



# BENVENUTI

## *La nostra storia*

Siamo nati per rappresentare l'artigianalità, la ricerca delle materie prime e l'innovazione attraverso la cucina in una location in cui le persone possono provare il piacere di star bene in qualsiasi momento della giornata.

Volta pagina, ed inizia il viaggio insieme a noi!

# LA NOSTRA CUCINA

## *L'eccellenze del territorio*

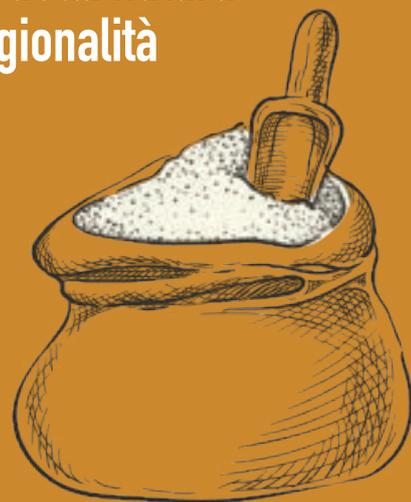


### L'ORIGINE

I nostri prodotti provengono dai territori che garantiscono la migliore qualità nel rispetto della natura e della sua stagionalità

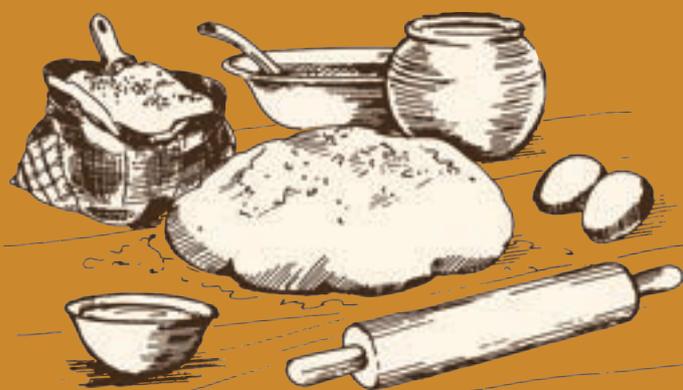
### LA FANTASIA

Solo con la materia prima migliore i nostri chef si lasciano ispirare nella ricerca di sapori autentici ed eccellenti



### IL NOSTRO METODO

Ogni piatto di questo menù è legato all'artigianalità dei nostri maestri che ogni giorno hanno lavorato in casa la materia prima cuore delle nostre ricette



# APPETIZERS

## Appetizers

### TACOS



12€

Tartare di tonno rosso,  
spinacino  
e crema di avocado

Tartare di salmone norvegese  
con crema di philadelphia  
e fragole

### ROLLERCOASTER



12€ (8pz)

22€ (16pz)

Tartare di Angus  
avvolto da foglia di soia  
con cuore di fiori di zucca fritti  
e crema di avocado

Tartare di Fassona  
avvolto da foglia di soia,  
con cuore di pomodoro secco,  
mozzarella e mousse di formaggio

### FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

10€

Fiori di zucca in pastella ripieni  
di ricotta vaccina e gamberi

### GNOCCO FRITTO

6€

Impasto di farine  
semi integrali  
di nostra produzione



# ANTIPASTI

## Antipasti

### DEGUSTAZIONE PIZZA FRITTA

Bufala, pomodorini confit, granella di pistacchio  
Prosciutto crudo stagionato 30 mesi e  
pere caramellate  
Tartare e crema di stracciatella  
Spuma di caprino

**14€** ( 4pz)

### FRISELLA MOLISANA

Frisella da impasto artigianale della casa  
con pomodorini pachino,  
basilico fritto e ricotta di bufala

**8€**

### CANNOLO SALATO

Cannolo della nostra pasticceria  
con tartare di angus, pistacchio e crema di burrata

**11€**

### TARTARE DI FASSONA

Con porro fritto, mandorle,  
spinacino, zeste di limone  
e crema di blu di capra

**12€**

DEGUSTAZIONE PIZZA FRITTA

TARTARE DI FASSONA

CANNOLO SALATO

TATAKI DI TONNO

FRISELLA MOLISANA

## CARPACCIO DI ANGUS NEW

Con crema di yogurt  
e frutti di bosco

**14€**

## TARTARE DI TONNO NEW

Con maionese agli agrumi,  
avocado e pasta kataifi

**14€**

## TATAKI DI TONNO NEW

Tonno servito a fresca temperatura  
con crema di carote allo zenzero  
e avocado a cubetti

**15€**

## BAO BURGER

Sofficie panino cotto al vapore con:  
- Pulled Pork di nostra produzione  
e salsa barbecue all'americana  
- Salmone norvegese  
e avocado

**12€**

## CULATELLO DI ZIBELLO

Con burrata e  
melone fresco

**18€**

## TAGLIERE DI SALUMI

Culatello di Zibello  
Prosciutto cotto artigianale Maletti  
Coppa di Roncole Verdi Dallatana  
Blu di bufala di Roccamonfina D.O.P.  
Fior di caprino D.O.P.  
Pecorino in vinaccia e Toma D.O.P.

