

I GRANDI CLASSICI

Caffè 1,50€ | deca 1,90€
Caffè doppio 3,00€ | deca 3,80€
Cappuccino 2,50€ | deca 2,90€
Caffè Americano 2,00€ | deca 2,40€
Latte macchiato 3,00€ | deca 3,40€
Marocchino 2,50€ | deca 2,90€
Caffè corretto 2,50€ | deca 2,90€
Ginseng piccolo 1,50€ | grande 2,00€
Orzo piccolo 1,50€ | grande 2,00€
Latte bianco 2,00€ | vegetale 2,50€

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

FINO
ALLE 17.30



I GRANDI CLASSICI FREDDI

Crema al caffè 4,00€
Caffè shakerato 5,00€
Caffè shakerato corretto Baileys | Vanilla 6,00€
Iced Americano 4,00€
Iced Latte Macchiato 5,00€
Iced Caramel Macchiato 6,00€
Espresso Martini 10,00€
Eristoff Vodka, Espresso, Kahlua, Sciroppo di Zucchero (opzionale)

FINO
ALLE 17.30



BEVERAGES

Acqua Naturale, Frizzante 2,00€
Pepsi Cola, Pepsi Zero 4,00€
Lipton Pesca, Limone 4,00€
Redbull, Redbull zero 5,00€
Crodino 5,00€
Campari Soda 5,00€
Sodati Galvanina (tonica, lemon, ginger ale, ginger beer, pompelmo rosa) 5,00€
Cedrata Tassoni 5,00€
Succhi di frutta (arancia, ananas, pompelmo, cranberry) 5,00€



GALVANINA

GÜD JUICE 5€

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

ESTRATTI
DI FRUTTA
IN BOTTIGLIA



FRESCHIE TENTAZIONI

Granita (limone, fragola, menta) 4,00€
Con aggiunta di alcol 6,00€

GÜD COCKTAILS

+ ST-GERMAIN +

SPRITZ 10€

A scelta tra: Martini Bianco, China Martini, Bitter Martini, Aperol, Campari

AMERICANO MARTINI 10€

Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter 1872, Soda

ST-GERMAIN SPRITZ 12€

St-Germain, Prosecco, Soda, Menta fresca, Lime

PATRON PALOMA 12€

Tequila Patron Silver, Succo di Lime, Soda al Pompelmo Rosa

PATRON TOMMY'S MARGARITA 14€

Tequila Patron Reposado, Succo di Lime, Sciroppo di Agave

SANTA TERESA COOLER 13€

Rum Santa Teresa 1796, Cordiale di Agrumi, Ginger Ale

BACARDI MOJITO 12€

Rum Bacardi Carta Blanca, Succo di Lime, Menta fresca, Sciroppo di Zucchero, Soda

GÜD MOCKTAILS (ALCOHOL FREE)

SUMMER SUNSET 8€

Succo di Ananas, Sciroppo di Fragola, Succo di Lime
Fresco, vellutato e dal carattere tropicale

SECRET GARDEN 9€

Tanqueray Gin 0%, Acqua Tonica, Fiori edibili
Botanico, rinfrescante ed elegante

GIN TONIC LIST

BOMBAY LONDON DRY, UK 12€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

HENDRICK'S, UK 14€

GIN MARE, SPAGNA 14€

MALFY LIMONE, ITALIA 14€

MALFY ROSA, ITALIA 14€

PORTOFINO DRY, ITALIA 14€

ROKU, GIAPPONE 14€

HAPPYGÜD
DALLE 19



AMARI E DISTILLATI DA 5€ A 10€



GÜDWINE

VINI BIANCHI*

CALICE 7€ BOTTIGLIA 32€

Vermentino di Gallura DOCG, Colle Sardo, Sardegna - 12,5%

CALICE 7,5€ BOTTIGLIA 35€

Ribolla Gialla DOC, Pighin Collio, Friuli - 13,5%

Gewurztraminer DOC, Cantina Lavis, Trentino - 13,5%

VINI ROSSI E ROSÈ*

CALICE 7€ BOTTIGLIA 32€

Cerasuolo D'Abruzzo DOC, Iava, Vigna Madre, Abruzzo - 13%

CALICE 7,5€ BOTTIGLIA 35€

Rosso di Montalcino DOC, Frescobaldi, Toscana - 13%

BOLLICINE*

CALICE 7€ BOTTIGLIA 32€

Prosecco Superiore di Valdobbiadene "Cuvée Enoche" DOCG, Brut, Bisol 1542, Veneto - 11,5%

CALICE 9€ BOTTIGLIA 40€

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

CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

Franciacorta Animante DOCG, Extrabrut, Barone Pizzini - 12%

NB > Per garantire la massima sicurezza a piedi nudi in piscina, le bottiglie possono essere consumate esclusivamente nell'area pavimentata o sui prati.

