



## CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè / Coffee 1,5€

Cappuccino / Cappuccino 2,5€

Cappuccino di soia/mandorla / with soy/almond milk 2,7€

Latte macchiato / Latte Macchiato 2,7€

Latte di soia/mandorla macchiato / Soy/Almond Milk 3€

Tè e tisane / Tea and infusions 4€

Bombardino/ winter drink with eggnog and brandy 4€

Vin Brûlé / Vin Brûlé 6€

Sidro di Mele / Apple Cider 6€

con aggiunta di Calvados / with Calvados 7€

Cioccolata Calda / Hot Chocolate 4€

con Panna / with whipped cream 4,5€

con Baileys o Rum / with Bayleys or Rum 6€



## BEVERAGES

Acqua frizzante / Sparkling Water San Pellegrino 50 cl 1,5€

Acqua Gūd / Gūd Water 1,5€

Pepsi Cola - Pepsi Zero 4€

Soft Drinks 4€

Fever Tree 5€

(lemon, mediterranea, indian, ginger beer, ginger ale, pompelmo /  
lemon, mediterranean, Indian, ginger beer, ginger ale, grapefruit)

Crodino - San Bitter 4€

Amari e distillat / Bitter and Spiritsi da/from 4€

### ▶ SPREMUTA DI ARANCIA / ORANGE JUICE 5€ ◀

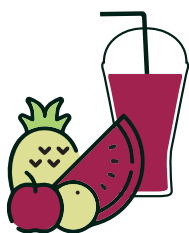
## GÜD JUICE 5 €

**Melagrana** - con melagrana, limone, mela  
with pomegranate, lemon and apple

**Limone** - con limone, menta, mela  
with lemon, mint and apple

**Mango** - con mango, mela, arancia / with mango, apple and orange

**Zenzero** - con zenzero, mela / with ginger and apple



**FRUITS EXTRACTS**

## BEER 7€

### PINTA MEDIA / MEDIUM PINT

#### ICHNUSA

(Sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara  
Synonym of Sardinia, pleasantly bitter)

#### ICHNUSA NON FILTRATA

(Lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione  
Left to settle, it preserves the yeasts remaining in suspension)

#### BIRRA MORETTI IPA

(Birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini  
Top-fermented beer, long maturation of the yeasts in the vats)



### BOTTLE 33 CL. 6€

**HEINEKEN 0.0 - ICHNUSA AMBRA LIMPIDA**



## APERIGÜD

### SPRITZ 8€

Fiero, Aperol, Campari

### NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire

### AMERICANO MARTINI 10€

Martini Bitter, Martini Rosso, Soda Water

### AMERICANO RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water

### ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime / Lime Juice



## GIN TONIC LIST

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

**TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€**

**GIN MARE 14€**

**GIN MARE CAPRI 14€**

**HENDRICK'S, UK 14€**

**GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€**



## ...I CALDI

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE 11€

BOLOGNESE LASAGNA

Allergeni / Allergens: glutine, uova, lattosio, sedano / *gluten, egg, lactose, celery*

### VELLUTATA ZUCCA, CASTAGNE E VERZA 11€

PUMPKIN SOUP WITH CHESTNUT AND SAVOY CABBAGE

Allergeni / Allergens: frutta a guscio / *shell fruit*

### GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÈ DI PATATE 15€

BRAISED BEEF CHEEK WITH POTATO PURÉE

Allergeni / Allergens: sedano, lattosio, solfiti / *celery, lactose, sulphites*

### RISOTTO ALLA MILANESE GRATINATO, RAGÙ DI FUNGHI PORCINI 12€

RISOTTO MILANESE AU GRATIN WITH PORCINI MUSHROOMS RAGÙ

Allergeni / Allergens: lattosio / *lactose*

## DA MANGIARE CON LE MANI

SERVED WITH  
POTATO CHIPS

### HOT DOG CON CRAUTI / WITH SAUERKRAUT 8€

Allergeni / Allergens: uova, glutine, solfiti, lattosio / *egg, gluten, sulphites, lactose*

