CAFFETTERIA E INFUSIONI

FINO ALLE 17

LAVAZZA TORINO, ITALIA, 1895

Caffè 1,50€
Caffè decaffeinato 1,90€
Cappuccino 2,50€
Cappuccino decaffeinato 2,90€
Latte macchiato 2,70€
Latte macchiato decaffeinato 3,10€
Caffè americano 2,00€
Caffè corretto 2,50€
Ginseng piccolo/grande 1,50€/2,00€
Orzo piccolo/grande 1,50€/2,00€
Marocchino 2,50€
Tè e Tisane 4,00€
Crema al caffè 4,00€
Caffè shakerato 5,00€
Caffè shakerato corr. Baileys/Vanilla 5,50€

BEVERAGES

PEPSI

Acqua Gūd / Acqua Frizzante 1,50€
Pepsi Cola, Pepsi Zero 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Lipton Pesca, Limone 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Redbull, Redbull zero, Redbull red 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Succhi di frutta 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Crodino / San Bitter 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Cedrata Tassoni 4,00€ | dalle 19.00 ▸ 5,00€
Bevande Fever Tree (lemon, tonica mediterranea, tonica indian, ginger beer, ginger ale, soda pompelmo) 5,00€
Amari e distillati da 5,00€ a 10,00€

GŪD JUICE 5 €

ESTRATTI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA

- **Mango** (mango, pesca, carota, mela)
- **Zenzero** (carota, zenzero, limone, mela)
- **Melagrana** (melagrana, goji, mela)
- **Tropicale** (mela, ananas, mango, passion fruit)
- **Arancia rossa**

FINO ALLE 17

SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA 5€

FRESCHE TENTAZIONI

Granita (limone, fragola, arancia) 4,00€
Piruli 2,50€
Gelati da 3,00€ a 3,50€

TAKE A BEER

Corona

BIRRE ALLA SPINA 7€

CORONA EXTRA **GOOSE ISLAND** **HOEGAARDEN**

IN BOTTIGLIA 33 CL. 6€

CORONA CERO 0%, DAURA GLUTEN FREE

APERIGŪD

SPRITZ 8€ dalle 19.00 ▸ 10€
Martini Bianco, Fiero, Aperol, Campari

NEGRONI RISERVA 12€
Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Rubino, Gin Bombay Sapphire

AMERICANO MARTINI 10€
Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda

ST-GERMAIN HUGO 12€
St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime fresco

PATRON TOMMY'S MARGARITA 13€
Tequila Patron Reposado, Succo di lime fresco, Agave

PALOMA PATRON 12€
Tequila Patron Silver, Lime, Fever Tree Soda pompelmo rosa

BACARDI MOJITO 12€
Rum Bacardi Carta Blanca, Succo di lime fresco, menta fresca, sciroppo di zucchero, Soda

ALCOHOL FREE

HAPPYGŪD DALLE 19

CRANBERRY TWIST 8€
Succo al Cranberry, Succo di Pompelmo, Succo di limone fresco, Fever Tree Tonica Indian

EXOTIC SUNSET 8€
Succo di Arancia, Succo di Ananas Sciroppo alla Fragola

GIN TONIC LIST

BOMBAY SAPPHIRE, UK 12€
TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€
HENDRICK'S, UK 14€
SILENT POOL, UK 14€
GIN MALFY LIMONE, ITALIA 14€
GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€
PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€
ROKU GIN, GIAPPONE 14€
GIN MARE, SPAGNA 14€

life is GŪD

GŪD Bagni Misteriosi

GŪDWINE

VINI BIANCHI

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€
DALLE 19 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Ribolla gialla DOC, Pighin Collio, Friuli - 13,5%
- Pecorino Becco Reale Bio IGT, Vigna madre, Abruzzo - 13%
- Roero Arneis Radius DOCG, Destefanis, Piemonte - 13%

VINI ROSSI E ROSÈ

HAPPYGŪD DALLE 19

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€
DALLE 19 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Bardolino Chiaretto DOP "Brolo Alto", Montresor - 12,5%
- Montepulciano d'Abruzzo Dop, Becco Reale Bio, Vigna Madre, Abruzzo - 13,5%

BOLLICINE

GUD.MILANO

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€
DALLE 19 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

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

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€
DALLE 19 CALICE 9€ BOTTIGLIA 45€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%

SOLO BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%
- Salasar, Cremant De Limoux Rose Brut, Francia - 12%

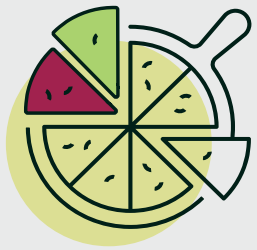
LE NOSTRE FOCACCE

CONDITE CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ

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.

