

## BIRRE ALLA SPINA 7€ PINTA MEDIA

### ICHNUSA

(Sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

### ICHNUSA NON FILTRATA

(Lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

### BIRRA MORETTI IPA

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

## IN BOTTIGLIA 33 CL. 6€

HEINEKEN 0.0 - DAURA GLUTEN FREE  
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA



# GÜDWINE



## VINI BIANCHI

### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- 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 7€ BOTTIGLIA 35€

- Susumaniello, Agricole Vallone, Puglia - 13%

## VINI ROSSI

### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

## BOLLICINE

### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

### CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

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



## APERIGÜD

### SPRITZ 8€

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€

## 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



## CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

Cappuccino di soia/mandorla 2,70€

Caffè shakerato 5€

Crema Caffè 4€

Latte macchiato 2,70€

Latte di soia/mandorla macchiato 3€

Tè e tisane 4€



## BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl 1,50€

Acqua Güd 1,50€

Pepsi Cola - Pepsi Zero 4,00€

Soft Drinks 4,00€

Fever Tree (lemon, mediterranea, indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo) 5,00€

Crodino - San Bitter 4€

Pomodoro condito 7€

Amari e distillati da 4€



## SPREMUTA DI ARANCIA 5€

# HAPPY POPCORN



Stuzzica l'appetito con i nostri popcorn aromatizzati!

**1,5€ a sachetto**



## 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, stracciatella di burrata pugliese, rucola, pomodorini canditi

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

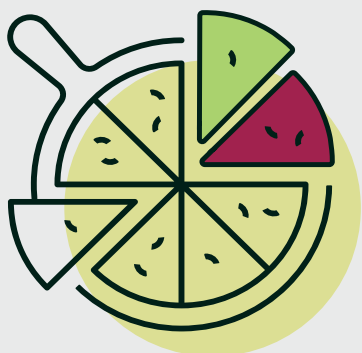
### BOLOGNA

**SMALL 7,5€ REGULAR 14€**

Focaccia\*, mortadella, granella di pistacchi, stracciatella di burrata pugliese

Allergeni: glutine, latte e derivati, pistacchi, solfiti

**CONDITE CON  
MATERIE PRIME  
DI QUALITÀ**



## GÜD 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€

Salmone 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



## GÜD SALAD & MORE

### CAESAR SALAD 12€

Iceberg, pollo, salsa caesar, bacon\*, scaglie di parmigiano, crostini di pane  
Allergeni: uova, latte e derivati, glutine, solfiti, pesce

**FINO ALLE 17**

### LA GRECA 12€

Orzo cotto al vapore, cetrioli, pomodorini ciliegia, feta, olive nere, basilico, olio evo  
Allergeni: glutine, latte e derivati



### (!) BACK TO 80'S 13€

GLUTEN Iceberg, avocado, mazzancolle al vapore, salsa rosa, cipolla crispy  
Allergeni: crostacei, uova, glutine  
➔ gluten free senza cipolla



### BOWL HAWAIANA 12€

Riso Basmati, salmone marinato da noi, edamame\*, avocado\*, sesamo bianco, cipollotto, salsa ponzu  
Allergeni: pesce, glutine, sesamo

**VEG**

### BOWL GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, verdure di stagione saltate, crema di lattuga, zenzero agrodolce, nocciole tostate  
Allergeni: frutta a guscio

### BOWL SICILIANA 13€

Riso rosso integrale, mazzancolle, mozzarella di bufala, capperi croccanti, pesto di pomodori secchi, zest di limone  
Allergeni: girasole, pesce, latte e derivati, frutta a guscio

## PER I PIÙ PICCOLI

### PENNETTE AL POMODORO E BASILICO 9€

Allergeni: glutine

**FINO ALLE 17**

### COTOLETTA DI POLLO\*

### CON PATATE AL FORNO 12€

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova

### LA FOCACCIA

### "BIMBO FELICE" 11€

Focaccia\*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala  
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti



## I NOSTRI SPECIAL

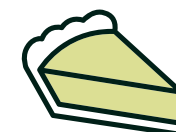
**CHIEDI ALLO STAFF COSA BOLLE IN PENTOLA!**

## IN DOLCEZZA 7€



### TIRAMISÚ\*

Semifreddo a base di pan di spagna, intriso di caffè e farcito con una crema al mascarpone e un sottile strato di caramello, il tutto ricoperto da un velo di cacao  
Allergeni: glutine, latte e derivati, frutta a guscio, uova



### CHEESECAKE\*

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciropati  
Allergeni: glutine, latte e derivati, uova

**SWEET  
MOMENT**

Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -22° C 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. 1169/2011. Oltre a quelli indicati nel menu, tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di glutine, soia e frutta a guscio. Il nostro personale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.