

CENTRIFUGHE NATURALI 5€

GUD DETOX

Mela golden, sedano, cetriolo

GUD TASTE

Fragole, ananas, mela

GUD VIBES

Menta, lime, mela, ananas

GUD ENERGY

Carota, zenzero, succo arancia, succo di limone



GUD COCKTAILS

ORANGE COOLER 7€

Arance fresche, zucchero, ginger ale

FRUIT JULEPS 7€

Puree di frutta, succo di pompelmo, acqua tonica

FIERO TONIC 8€

Martini fiero, tonica

SBAGLIATISSIMO 10€

Martini bitter riserva, Martini rubino, prosecco, tonica, gocce segrete

ITALIAN 75 10€

Bombay london dry, Martini fiero, succo limone, sciroppo al timo, Ferrari maximum brut rosè

MESSICO E NUVOLE 10€

Mezcal, Martini bitter riserva, agrumi mix, agave

FIERO GUD 10€

Martini fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

FRIDA 10€

Bacardi carta bianca, Bacardi carta oro, lime, zucchero semolato, purea mango finest call

TOMMY'S FIERO 12€

Tequila patron silver, succo lime, cordiale al Martini Fiero, crusta di sale nero



TUTTI I GIORNI 10.00-22.00

TAKE A BEER

BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA

Ichnusa 5€

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

Ichnusa non filtrata 6€

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

Birra Moretti la bianca 6€

(la nuova Weiss italiana)

Birra Moretti la rossa 6€

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

Birra Moretti IPA 6€

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



happy GUD



dalle 18.00

SERVITO CON POP GUD AROMATIZZATI



GIN TONIC LIST 14€

GIN DEL PROFESSORE A LA MADAME

Tonica, scorza d'arancia

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR

Tonica, scorza d'arancia

BULLDOG, London Dry Gin, UK

Tonica, pompelmo

ELEPHANT, Botaniche Africane, Germany

Tonica, scorza di limone

GIN MARE, Mediterranean Gin, Spain

Tonica, rosmarino

MONKEY 47, Black Forest Dry Gin, Germany

Tonica, scorza di limone

G'VINE, Floraison, French

Tonica, scorza di limone

NIKKA COFFEE GIN, Japanese Citrus

Tonica, rondelle di lime

STAR OF BOMBAY, UK

Tonica, scorza di limone

HENDRICK'S, UK

Tonica, cetriolo

TONICA
SAN PELLEGRINO



CAFFETERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2€

Caffè shakerato 3,50€

Tè e tisane 3,50€



BEVERAGES

Acqua San Pellegrino e Levissima 50 cl

1,50€

Soft drinks

3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Crodino - San Bitter

3,50€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Pomodoro condito

5€ | dalle 18.00 ▶ 7€

Amari e distillati

da 3,50€ | dalle 18.00 ▶ da 5€

SPREMUTA DI ARANCIA 5€

SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink 4€ | dalle 18.00 ▶ 5€

Fiero Spritz 7€ | dalle 18.00 ▶ 8€

CI PRENDIAMO CURA DI TE
MA NON C'È SERVIZIO AL TAVOLO



GUD POKÈ BOWLS

Nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese, da noi preparato utilizzando diverse varietà di riso, cotte con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea ed internazionale.

Sea-ciliano 13€

Riso rosso integrale, gamberi*, pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, mozzarella di bufala, basilico, zest di limone
Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio

BEST SELLER Hawaiano 12€

Riso basmati, salmone* marinato da noi, avocado, sesamo, edamame, salsa di soia
Allergeni: pesce, solfiti, soia, sesamo

Teriyaki 12€

Riso basmati, pollo allevato a terra in salsa teriyaki, avocado, cipollotto, anacardi tostanti, zest di lime
Allergeni: solfiti, soia, frutta a guscio

VEG Bosco Orizzontale 10€

Mix di riso basmati e integrale, crema di carote spicy, piselli, zucchine marinate, pomodorini, zenzero agrodolce, alga Nori
Allergeni: solfiti



GUD fresh salads

Esotica 9€

Iceberg, spinacino, ananas, avocado, tofu, cipolla agrodolce, anacardi, sesamo nero, salsa citrica
Allergeni: soia, frutta a guscio, sesamo

Mediterranea 11€

Spinacino, mozzarella di bufala, pomodori confit, alici sott'olio, olive taggiasche, crostini di pane
Allergeni: pesce, latticini, glutine



Caesar Salad 11€

Iceberg, pollo allevato a terra, bacon croccante, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar
Allergeni: latticini, glutine, solfiti, uovo

LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE



La nostra focaccia è fatta con un impasto di farine integrali biologiche, con lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. La focaccia viene cotta al momento e condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, olio evo
Allergeni: latticini, solfiti, glutine

Margherita Evoluta 10€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pesto fresco di basilico (senza aglio), origano secco
Allergeni: latticini, glutine

BEST SELLER Contadina 11€

Mortadella, stracciatella di burrata, pistacchi, pesto di pomodori secchi
Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio

Salentina 11€

Stracciatella di burrata, pomodorini gialli, alici, rucola
Allergeni: glutine, pesce, latticini

GUD SWEETS 5€

Tiramisù
Cheesecake frutti rossi,
Cheesecake al caramello salato



...dalla cantina

VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Gewurtztraminer Az.agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya DOC, Sardegna
- Falanghina del Beneventano IGT, Campania
- Ribolla gialla 2018, Livio Felluga, Friuli
- Langhe DOC Arneis 2019, Blangè Bio
- Grechetto, Fioranello bianco



GUD CHAMPAGNE

SOLO BOTTIGLIA

- Champagne Delamotte Brut 70€
- Champagne Delamotte Rosè 100€



VINI ROSÉ

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Solarea Rosé, Agriverde 2017 DOC, Abruzzo

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Morellino, Scansano, Ceretto Piano, Toscana d.o.c.g.
- Cannonau, Audarya d.o.c. Sardegna
- Barbera d'alba, Pelisa d.o.c. Piemonte
- Nero d'avola, Don Pietro i.g.p. bio, Sicilia
- Fioranello, Cabernet Sauvignon

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 18 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Jeio prosecco docg Valdobbiadene, Veneto

CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 18 CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

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



TAKE AWAY

Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -22° 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. 1169/2001. Nei nostri laboratori vengono utilizzate farine, soia e frutta a guscio quindi c'è una possibile contaminazione incrociata. Chiedere al nostro personale di sala per eventuali dettagli.