINI - 10€

Martini Riserva Ambrato, Prosecco, succo di limone,
zucchero di canna, menta, soda

MESSICO E NUVOLE - 10€

Martini Riserva Bitter, Mezcal,
agrumi mix, agave

EL CAPITANO - 12€

Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter,
Patron Reposado Tequila, Mezcal

JAPONITO - 12€

Martini Dry, Sake,
sciroppo di thè lapsang souchong affumicato,
succo di lime, crosta di sale al jalapeño
e fiori di zucca

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 condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

LE FOCACCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE



LE FOCACACCE DI NOSTRA PRODUZIONE



STREPITOSA – 11€

Crudo di parma, rucola,
stracciatella di burrata, pomodorini

Allergeni: latticini, solfiti, glutine

REGINA MARGHERITA – 10€

Pomodoro san marzano,
tartare di mozzarella di bufala,
basilico fresco

Allergeni: latticini, glutine

CONTADINA – 11€

Mortadella, pistacchi tostati, stracciatella di burrata,
pesto di pomodori secchi

Allergeni: solfiti, soia, sesamo



MAZARA ACAPULCO – 13€

Guacamole, mozzarella di bufala,
gambero* argentina

Allergeni: crostacei, latticini, glutine

da
provare!

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 fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (*).

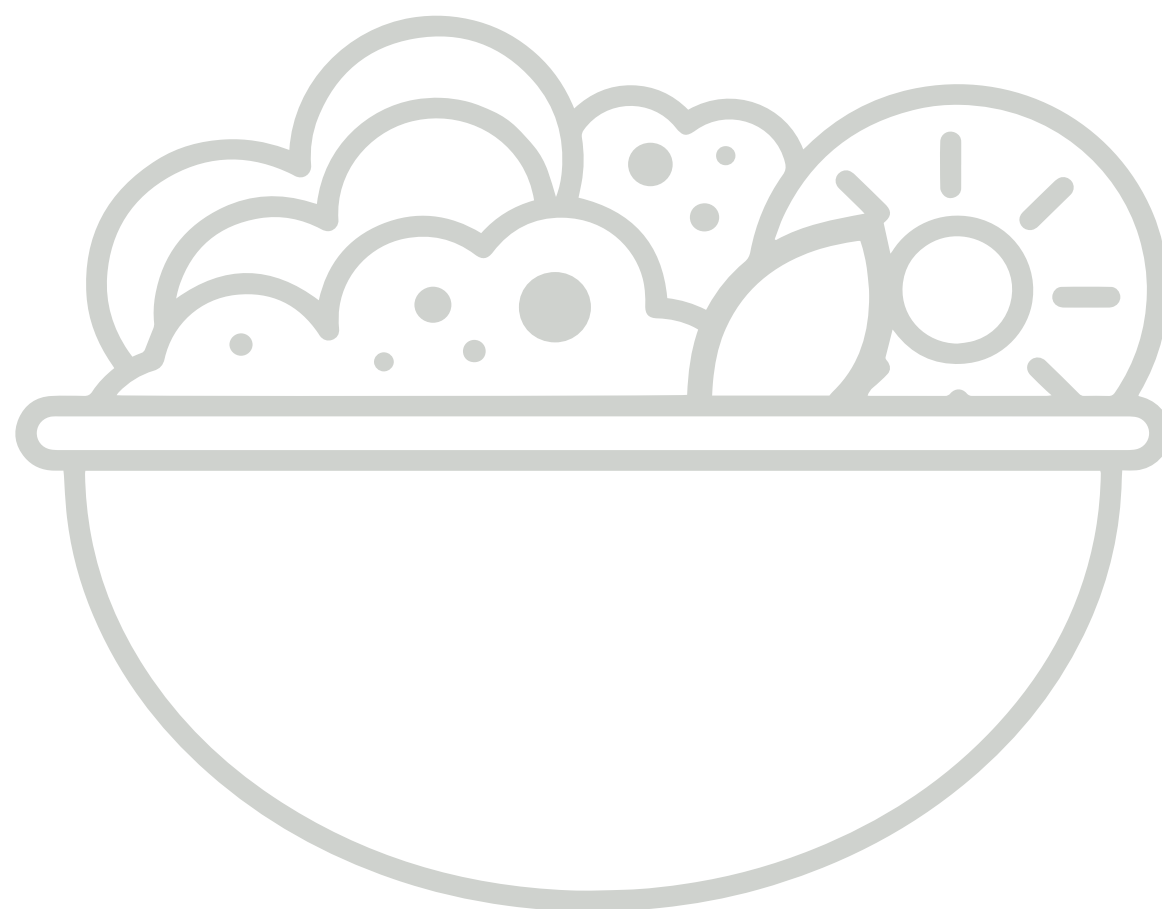
Gli allergeni sono quelli individuati da Reg UE N. 1169/2001. Nei nostri laboratori vengono utilizzate farine, soia e frutta a guscio quindi c'è una possibile contaminazione incrociata. Chiedere al nostro personale di sala per eventuali dettagli.

