



## Take a Beer

### IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

5,00€

Ichnusa non filtrata

Heineken 0.0

Birra Messina Cristalli di Sale

Daura gluten free 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)

## 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

Italian 75 € 10,00

Bankes London Dry Gin, orange stock, limone, sciroppo al timo home made, Ferrari Maximum Brut rosé

Singapore Sling € 10,00

Bankes 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 Espolon, 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€                        | 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  | 1,30€                        | 2,00€ |
| Cappuccino (classico, mandorle, soia)                   | 1,50€                        | 2,00€ |
| Cappuccino decaffeinato                                 | 1,80€                        | 2,00€ |
| Caffè shakerato   | 3,50€                        | 4,00€ |
| Caffè shakerato corretto                                | 5,00€                        | 5,00€ |
| Latte macchiato   | 2,30€                        | 2,50€ |
| (classico, mandorle, soia)                              |                              |       |
| Te Damman Freres (verde, nero, bianco)                  | 3,00€                        | 3,00€ |
| Tisana Fid Ji   | 3,00€                        |       |
| (mela, zenzero, lime, citronella, arancia)              |                              |       |
| Tisana rooibos  | 3,00€                        | 3,00€ |
| (infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina) |                              |       |
| Camomilla   | 2,50€                        | 2,50€ |

DALLE 18.00

## BEVERAGES

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Acqua (Levissima e San Pellegrino 50 cl) | 1€                       |
| Soft drinks                              | 3,50€   dalle 18.00 ▶ 5€ |
| Crodino - San Bitter                     | 3,50€   dalle 18.00 ▶ 5€ |
| Amari, liquori e distillati              | da 3,50€                 |
| Pomodoro condito                         | 5€   dalle 18.00 ▶ 7€    |
| Spritz                                   | 6€   dalle 18.00 ▶ 8€    |



## Smoothies 6€

**Gud Morning - proteico**

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

**Gud Looking - anti aging**

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

**Gud Love - energizzante**

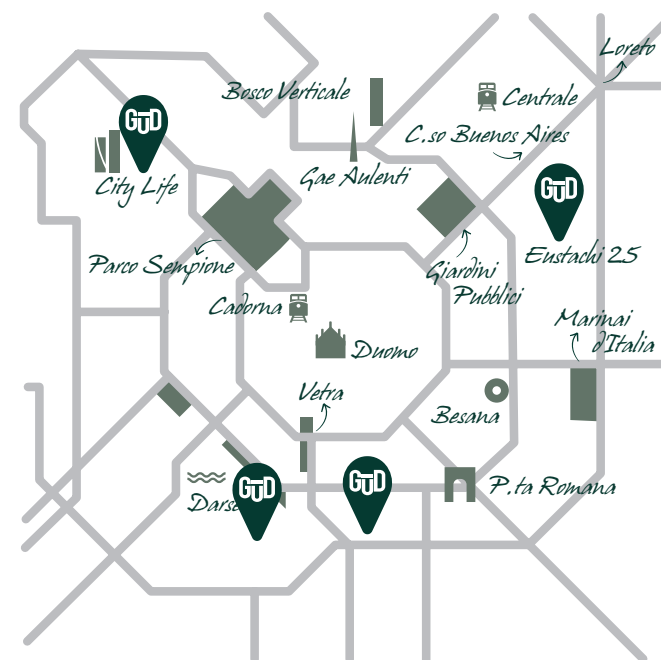
Banana, latte di cocco, cacao, datteri, sciroppo d'acero maca, lucuma, chia, curcuma, cannella, proteine della canapa

## SPREMUTA DI ARANCIA 4€

DALLE 18.00 ▶ 5€



**EUSTACHI**  
TUTTI I GIORNI 8.30-23.00



### 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

## CENTRIFUGHE NATURALI 5€

**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

## CROISSANT & MUFFIN



Vuoto, albicocca, nutella, pistacchio,  
crema, integrale e miele

1,50€

Vegano

1,50€

Mini croissant vuoti e farciti

1€

Muffin cioccolato, mela, mirtillo

3€

Mini muffin cioccolato, mirtillo

1€

## Biscotteria Secca 2€

in vetrina

Sbrisolona / Frolla integrale cioccolato fondente o al latte

## DOLCI 4,50€

Tiramisù

Cheesecake frutti Rossi

Cheesecake al caramello salato

## 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, buccia 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*

## GUD fresh salads



### Caesar Salad 11€

Lattuga iceberg, scaglie di parmigiano, pollo italiano allevato a terra, baco, 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*



## 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.

da provare

### Strepitosa 11€

Crudo di parma, rucola, stracciatella di burrata, pomodorini  
*Allergeni: latticini, solfiti, glutine*

### Regina margherita 10€

Pomodoro san marzano, tartar di mozzarella di bufala, basilico fresco  
*Allergeni: latticini, glutine*

### Contadina 11€

Mortadella, pistacchi tostanti, stracciatella di burrata, pesto di pomodori secchi  
*Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio*



## TRAMEZZINI

|             |    |
|-------------|----|
| Speck       | 4€ |
| Cotto       | 4€ |
| Tonno       | 4€ |
| Vegetariano | 4€ |

## TOAST

5€

Prosciutto e formaggio // ham and cheese

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.

## AVO TOAST 5€

**GUD-Winter** pane di segale, avocado, arancia e sesamo  
*Allergeni: glutine, sesamo*

**GUD-Med** pane di segale, avocado, pomodorini e basilico  
*Allergeni: glutine*

**AVO special** chiedi al nostro staff 6€



...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 Rosé (trentodoc)

**SOLO BOTTIGLIA 35€**

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosé

**SOLO BOTTIGLIA**

- Champagne Delamotte Brut 70€

- Champagne Delamotte Rosé 100€



Take Away  
...ma poi ci rivediamo!



GUD.MILANO