### SANDWICH ALL'HUMMUS DI CECI, VERDURINE INVERNALI E FETA 7€

HUMMUS SANDWICH WITH CHICKPEAS, VEGETABLES AND FETA

Allergeni / Allergens: uova, glutine, senape, soia, sedano, sesamo, lattosio / *egg, gluten, celery, sesame, lactose, soy*

### SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA E SALSA VERDE 10€

SCHIACCIATA BREAD WITH PORK MEAT AND "SALSA VERDE"

Allergeni / Allergens: glutine, sesamo, uova, frutta a guscio, senape / *gluten, sesame, egg, shell fruit, mustard*

### MAXI TOAST AL PULLED BEEF, SALSA CHEDDAR E PEPPERONI ARROSTO 9€

MAXI TOAST WITH PULLED BEEF, CHEDDAR SAUCE, AND ROASTED PEPPERS

Allergeni / Allergens: glutine, lattosio, senape, sesamo, soia / *gluten, lactose, mustard, egg*

### MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE IN SALSA ALLO ZAFFERANO 9€

TRADITIONAL MILANESE MEATBALLS WITH SAFFRON SAUCE

Allergeni / Allergens: glutine, uova, lattosio, solfiti, sedano / *gluten, egg, lactose, sulphites, celery*

## PER I PIÙ PICCOLI

### PENNETTE AL POMODORO E BASILICO 9€

PENNE PASTA WITH TOMATO AND BASIL

Allergeni / Allergens: glutine / *gluten*

### COTOLETTA DI POLLO\* CON PATATE AL FORNO 12€

CHICKEN CUTLET WITH BAKED POTATOES

Allergeni / Allergens: glutine, latte e derivati, uova / *gluten, lactose, egg*

### LA FOCACCIA "BIMBO FELICE" 11€

"HAPPY KID" FOCACCIA

Focaccia\*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala / *Focaccia, baked ham, buffalo mozzarella*

Allergeni / Allergens: glutine, latte e derivati, sesamo, soia, sedano, solfiti / *gluten, lactose, sesame, soy, celery, sulphites*



## IN DOLCEZZA

### DONUTS 3€

Allergeni / Allergens: glutine, lattosio, uova

/ *gluten, lactose, egg*

### FETTA DI PANETTONE ARTIGIANALE

#### CON CREMA AL MASCARPONE 6,5€

SLICE OF ARTISAN PANETTONE WITH MASCARPONE CREAM

Allergeni / Allergens: glutine, lattosio, uova, frutta a guscio

/ *gluten, lactose, egg, shell fruit*



### PLUM CAKE AL CIOCCOLATO 6€

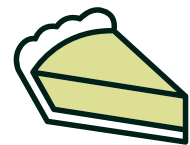
CHOCOLATE PLUMCAKE

Allergeni / Allergens: glutine, lattosio, uova / *gluten, lactose, egg*

### TORTA DEL GIORNO 5€

CAKE OF THE DAY

Chiedi al nostro staff / *Ask our Staff*



# GÜDWINE



## WHITE WINES

### CALICE / GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12,5%

## RED WINE

### CALICE / GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

- Valpolicella Rio Albo DOC, Cà Rugate, Veneto - 12,5%
- Morellino di Scansano, Cerreto Piano, Toscana - 13,5%

## SPARKLING WINES

### CALICE / GLASS 7€ BOTTIGLIA / BOTTLE 35€

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

### CALICE / GLASS 8€ BOTTIGLIA / BOTTLE 45€

- 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. In compliance with health and hygiene regulations, all raw fishery products are stored at -22° for 24 hours. In case of lack of fresh products some ingredients could be frozen. Allergens are selected by Reg. UE N. 1169/2011. In our lab kitchen we use flour, soy, nuts and this ingredients might contaminate others food. Please ask to our staff for further details.