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.

GUD BOWLS



GUD BOWLS



SEA-CILIANO – 13€

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

Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio

TERIAKY – 12€

Riso Basmati, tartare di avocado, pollo (italiano allevato a terra) in teriaky, anacardi, cipollotto, buccia di lime

Allergeni: solfiti, soia, frutta a guscio



ORTO ZEN – 11€

Riso venere, verdure marinate allo zenzero, sesamo bianco, alga wakame, salsa ponzu

Allergeni: solfiti, soia, sesamo

HAWAIANO – 12€

Riso basmati, salmone* marinato da noi, avocado, sesamo, cipollotto, salsa di soia

Allergeni: solfiti, soia, sesamo

GUD

FRESH

SALAD



GUD FRESH SALAD



CAESAR SALAD – 11€

Lattuga iceberg, scaglie di parmigiano, pollo italiano allevato a terra, bacon, pane croccante, salsa caesar

Allergeni: latticini, pesce, soia, uova

NORVEGESE – 11€

Lattuga iceberg, salmone marinato da noi, aneto, salsa di pere agrodolci, formaggio cremoso, crostini di pane

Allergeni: latticini, glutine, pesce

SAPORITA – 10€

Lattuga iceberg, spinacino, arancia, anacardi, pomodorini, capperi croccanti e feta

Allergeni: latticini, frutta a guscio

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 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.

**TAKE A
BEER**



BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA



ICHNUSA - 5€

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA - 6€

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

BIRRA MORETTI LA BIANCA - 6€

(gusto delicato e rinfrescante, con un retrogusto elegante ed equilibrato)

BIRRA MORETTI LA ROSSA - 6€

(gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia)

BIRRA MORETTI IPA - 6€

(birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)



BIRRE IN BOTTIGLIA

0,33 CL.

5€

HEINEKEN | SOL | SLALOM STRONG | DESPERADOS
MESSINA CRISTALLI DI SALE | HEINEKEN 0.0



DAURA GLUTEN FREE - 6€



dalle 18.00 tutte le birre 7€

GOD WINE



Vini Bianchi

CALICE 6€
BOTTIGLIA 30€

DALLE 18
CALICE 7€
BOTTIGLIA 35€

- Gewurtztraminer, Az.agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio - Friuli
- Vermentino, DOC, Audarya, Sardegna
- Falanghina del Beneventano, IGT, Campania
- Ribolla gialla, 2018, Livio Felluga, Friuli
- Arneis blangé, 2018, Ceretto, Piemonte

Calice 8€

Calice 8€

Vini Rossi

CALICE 6€
BOTTIGLIA 30€

DALLE 18
CALICE 7€
BOTTIGLIA 35€

- Morellino, docg, Ceretto Piano, Scansano - Toscana
- Cannonau, doc, Audarya, Sardegna
- Barbera d'alba, doc, Pelisa, Piemonte
- Nero d'avola, igp bio, Don Pietro, Sicilia
- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di fiorano, Lazio

