



TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA 8€ PINTA MEDIA



ICHNUSA

(Sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA

(Lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

(Birra dorata con sfumature ambrate, gusto intenso, aroma erbaceo)

BIRRA MORETTI LA BIANCA

(La nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI IPA

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

IN BOTTIGLIA 7€ 33 CL.

HEINEKEN 0.0 - DAURA GLUTEN FREE

APERIGÜD

SPRITZ 10€

Fiero, Aperol, Campari

NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

AMERICANO MARTINI 10€

Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda

AMERICANO FUSION 12€

Martini Fiero, Martini Riserva Speciale Bitter, Sakè allo Yuzu,

Soda al pompelmo, Angostura

ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime



GIN TONIC LIST

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

GIN MARE CAPRI 14€

HENDRICK'S, UK 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

ROKU GIN, GIAPPONE 14€



BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl 1,50€

Acqua GÜD 1,50€

Pepsi Cola - Pepsi Zero 5,00€

Soft Drinks 5,00€

Fever Tree (lemon, mediterranea,

indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo) 5,00€

Crodino - San Bitter 5,00€

Pomodoro condito 8,00€

Amari e distillati da 5,00€



GÜD JUICE 5 €

Melagrana - con melagrana, limone, mela

Limone - con limone, menta, mela

Mango - con mango, mela, arancia

Zenzero - con zenzero, mela



GIN MARE

PALOMA DE MAR 14€

GIN mare, limone, sciroppo timo e rosmarino, soda al pompelmo

CAPRI BASIL SMASH 14€

GIN mare Capri, italicus bergamotto, foglie di basilico, limone, zucchero e albumina

CAPRI LEMONADE 14€

GIN mare Capri, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica fever mediterranea

MARE TONIC 14€

GIN mare, tonica fever mediterranea

GIN MARE.
MEDITERRANEAN GIN



**SEGUICI
GUD.MILANO**

LE NOSTRE FOCACCE

Preparate con un impasto a lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. Vengono cotte al momento e condite con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

REGINA MARGHERITA SMALL 7€ REGULAR 13€

Focaccia*, pomodorini canditi, mozzarella di bufala e pesto genovese
Allergeni: glutine, latte e derivati, pinoli

CAMPAGNOLA SMALL 8€ REGULAR 15€

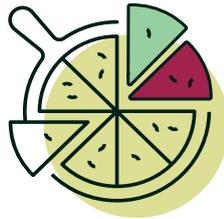
Focaccia*, arrosto di tacchino, zucchine* in scapece, ricotta infornata
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

STREPITOSA SMALL 8€ REGULAR 15€

Focaccia*, prosciutto crudo, straciatella di burrata pugliese, rucola, pomodorini canditi
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

BOLOGNA SMALL 7,5€ REGULAR 14€

Focaccia*, mortadella, granella di pistacchi, straciatella di burrata pugliese
Allergeni: glutine, latte e derivati, pistacchi, solfiti



**CONDITE CON
MATERIE PRIME
DI QUALITÀ**

GŪD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori che spaziano tra le varie culture gastronomiche.

Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!



PULLED BEEF BAO* 5€

Sfilacci di manzo e cipolla caramellata
Allergeni: glutine, latte e derivati, sedano

JAPANESE BAO* 5€

Salmon e in alga nori, salsa teriyaki, zenzero marinato e formaggio spalmabile
Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce

LEVANTE BAO* 5€

Falafel di lenticchie*, cetriolo, salsa tzatziki
Allergeni: glutine, latte e derivati

**COMBO
BAO* 13€**

ASSAGGIATI
TUTTI E 3



**I NOSTRI SPECIAL
CHIEDI ALLO STAFF
COSA BOLLE IN PENTOLA!**

GŪD TACOS

TEX WILLER 5€

Peperoni, cipolla e carote, fagioli neri, iceberg, mayo spicy
Allergeni: uova

(!) LIBANESE 5€ GLUTEN

Babaganoush, pomodoro confit, feta e cipolla crispy
Allergeni: latte e derivati, glutine
➔ gluten free senza cipolla

GRAN CANARIA 7€

Polpo BBQ, avocado*, mayo spicy
Allergeni: pesce, uova

(!) SICILIANO 7€ GLUTEN

Iceberg, mazzancolle, pesto di pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi e cipolla crispy
Allergeni: glutine, crostacei, latte e derivati
➔ gluten free senza cipolla

MEXICANO 6€

Iceberg, maionese, tartar di fassona, pico de gallo
Allergeni: uova

IN DOLCEZZA 7€

TIRAMISŪ*

Allergeni: glutine, latte e derivati, frutta a guscio, uova

CHEESECAKE*

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova



VINI BIANCHI

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%
- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

VINI ROSÉ

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Susumaniello, Agricole Vallone, Puglia - 13%

VINI ROSSI

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%
- Pinot Nero, Vigna del Lauro - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Jeio Prosecco Superiore DOCG
- Valdobbiadene Brut, Bisol, Veneto - 11,5%

CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%
- Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%
- Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%

