

# 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



# 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€

(la nuova Weiss italiana)

### Birra Moretti la rossa 6€

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

### Birra Moretti IPA 6€

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

DALLE 18

happy  
GUD

► 7€



happy  
GUD



dalle 18.00

SERVITO CON POP GUD  
AROMATIZZATI



## GUD 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 GUD 10€

Martini fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

### FRIDA 10€

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

### TOMMY'S FIERO 12€

Tequila patron silver, succo lime, cordiale al Martini Fiero, crusta di sale nero

## GIN TONIC LIST 14€

### 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



TUTTI I GIORNI 10.00-22.00

## CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2€

Caffè shakerato 3,50€

Tè e tisane 3,50€



## BEVERAGES

Acqua San Pellegrino e Levissima 50 cl 1,50€

Soft drinks 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Crodino - San Bitter 3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Pomodoro condito 5€ | dalle 18.00 ▶ 7€

Amari e distillati da 3,50€ | dalle 18.00 ▶ da 5€

## SPREMUTA DI ARANCIA 5€

## SOFT DRINKS

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

Fiero Spritz 7€ | dalle 18.00 ▶ 8€

CI PRENDIAMO CURA DI TE  
MA NON C'E SERVIZIO AL TAVOLO



# GUD 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.

## Sea-ciliano 13€

Riso rosso integrale, gamberi\*, pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, mozzarella di bufala, basilico, zest di limone  
*Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio*

## Hawaiano 12€

Riso basmati, salmone\* marinato da noi, avocado, sesamo, edamame, salsa di soia  
*Allergeni: pesce, solfati, soia, sesamo*

## Teriyaki 12€

Riso basmati, pollo allevato a terra in salsa teriyaki, avocado, cipollotto, anacardi tostati, zest di lime  
*Allergeni: solfati, soia, frutta a guscio*

## VEG Bosco Orizzontale 10€

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

# GUD fresh salads

## Esotica 9€

Iceberg, spinacino, ananas, avocado, tofu, cipolla agrodolce, anacardi, sesamo nero, salsa citrica  
*Allergeni: soia, frutta a guscio, sesamo*

## Mediterranea 11€

Spinacino, mozzarella di bufala, pomodori confit, alici sott'olio, olive taggiasche, crostini di pane  
*Allergeni: pesce, latticini, glutine*

## Caesar Salad 11€

Iceberg, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar  
*Allergeni: latticini, glutine, solfati, uovo*



# 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.

## Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, olio evo  
*Allergeni: latticini, solfati, glutine*

## Margherita Evoluta 10€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pesto fresco di basilico (senza aglio), origano secco  
*Allergeni: latticini, glutine*

## Contadina 11€

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

## Salentina 11€

Stracciatella di burrata, pomodorini gialli, alici, rucola  
*Allergeni: glutine, pesce, latticini*

# GUD SWEETS 5€

Tiramisù  
Cheesecake frutti rossi,  
Cheesecake al caramello salato



...dalla cantina

# VINI BIANCHI

## CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

## DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Gewurtztraminer Az.agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya DOC, Sardegna
- Falanghina del Beneventano IGT, Campania
- Ribolla gialla 2018, Livio Felluga, Friuli
- Langhe DOC Arneis 2019, Blangè Bio
- Grechetto, Fioranello bianco



# GUD CHAMPAGNE

## SOLO BOTTIGLIA

- Champagne Delamotte Brut 70€
- Champagne Delamotte Rosé 100€



# VINI ROSÉ

## CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

## DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Solarea Rosé, Agriverde 2017 DOC, Abruzzo

# VINI ROSSI

## CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

## DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- 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



TAKE AWAY

# 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, Barone Pizzini, Animante Extra Brut
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosé
- Ferrari maximum brut (trentodoc)
- Ferrari maximum Rosé (trentodoc)

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.