Calice 7€ Bottiglia 30€

Gud Champagne

SOLO BOTTIGLIA

- Champagne Delamotte Brut **70€**
- Champagne Delamotte Rosè **100€**

Vini Rosé

CALICE 6€
BOTTIGLIA 30€

DALLE 18
CALICE 7€
BOTTIGLIA 35€

Solarea Rosé, 2017, DOC, Agriverde, Abruzzo

Bollicine

CALICE 6€
BOTTIGLIA 30€

DALLE 18
CALICE 7€
BOTTIGLIA 35€

- Jeio Prosecco, DOCG, Valdobbiadene, Veneto

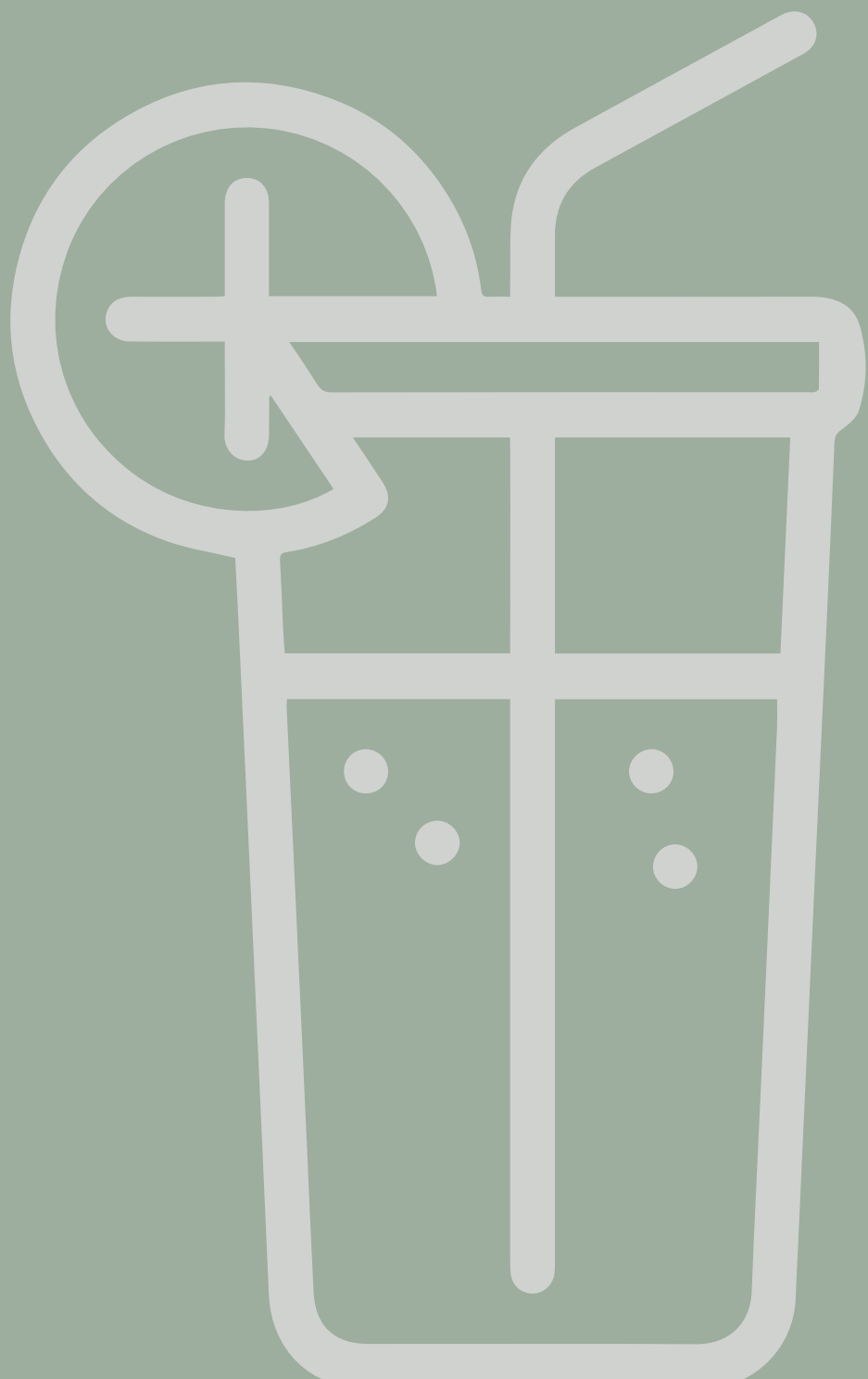
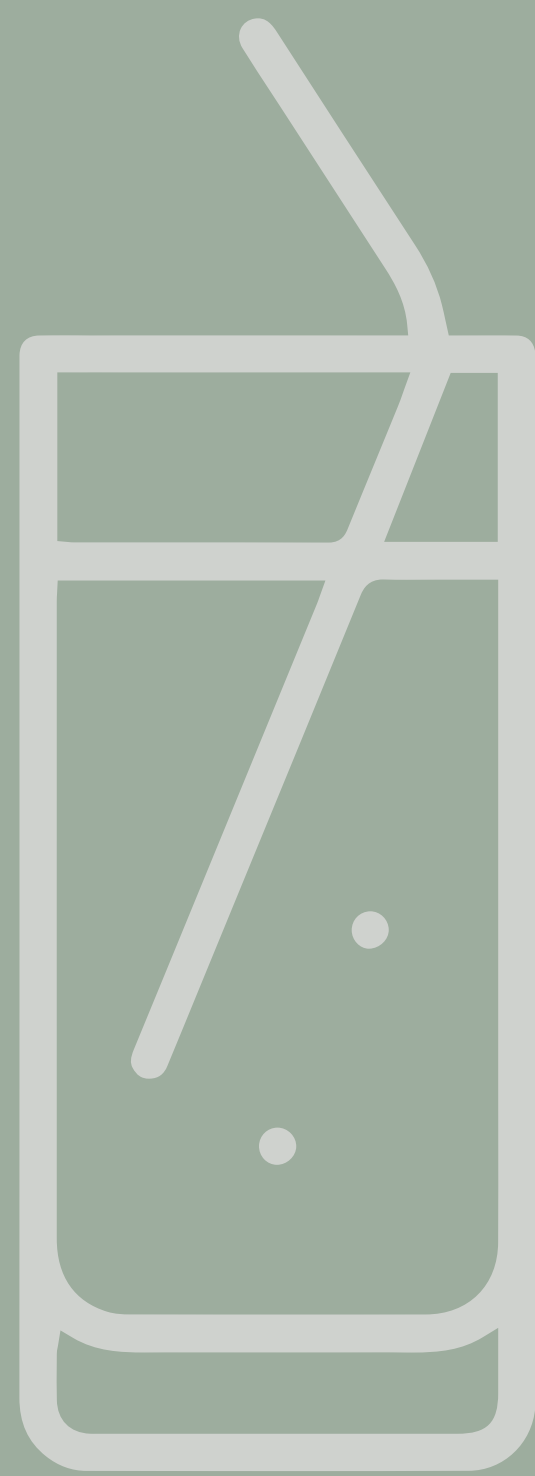
CALICE 8€
BOTTIGLIA 45€

