

## ESTRATTI DI FRUTTA 5 €

- Melagrana** - con melagrana, limone, mela  
**Limone** - con limone, menta, mela  
**Mango** - con mango, mela, arancia  
**Zenzero** - con zenzero, mela



## TAKE A BEER

### 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 6€ 33 CL.

**HEINEKEN 0.0**  
**DAURA GLUTEN FREE**  
**ICHNUSA AMBRA LIMPIDA**

## HOT DRINKS

Vin brûlé	6,00€
Bombardino	4,00€
Vov, Panna, Cannella o Cacao	
Sidro di Mele	5,00€
Succo di Mela, Cannella, Anice Stellato, Zucchero	
... con aggiunta di Calvados	6,00€
Cioccolata calda	4,00€
... con Panna	4,50€
... con Baileys o Rum	6,00€

## APERIGÜD

### FIERO & TONIC 10€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

### FIERO SPRITZ 10€

Martini Fiero, Prosecco, Soda water

### NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

### NEGRONI GARDEN TWIST 12€

Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riserva, Chandon Garden Spritz, Rosmarino, Arancia essiccata

### AMERICANO RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water

### AMERICANO FUSION 12€

Martini Fiero, Martini Bitter Riserva, Sakè allo Yuzu, Soda al pompelmo, Angostura

### ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime

CON MARTINI  
FIERO E TONIC

HAPPYGÜD  
DALLE 17



### CHANDON GARDEN SPRITZ CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

Aperitivo naturale: Chandon Brut, liquore alle arance, erbe e spezie



## GIN TONIC LIST

SERVITI CON  
ORGANICS TONIC

### BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

### TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

### GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

### HENDRICK'S, UK 14€

### MONKEY 47 - BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA 14€

### GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

### PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€



## CAFFETERIA E INFUSIONI

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

Tè e tisane 4,00€



## BEVERAGES

Acqua	1,50€
Soft Drinks	5,00€
Organics by red bull	5,00€
Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	
Crodino - San Bitter	5,00€
Pomodoro condito	7,00€
Amari e distillati	da 5,00€

## SPREMUTA DI ARANCIA 5€

HAPPYGÜD 



DALLE ORE 17.00

Servito con POP GÜD  
aromatizzati

## DA MANGIARE CON LE MANI

### MONDEGHILI\* DELLA TRADIZIONE 9€

con salsa allo zafferano

Allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio

### SUPPLI&ROSTI 6€

Suppli\* al pomodoro e mozzarella con Rosti di patate\*

Allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio

### PATATE FRITTE\* 5€

con mayo e ketchup

### PEPITE DI POLLO CROCCANTI\* 7€

con mayo spicy

Allergeni: glutine, uova, frutta a guscio



## PER I PIÙ PICCOLI

### PENNETTE AL POMODORO 7€

Allergeni: glutine

### NUGGETS\* DI POLLO CON PATATINE\* 7€

Allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio

### LA FOCACCIA FARCITA "BIMBO FELICE" 11€

Focaccia\*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala

Allergeni: glutine, lattosio

## GÜD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori. Utilizziamo lievito Naturale e solo farine italiane di altissima qualità con farciture che spaziano tra le varie culture gastronomiche. **Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!**



### PULLED BAO\* 5€

Pulled pork\* in salsa BBQ spicy, cipolla caramellata

Allergeni: lattosio, glutine, soia

### PURPLE BAO\* 5€

Burger alla barbabietola\*, mayo al cren

Allergeni: glutine, lattosio, uova

### JAPANESE BAO\* 5€

Salmon in salsa teriyaki, alga nori, formaggio spalmabile, zenzero agrodolce

Allergeni: pesce, soia, glutine, lattosio, solfiti



## LE NOSTRE FOCACCE

Preparate con un impasto a lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. Vengono cotte al momento e farcite con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

### REGINA MARGHERITA 12€

Focaccia\*, pomodorini canditi, mozzarella bufala, pesto al basilico

Allergeni: glutine, lattosio, nichel

### CAMPAGNOLA 13€

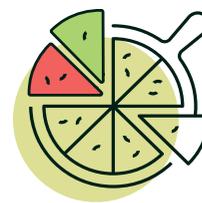
Focaccia\*, arrosto di tacchino, erbe al vapore, salsa verde, crema di parmigiano

Allergeni: glutine, lattosio, nichel

### STREPITOSA 13€

Focaccia\*, prosciutto crudo, stracciatella, rucola, pomodorini canditi

Allergeni: glutine, lattosio, nichel, solfiti



FARCITE CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ

## I CALDI

SOLO A PRANZO

### POLENTA MORBIDA, SEPIOLINE\*

### IN UMIDO AL POMODORO E PISELLI\* 12€

Allergeni: pesce

### VELLUTATA DI ZUCCA, CAVOLO NERO E CASTAGNE\* 11€

Allergeni: lattosio

### FILETTO DI SALMONE 16€

confit con riso integrale e caponata di verdure

Allergeni: pesce

### LASAGNE\* ALLA BOLOGNESE 10€

Allergeni: glutine, lattosio, uova

### STINCO DI MAIALE\* AL FORNO 14€

con purè di patate

Allergeni: sedano, lattosio

## IN DOLCEZZA 7€

SWEET MOMENT

### TORTA MORBIDA RICOTTA E PERE\*

Friabile biscotto alle mandorle e nocciole, racchiuso in una ricca crema di ricotta fresca, arricchita da cubetti di pera caramellata

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

### CAPRESE AL CIOCCOLATO

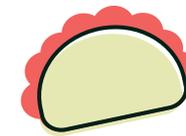
Allergeni: glutine, lattosio, uova e frutta a guscio

### PANETTONE TRADIZIONALE ARTIGIANALE

Allergeni: glutine, lattosio, uova e frutta a guscio



## I TACOS



### SICILIANO 5€

Iceberg, mazzancolle\*, pesto pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi e cipolla crispy

allergeni: glutine, crostacei, lattosio, frutta a guscio (gluten free senza cipolla)

### CAESAR TACO 5€

Iceberg, sfilacci di pollo, salsa caesar, scaglie di grana padano, bacon\* croccante

allergeni: uovo, lattosio, sedano, solfiti, pesce

## GÜDWINE



### VINI BIANCHI

#### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%
- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

### VINI ROSSI

#### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%
- Valpolicella DOC, Rio Albo, Cà Rugate, Veneto - 13%
- Sangiovese Montefalco Rosso DOC "Zigurat", Tenute Lunelli, Umbria - 14%

### BOLLICINE

#### CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

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

#### CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

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



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.