TAKE A BEER



BIRRE ALLA SPINA 7€



IN BOTTIGLIA 33 CL. 6€

LEFFE BLONDE* LEFFE ROUGE*
CORONA CERO 0%* DAURA GLUTEN FREE



NB > Per garantire la massima sicurezza a piedi nudi in piscina, le birre in bottiglia vengono servite esclusivamente al bicchiere

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.

MARGHERITA 13€

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

STREPITOSA 14€

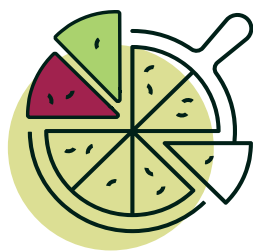
Focaccia*, prosciutto crudo di Parma, straciatella di burrata pugliese, rucola, pomodorini canditi
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, soia, sesamo

CAMPAGNOLA 13€

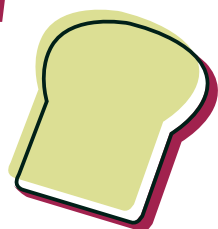
Focaccia*, mortadella, granella di pistacchi, straciatella di burrata pugliese
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, soia, sesamo, frutta a guscio

PUGLIESE 14€

Focaccia*, cime di rapa, mozzarella di bufala, alici del mediterraneo sott'olio, zest di limone
Allergeni: glutine, latte e derivati, pesce, soia, sesamo



CONDITE CON
MATERIE PRIME
DI QUALITÀ



GŪD TOAST

CLASSIC € 6

Pan carrè, formaggio filante, prosciutto cotto
Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti, possono contenere tracce di soia, frutta a guscio e senape

HEALTHY € 6

Pan carrè integrale, hummus di ceci, verdure agrodolci
Allergeni: glutine, sesamo, solfiti, possono contenere tracce di soia, frutta a guscio e senape

ORARI CUCINA

FINO AL 17 LUGLIO:

Lunedì - Venerdì: 12:30-22:00*,
Sabato - Domenica: 12:00-22:00

DAL 18 LUGLIO:

Tutti i giorni: 12:00-22:00*

* Lunedì e Martedì la cucina chiude alle 18:00



GŪD BOWLS... AND MORE

BOWL HAWAIANA 12€

Riso Basmati, salmone marinato da noi, edamame*, avocado*, sesamo bianco, cipollotto, salsa ponzu
Allergeni: pesce, glutine**, sesamo, soia, solfiti
➔ **gluten free** con salsa di soia senza glutine al posto della salsa ponzu

BOWL SICILIANA 13€

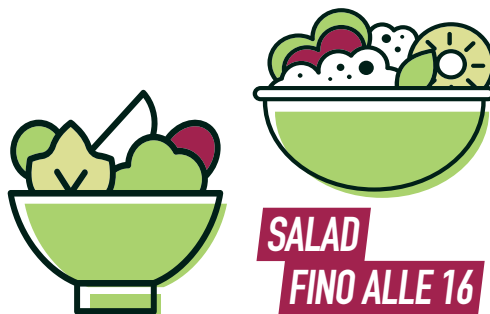
Riso rosso integrale, mazzancolle*, mozzarella di bufala, capperi croccanti, pesto di pomodori secchi, zest di limone, basilico
Allergeni: solfiti, crostacei, latte e derivati

BOWL TERIYAKI 13€

Riso basmati, pollo, avocado, cipollotto, anacardi, salsa teriyaki
Allergeni: glutine, soia, frutta guscio, solfiti

VEGANA SUPER GREEN 13€

Riso rosso integrale, crema di piselli*, verdure di stagione saltate, zest di limone, nocciole tostate, tofu
Allergeni: frutta a guscio



SALAD
FINO ALLE 16

CAESAR SALAD 13€

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

LA GRECA 12 €

Spinacino, feta, pomodori canditi, olive taggiasche, cetriolo
Allergeni: latte e derivati
➔ **Vegan** con tofu al posto di feta



** Modificabile senza glutine

SPECIAL OF THE DAY

CHIEDI AL NOSTRO STAFF

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.

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

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE

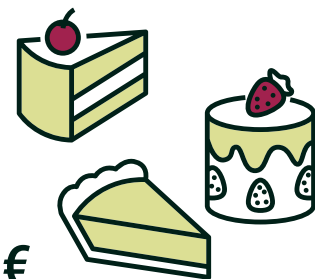
CON PATATE AL FORNO 12€

Allergeni: glutine, uova, latte e derivati

FINO ALLE 16



SWEET
MOMENT



GŪD SWEETS 6€

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

ANCHE GLUTEN FREE!

HAPPYGŪD



DALLE ORE 19.00

Servito con POP GŪD aromatizzati

VOLETE QUALCOSA IN PIÙ?

Doritos al formaggio

con hummus di ceci o salsa chilli

Allergeni: latte e derivati, soia, glutine, solfiti, sesamo (hummus di ceci)

5€

Chicken Fingers

con salsa BBQ

Allergeni: solfiti

➔ **gluten and lactose free**



5€