**12 | 20 | 30€**

**BAO BURGER**



**CULATELLO DI ZIBELLO**



**CARPACCIO DI ANGUS**



**TARTARE DI TONNO**

# LE NOSTRE PIZZE *Gourmet*

## TRICOLORE

## SOPHIA

## VEGETARIANA



Pomodori 100% italiani pelati D.O.P.  
Bufala di Roccamonfina D.O.P.  
Stracciata di Gioia del Colle,  
olio EVO, origano,  
basilico fresco e pomodoro secco.

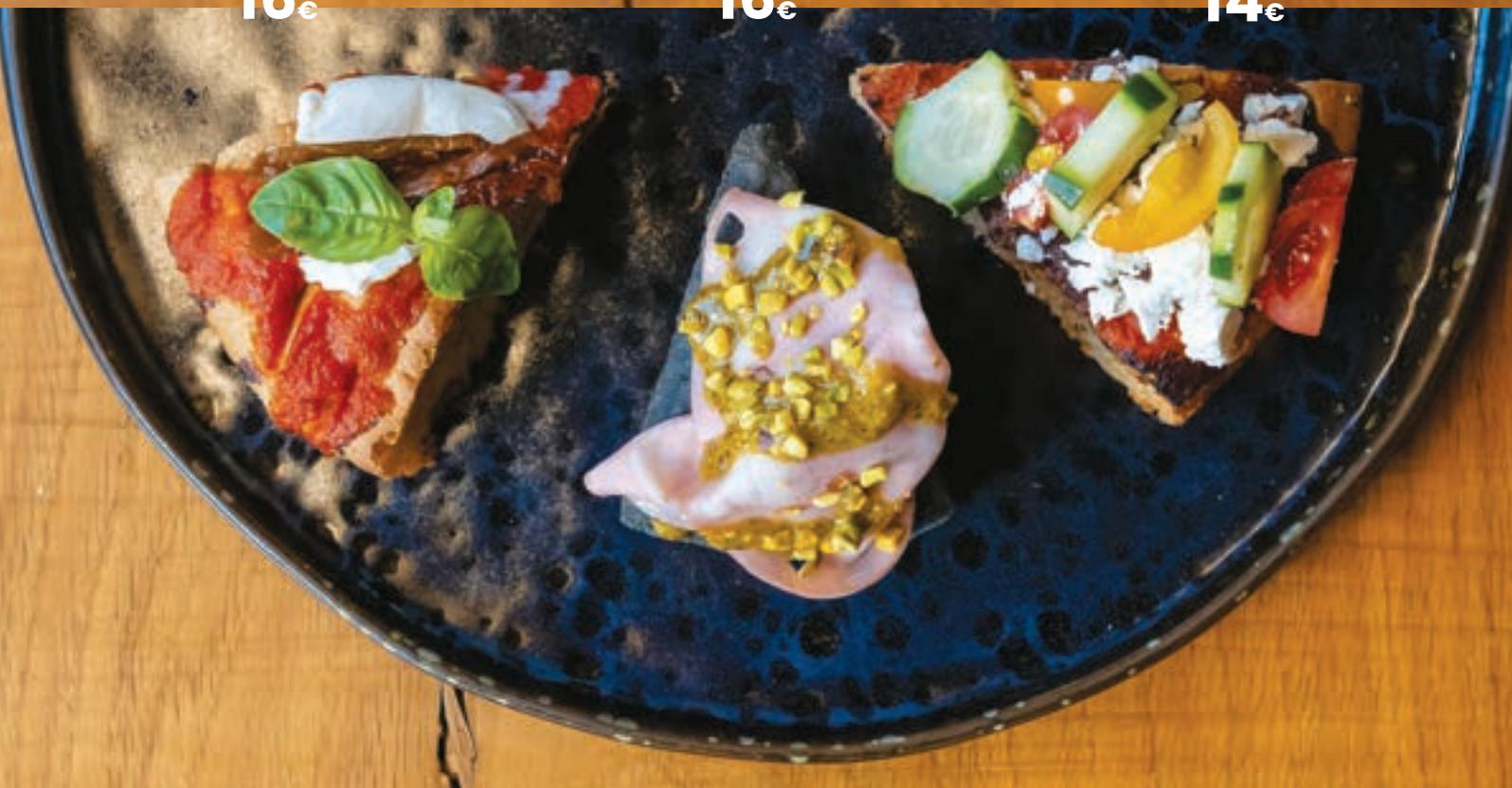
Petali di mortadella  
Fior d'Emilia con crema  
e granella di pistacchio  
e burrata di Andria

