



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. **da 5€**

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



GUD COCKTAILS

Sbagliatissimo € 10,00

Campari Bitter, Punt e Mes, prosecco, tonica, gocce segrete...

Gud Mule € 10,00

Rabarbaro Zucca, lime, ginger beer

Sex and the city € 10,00

Vodka Smirnoff, lime, fragole fresche, cannella, succo di arancia e nettare di pesca

Singapore Sling € 10,00

Banks London Dry Gin, cherry brandy, limone, ginger ale

Messico e Nuvole € 10,00

Mezcal Vida, Campari Bitter, agave, mix di agrumi mediterranei

Sweet Paloma € 10,00

Tequila Espolòn, agave, lime, succo di mela, menta, soda

Cabarete € 10,00

Rum Brugal anejo, liquore lichee, purea di mango, sciroppo di guava, ananas, lime

Our Mai Tai € 10,00

Rum Pampero blanco, Rum Pampero anejo, Appleton dark jamaican rum, orange stock, limone, lime, succo di arancia, maracuja, granatina

Orange cooler € 7,00

Arance fresche, zucchero di canna, ginger ale

Fruit juleps € 7,00

Frutta fresca di stagione, pompelmo, tonica

CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè	1,00€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	1,50€
Caffè ginseng	1,50€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico, mandorle, soia)	2,00€
Cappuccino decaffeinato	2,00€
Caffè shakerato	3,50€
Caffè shakerato corretto	5€
Latte macchiato (classico, mandorle, soia)	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)



BEVERAGES

Acqua San Pellegrino e Levissima 50 cl	1,50€
Soft drinks	3,50€
Crodino - San Bitter	3,50€ dalle 18.00 ▶ 5€
Spritz	7€
Amari e distillati da	3,50€ dalle 18.00 ▶ da 5€
Pomodoro condito	5€ dalle 18.00 ▶ 7€



SPREMUTA DI ARANCIA

3,50€ | DALLE 18.00 ▶ DA 5€

100% Cold pressed juice **5,50€**

MY JUICE* *Estratti di frutta e verdura freschi*

Orange

Mela, carota, radice di curcuma, limone, zenzero

Red

Anguria, limone, zenzero, menta

Supergreen

Mela, barbabietola, finocchio, sedano, limone, zenzero e prezzemolo

Lighgreen

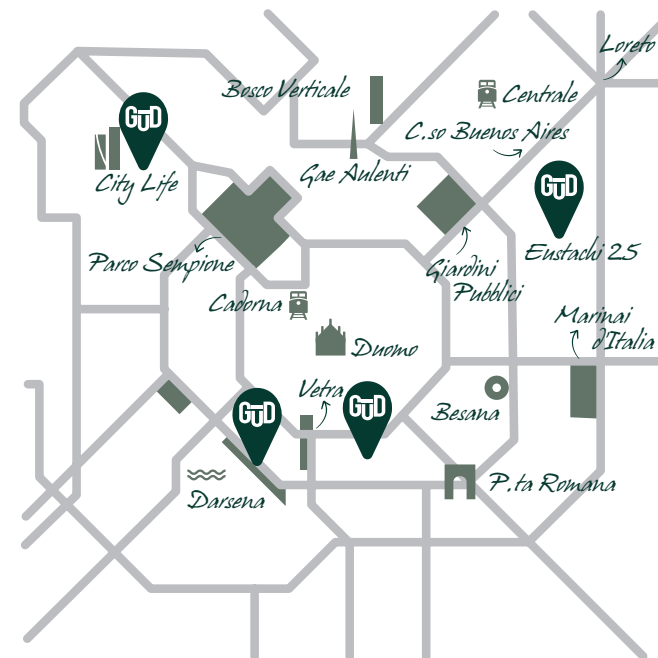
Sedano, mela, radice di curcuma, limone e zenzero



*in base alle stagioni
le referenze possono
cambiare



DARSENA TUTTI I GIORNI 9.00-2.00



GUD CITY LIFE

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

GUD DARSENA

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

GUD BEACH

Via Circonvallazione Est, 19 - Punta dell'Est, Idroscalo (Segrate)

GUD EUSTACHI 25

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

GUD BOCCONI

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

SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

CROISSANT & MUFFIN

Vuoto, albicocca, nutella, pistacchio, crema, 1,50€

frutti di bosco, integrale e miele

Vegano 1,50€

Mini croissant vuoti e farciti 1€

Muffin cioccolato, mela, mirtillo 3€

Mini muffin cioccolato, mirtillo 1€

Dolce del giorno 4,50 €

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

Teriaky 12€

Riso Basmati, tartar di avocado, pollo (italiano allevato a terra) in teriaky, anacardi, cipollotto, zest di lime
Allergeni: solfiti, soia, frutta a guscio

VEG 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

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.

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 Icnusa non filtrata, utilizziamo materie di prima qualità e sostituiamo quotidianamente l'olio di semi di girasole per la frittura.



da provare

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: pesce, senape, sedano, uovo

Chicken GUD 7€

Pollo italiano allevato a terra marinato al lime, lattuga ghiaccio, salsa yogurt alle erbe, pesto di pomodori secchi
Allergeni: lattosio, frutta a guscio



GUD fresh salads

Caesar Salad 11€

Lattuga iceberg, scaglie di parmigiano, pollo italiano allevato a terra, pane croccante, salsa caesar
Allergeni: latticini, soia, uovo

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



...dalla cantina

Vini Bianchi

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Falanghina del beneventano i.g.t, Campania
- Gewurtztraminer, Az. Agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco Dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya d.o.c. Sardegna
- Grechetto, Fioranello, Tenuta di fiorano, Lazio

Calice 7€

Calice 7€ Bottiglia 35€

Vini Rosé

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Solarea rosé d.o.c., Agriverde 2017

Vini Rossi

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Morellino, 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
- Fioranello, Cabernet Sauvignon Tenuta di fiorano, Lazio

Calice 7€ Bottiglia 30€

Bollicine

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto

CALICE 8€ BOTTIGLIA 30€

- Ferrari maximum brut (trentodoc)

CALICE 8,5€ BOTTIGLIA 35€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc)

SOLO BOTTIGLIA 35€

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè



Take Away
...ma poi ci rivediamo!

18-21 APERITIVO
CON LE NOSTRE CHIPS CALDE



fatte al momento