



CAFFETTERIA E INFUSIONI

- Caffè 1,50€
- Cappuccino 2,20€
- Tè e tisane 4€
- Cioccolata calda 4€
- Cioccolata calda con panna 4,5€

BEVERAGES

- Acqua 1,50€
- Soft drinks 4€
- Red Bull Energy Drink:
Regular, Zero, White Edition, Red Edition 4€
- Organics by Red Bull:
Organics Tonic Water, Bitter Lemon,
Ginger Beer, Ginger Ale, Black Orange, Viva Mate 5€
- Crodino - San Bitter 5€
- Pomodoro condito 7€
- Amari e distillati da 4€



SPREMUTA DI ARANCIA 5€

GUD JUICE 5 €

ESTRATTI DI FRUTTA
FRESCA DI NOSTRA
PRODUZIONE

- Maddalena** - melagrana, limone, mela
- Vulcano** - mela, pera, avocado, spinacino
- Panarea** - limone, menta, mela
- Linosa** - mango, mela, arancia
- Giglio** - zenzero, mela



DA MANGIARE CON LE MANI

- Mondeghili della tradizione con salsa allo zafferano 9€**
Allergeni: sedano, nickel, solfiti, lattosio
- Patatine fritte con la buccia e salse 4,50€**
Allergeni: frutta a guscio

CROCCANTI E GUSTOSE
ACCOMPAGNATE DALLE NOSTRE SALSE

LE NOSTRE CROCCHETTE

- Gamberi con salsa cocktail (5 pezzi) 8€**
*Allergeni: glutine, lattosio, solfiti, crostacei, uova,
frutta a guscio, nichel*
- Jamon iberico con salsa ai pomodorini (5 pezzi) 7€**
Allergeni: glutine, uovo, frutta a guscio
- Funghi con salsa
tartufata (5 pezzi) 7€**
*Allergeni: glutine,
lattosio, frutta a guscio*



AL CUCCHIAIO...

- Polenta tradizionale e baccalà mantecato 10€**
Allergeni: pesce, lattosio, frutta a guscio
- Vellutata di zucca, cavolo nero, castagne e rafano fresco 9€**
Allergeni: lattosio
- La lasagna alla bolognese con sfoglia verde 10€**
Allergeni: glutine, lattosio, uova

I NOSTRI PANINI

Wurstel bavarese e crauti 7€

Allergeni: glutine, sedano, nichel

Porchetta di Ariccia IGP, senape al miele e verza stufata 8€

Allergeni: senape, glutine

Bagel con salmone affumicato, formaggio fresco ed aneto 8€

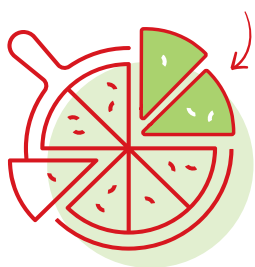
Allergeni: glutine, pesce, lattosio



CHRISTMAS



IMPASTO DI FARINE
INTEGRALI BIOLOGICHE



LE NOSTRE FOCACCE FARCITE

Regina Margherita 12€

Pomodoro del piennolo DOP, basilico, origano e olio evo, mozzarella di bufala campana DOP