Salsa di pomodorini rossi,  
patè di olive taggiasche,  
cubetti di feta greca  
e cetrioli

16€

16€

14€



## L'IMPASTO AL PADELLINO

Le nostre pizze gourmet nascono da un impasto indiretto lievitato oltre 24 ore e rilavorato ad altissima idratazione con un riposo di altre 8 ore.

Il lievito madre e i grani italiani delle nostre farine Mulino Marino rendono la pizza morbida al cuore e croccante all'esterno, nonchè altamente digeribile e ricca di fibre e sali minerali

### ROMAGNA MIA

NEW



Culatello di Zibello,  
squacquerone, pesca noce  
e glassa di aceto balsamico

20€

### MAR MEDITERRANEO

NEW



Code di scampo  
del Mediterraneo, pepe rosa,  
salsa di pomodori gialli  
e germogli di pisello

25€

### ALOHA

NEW



Patè di prosciutto cotto nostrano,  
ananas grigliato  
e bacon croccanti

14€



## SCEGLI LA TIPOLOGIA DI IMPASTO

RUSTICO: con farina integrale Mulino Marino (segale, sesamo, lino, orzo, avena)  
NERO: con farine Mulino Marino semi integrali e carbone vegetale biologico

### COLLIER



Mousse di zucchine alla scapece, sfera di Parmigiano Reggiano D.O.P. e zucchine fritte

14€

### PASCOLI



Battuta di Angus con crema di blu di capra D.O.P., spinacino fresco saltato con scaglie di mandorle tostate