DALLE 18
CALICE 10€
BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta, DOCG, Barone Pizzini, Animante Extra Brut
- Franciacorta, DOCG, Barone Pizzini, Animante Rosè
- Ferrari maximum brut (trentodoc)
- Ferrari maximum Rosè (trentodoc)



GUD & MORE



CENTRIFUGHE NATURALI

GUD DETOX

Mela golden, sedano, cetriolo

GUD TASTE

Fragole, ananas, mela

GUD VIBES

Menta, lime, mela, ananas



GUD ENERGY

Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone

GUD ZICO

Ananas, mela verde, zenzero e acqua di cocco



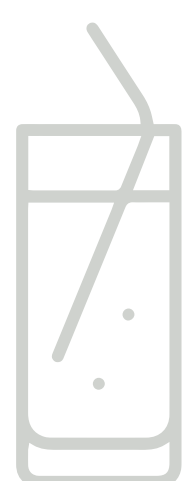
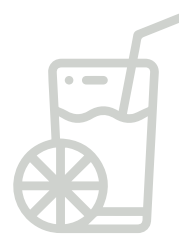
ZICO 4€

Acqua di cocco ricca di potassio, povera di calorie e senza zuccheri aggiunti.

Provala in abbinamento con la nostra Gud Bowl: hawaiano



SPREMUTA DI ARANCIA 5€



SOFT DRINKS

RED BULL ENERGY DRINK 4€ ▶ dalle 18.00 5€

ORGANICS 4€ ▶ dalle 18.00 5€

SPRITZ 7€ ▶ dalle 18.00 8€

CAFFETTERIA E INFUSIONI

FINO ALLE 18

CAFFÈ 1,50€

CAPPUCCINO 2€

CAFFÈ SHAKERATO 3,50€

THÈ E TISANE DA 1,50€



BEVERAGES



ACQUA 1,50€ (Levissima e San Pellegrino 50 cl)

SOFT DRINKS 3,50€ ▶ dalle 18.00 5€

CRODINO - SAN BITTER 3,50€ ▶ dalle 18.00 5€

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI 3,50€ ▶ dalle 18.00 5€

POMODORO CONDITO 7€

GUD SWEETS

TIRAMISU

CHEESECAKE AL CARAMELLO

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO



#LIFEISGUD



GUD CITY LIFE

Via Demetrio Stratos, 5 - T 351 9393770
citylife@gudmilano.com

GUD DARSENA

Viale Gabriele d'Annunzio, 30 - T 02 8358467
darsena@gudmilano.com

GUD EUSTACHI

Via Eustachi, 25 - T 02 91663247
eustachi@gudmilano.com

GUD STAZIONE CENTRALE

P.za Luigi di Savoia 1/15 - T 02 49540502
stazionecentrale@gudmilano.com

GUD BOCCONI

Via Guglielmo Röntgen, 1 - T 349 4050151
bocconi@gudmilano.com



GUDMILANO.COM