Allergeni: lattosio, glutine, soia, sesamo

Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo

Allergeni: lattosio, solfiti, glutine, soia, sesamo



PER I PIU PICCOLI

Pennette al pomodoro San Marzano 7€

Allergeni: glutine, nichel

Nuggets di pollo con patatine 7€

Allergeni: glutine, uovo, frutta a guscio

La Focaccia Bimbo felice, farcita con prosciutto cotto e mozzarella 10€

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio, sesamo

Bastoncini di merluzzo con patatine 8€

Allergeni: glutine, uovo, frutta a guscio



SEGUICI
GUD.MILANO

IN DOLCEZZA

Donuts 2,50€

Allergeni: glutine, lattosio

Panettone tradizionale 6€

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Plum cake al cioccolato 6€

Allergeni: glutine, lattosio, uova

Torta morbida ricotta e pere 6€

Allergeni: glutine, lattosio, uova



HOT DRINKS

- 🍷 **VIN BRÛLÉ 6€**
- 🍷 **BOMBARDINO 4€**
Vov, panna, cannella o cacao
- 🍷 **PUNCH MANDARINO 4€**
- 🍷 **PUNCH ARANCIA 4€**
- 🍷 **IRISH COFFEE 10€**
caffè, irish whiskey, panna
- 🍷 **SIDRO DI MELE 5€**
succo di mela, cannella, anice stellato, zucchero
...con aggiunta di rum o whiskey 6€
- 🍷 **CIOCCOLATA CALDA CON WHISKEY O RUM 6€**



WHITE WINES

🍷 calice 7€ 🍷 bottiglia 35€

- Vermentino di Gallura DOCG, Mancini, Sardegna - 13%
- Grechetto, Fioranello bianco, I.G.P., Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%
- Gewurztraminer DOC, Von Blumen, Sudtirolo Alto Adige - 13%

RED WINES

🍷 calice 7€ 🍷 bottiglia 35€

- Valpolicella Rio Albo DOC, Ca' Rugate, Veneto
- Cabernet Sauvignon, Fioranello rosso, I.G.P., Tenuta di Fiorano, Lazio - 13%
- Barbera D'Alba Pelisa DOC, Monchiero Carbone, Piemonte - 14,5%

SPARKLING WINES

🍷 calice 7€ 🍷 bottiglia 35€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

🍷 calice 10€ 🍷 bottiglia 50€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%
- Ferrari maximum Brut (trentodoc) - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut - 12.5%

CHAMPAGNE

🍷 bottiglia 120€

- Champagne Brut, Veuve Clicquot- 12%



SERVITO CON
ORGANICS TONIC

GIN TONIC LIST

- BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€
- OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€
- BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€
- TANQUERAY LONDON DRY GIN 12€
- BULLDOG, LONDON DRY GIN, UK 12€
- ELEPHANT, BOTANICHE AFRICANE, GERMANY 14€
- GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAIN 14€
- MONKEY 47, BLACK FOREST DRY GIN, GERMANY 14€
- HENDRICK'S, UK 14€



SERVITO CON
FIERO E TONIC

SEZIONE APERIGUD

- FIERO & TONIC 10€**
Martini Fiero, Organics Tonic Water
- FIERO SPRITZ 10€**
Martini Fiero, Prosecco, Soda water
- FIERO GUD 10€**
Martini Fiero, Bombay Sapphire Gin,
Zenzero, Cetriolo
- NEGRONI RISERVA 12€**
Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino,
Bombay Sapphire
- AMERICANO RISERVA 12€**
Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water
- ST-GERMAIN HUGO 12€**
St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime



TAKE A BEER



BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA

7€

ICHNUSA

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

BIRRA MORETTI LA BIANCA

(la nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI LA ROSSA

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

BIRRA MORETTI IPA

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

IN BOTTIGLIA 33 CL.

6€

**ICHNUSA CRUDA, HEINEKEN 0.0,
HEINEKEN SILVER, MESSINA CRISTALLI
DI SALE, DAURA GLUTEN FREE**

BEVERAGES

Acqua	1,50€
Soft drinks	4€
Red Bull Energy Drink:	
Regular, Zero, White Edition, Red Edition	4€
Organics by Red Bull:	
Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Black Orange, Viva Mate	5€
Crodino - San Bitter	4€
Pomodoro condito	7€
Amari e distillati	da 4€

SPREMUTA DI ARANCIA 5€

GÜD JUICE 5 €

Maddalena - melagrana, limone, mela
Vulcano - mela, pera, avocado, spinacino
Panarea - limone, menta, mela
Linosa - mango, mela, arancia
Giglio - zenzero, mela

CAFFETTERIA

Caffè	1,50€
Cappuccino	2€
Tè e tisane	4€
Cioccolata calda	4,50€
Cioccolata calda con panna	5€