18€

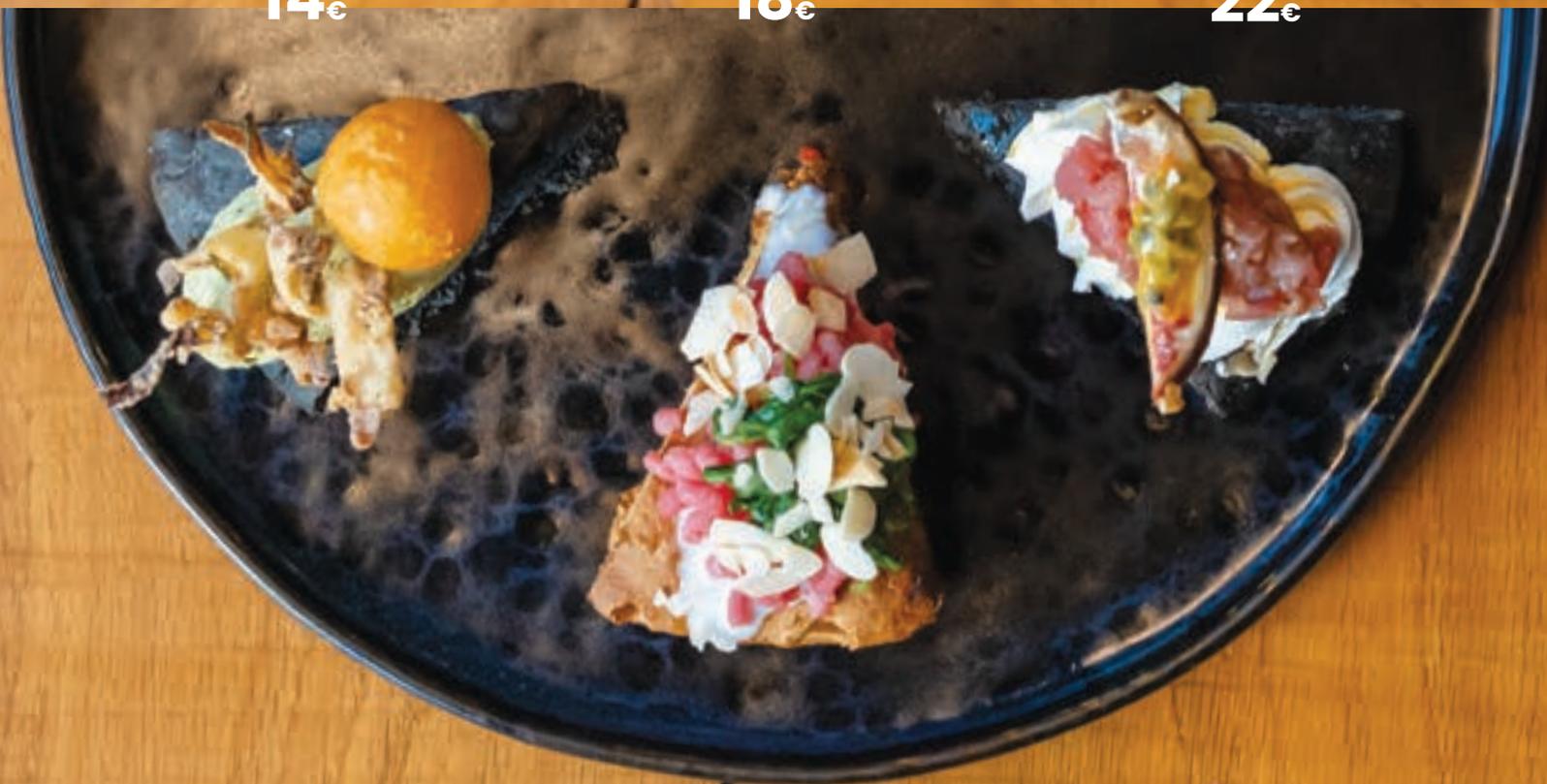
### ALISEI

NEW



Tartare di tonno rosso con crema di philadelphia e salsa al passion fruit

22€



# I NOSTRI Secondi

## MILANESE NEW

Panata al panko, rucola e pomodorini pachino

16€

## KRAKEN SALAD NEW

Insalata verde, polpo scottato, pomodorini gialli, olive taggiasche e filetti di mandorle

12€

## PICANHA TOP 10

Cottura al barbecue al black ribs

22€

## TAGLIATA DI POLLO

Con cavolo cappuccio viola in agro e crema di stracciatella

18€

## CAESAR SALAD

10€

Insalata verde, pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar

MILANESE



KRAKEN SALAD



PICANHA

TAGLIATA DI POLLO

**RICORDA DI SPECIFICARE  
LA COTTURA CHE DESIDERI**



## **FIorentINA**

1,2 kg (consigliata x 2)

**55€/kg**



## **TOMAHAWK**

1,2 kg (consigliata x 2)

**58€/kg**

## **CONTROFILETTO**

300 gr di tenera carne di Angus

**22€**

## **FILETTO ALLA GRIGLIA**

250 gr di filetto di Angus

**23€**



# BURGERS

## Burgers

NEW

TOP  
10

### STO COW

### GOBLIN

### KILL BILL

### GODO IL DOPPIO

Bun rosso  
Hamburger di Chianina  
con crema all'nduja  
Bacon croccante  
Insalata gentile  
Stracciatella di Gioia del Colle

Bun verde  
Burger di melanzana  
Pomodoro  
Mozzarella di bufala  
Maionese al basilico

Bun nero  
Carne di Wagyu  
Cipolla rossa caramellata  
Stracciatella di Gioia del Colle  
Bacon

Bun rustico  
Doppio burger di Angus  
Cheddar  
Insalata gentile  
Bacon  
Pomodoro  
Salsa burger



16€

14€

19€

18€

# COS'È IL BUN?

Una delle caratteristiche principali dei nostri burgers è il bun che noi stessi produciamo in casa. Il bun non è altro che un pane dolce morbido di cui abbiamo attentamente studiato 4 ricette che ne cambiano il colore e valorizzano l'abbinamento con gli ingredienti scelti per ogni burger. Scopri quindi il bun rustico classico con semi di sesamo, il bun nero al carbone vegetale, il bun verde agli spinaci e il bun rosso al pomodoro.



## KRAKEN

Bun rosso  
Polpo alla griglia  
Cipolla rossa caramellata  
Crema di barbabietola fresca  
Stracciatella di Gioia del Colle

## GUS FRING

Bun verde  
Burger di pollo croccante fritto  
con panatura di corn flakes  
Pomodori freschi italiani  
Salsa burger  
Cheddar  
Bacon  
Lattuga



## PIG FLOYD

Bun nero  
Pulled Pork  
di nostra produzione  
Rucola  
Crema allo yogurt  
Crema alla mela verde



## CAVOUR

Bun rustico  
Smash burger di Angus  
Crema di tartufo  
Valeriana  
Scaglie di grana  
Bacon



16€



13,5€



18€



16€

SCEGLI L'ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO  
PATATINE DIPPERS O VERDURE MISTE?