MARGHERITA 13€
Focaccia*, mozzarella di bufala, pomodorini canditi, origano, olio evo
Allergeni: glutine, latte e derivati, soia e sesamo

STREPITOSA 14€
Focaccia*, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di burrata pugliese, rucola pomodorini canditi
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, soia e sesamo

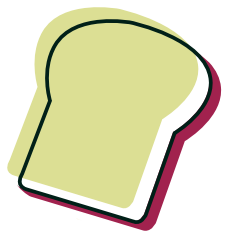


CAMPAGNOLA 13€
Focaccia*, mortadella, granella di pistacchi, stracciatella di burrata pugliese
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, soia e sesamo, frutta a guscio

ARGENTINA 14€
Focaccia*, manzo cotto al sale tagliato sottile, salsa chimichurri*
Allergeni: glutine, solfiti, soia e sesamo

NEW!

GŪD BIKINI TOAST



Assaggia i nostri fantastici toast croccanti e succosi.

TRADITION 5€
Pane bianco, prosciutto cotto e fontina
*Allergeni: glutine**, solfiti, latte e derivati*

PER TUTTI I GUSTI!

VEGAN 5€
Pane integrale, hummus e verdurine agrodolci
*Allergeni: glutine**, solfiti, sesamo, soia, può contenere tracce di senape*

IL GOLOSO 6€
Pane integrale, porchetta di ariccia, scamorza affumicata, erbe di stagione
*Allergeni: glutine**, latte e derivati, solfiti, sesamo, soia, può contenere tracce di senape*

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 menù, tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di glutine, soia e frutta a guscio. Il nostro personale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

GŪD BOWLS… AND MORE

BOWL HAWAIANA 12€
Riso Basmati, salmone marinato*, edamame*, avocado*, sesamo bianco, cipollotto, salsa ponzu
*Allergeni: glutine**, pesce, sesamo, soia*

BOWL SICILIANA 13€
Riso rosso integrale, mazzancolle*, mozzarella di bufala, capperi croccanti, pesto di pomodori secchi, zest di limone, basilico
Allergeni: solfiti, crostacei, latte e derivati, frutta a guscio

BOWL TERIAKY 13€
Riso basmati, pollo alle erbe, avocado, cipollotto, anacardi, salsa teriaky
Allergeni: glutine, soia, frutta guscio, solfiti

SALAD FINO ALLE 16

CAESAR SALAD 13€
Iceberg, pollo alle erbe, salsa caesar, bacon*, scaglie di parmigiano, crostini di pane
*Allergeni: glutine**, uova, latte e derivati, solfiti, pesce*

VEGANA

SUPER GREEN 13€
Farro al vapore, crema di piselli*, verdure di stagione saltate, zest di limone, nocciole tostate, tofu
Allergeni: glutine, frutta a guscio

GREEK SALAD 12€
Misticanza, pomodorini canditi, feta, olive nere, cetrioli
Allergeni: solfiti, latte e derivati
➡ *Vegan con tofu al posto di feta*

FREGOLA…. ZEN 13€
Fregola sarda, julienne di seppia*, verdure agrodolci, zenzero e basilico
Allergeni: glutine, solfiti, pesce (molluschi)

(!) GLUTEN

** Modificabile senza glutine

GŪD FOOD

SPECIAL OF THE DAY

ANCHE GLUTEN FREE!

CHIEDI AL NOSTRO STAFF

FINO ALLE 16

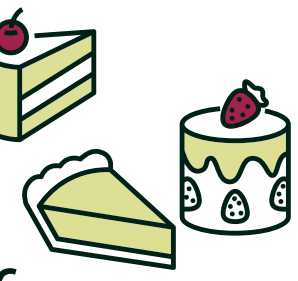
PER I PIÙ PICCOLI

PENNETTE AL POMODORO E BASILICO 9€
Allergeni: glutine

LA FOCACCIA "BIMBO FELICE" 11€
Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, soia e sesamo

SWEET MOMENT

ANCHE GLUTEN FREE!



GŪD SWEETS 6€

Chiedi al nostro staff la torta del giorno
Ask the staff for the cake of the day

HAPPYGŪD

MARTINI

DALLE ORE 19.00
Servito con POP GŪD aromatizzati

VOLETE QUALCOSA IN PIÙ?

*Assaggiate i **nostri doritos al formaggio** serviti con hummus di ceci o salsa chilli*

4/6€

Allergeni: glutine, latte e derivati, soia, solfiti

OPPURE CHIEDETE AL NOSTRO STAFF LO SNACK DEL GIORNO!