## ST. PATRICK

Bun verde  
Hamburger di Angus 200gr  
Rucola  
Crema di avocado  
Pomodorini freschi italiani  
Bacon  
Creamcheese



14€

## NEW SMASH SUSHI

Bun nero  
Smash burger di tonno  
Spinacino  
Salsa allo yuzu



18€

## DIVINA COMMEDIA

Bun rustico  
Carne di chianina 200gr  
Mozzarella di bufala  
di Roccamonfina D.O.P.  
Maionese al basilico fresco  
Lattuga  
Bacon  
Pomodorini freschi italiani



16€

# IL NOSTRO IMPASTO

## *Semplice e Speciale*

Realizziamo la nostra pizza solo con lievito madre  
e farine semintegrali macinate a pietra 100% naturali



Una pizza dal basso contenuto glicemico  
ricca di fibre e sali minerali  
dal delicato mix di profumi



# PIZZE TRADIZIONALI

## Pizze tradizionali

### MARGHERITA

7€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Basilico fresco  
olio EVO

### BUFALA

9€

Pomodori pelati D.O.P.  
Bufala di Roccamonfina D.O.P.  
Basilico fresco  
Olio EVO

### EASY

6€

Pomodori pelati D.O.P.  
Olio all'aglio  
Basilico fresco

### ACCIUGHINA

9€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Filetti di acciughe del Cantabrico  
Pomodorini confit  
Basilico fresco,  
Olio EVO

### 4 STAGIONI

9€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Olive nere  
Carciofi  
Funghi champignon  
Prosciutto cotto nazionale italiano  
Olio Evo

### PROSCIUTTO E FUNGHI

9€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Prosciutto cotto nazionale italiano  
Funghi Porcini  
Olio EVO

### 4 FORMAGGI

8,5€

Fior di latte  
Scamorza D.O.P.  
Taleggio D.O.P.  
Zola D.O.P.  
Olio EVO

### ORTOLANA

11€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Composizione di verdure di stagione  
Olio al basilico

### DIAVOLA

8,5€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Salame spianata calabra  
Olive nere  
Olio EVO

### BINOMIO PERFETTO

10€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Stracciatella di Gioia del Colle  
Salsiccia groppino  
Friarielli  
Olio EVO



## BURRATA E CRUDO

11€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Burrata di Gioia del Colle  
Crudo di Parma  
Olio EVO

## PATANEGRA

16€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Patanegra  
Burrata di Gioia del Colle  
Scaglie di Grana Padano  
Olio EVO

## ZERO

10€

Pomodori pelati D.O.P.  
Gocce di pesto di basilico  
Bufala di Roccamonfina D.O.P.  
Pomodorini datterini  
Scaglie di Grana Padano  
Pinoli  
Olio EVO

## KANDINSKY

11€

Fior di latte  
Crema di zucca  
Chips di patate viola  
Salsiccia groppino  
Pomodorini confit italiani  
Olio EVO

## CARBONARA

9,5€

Fior di latte  
Bacon croccante  
Crema all'uovo  
Scaglie di Grana Padano  
Olio EVO

## PUGLIESE

12€

Pomodori pelati D.O.P.  
Salsiccia  
Rondelle di zucchine  
Tarallo al finocchietto sbriciolato



## ROBECCHETTO 14€

Fior di latte  
Guanciale croccante stagionato  
alle erbe del Ticino dell'azienda  
agricola Cirenaica  
Patata al cartoccio schiacciata  
Scaglie di pecorino D.O.P.  
Olio EVO

## FIOR DI ZUCCA 10€

Fior di latte  
Fiori di zucca fritti  
Burrata di Gioia del Colle  
Polvere di pomodoro italiano  
Olio EVO

## TONNARA 12,5€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Tataki di tonno pinna gialla  
Pomodorini datterini  
Cipolla caramellata  
Zeste di limone  
Olio EVO

## MORBIDELLA 13€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Burrata di Gioia del Colle  
Mortadella Fior d'Emilia con  
pistacchio  
Granella di pistacchio siciliano  
Olio EVO

## ESTIVA 14€

Salmone fresco  
Rucola  
Pomodori confit giallo  
Crema di avocado

## LA ROMANA 12€

Fior di latte  
Cacio e pepe  
Olio EVO

## BATTUTA 14€

Fior di latte  
Tartare di Angus di manzo  
Crema di avocado  
Mandorle pelate pugliesi  
Olio EVO



## STRACCIATA 13€

Pomodori pelati D.O.P.  
Prosciutto cotto nazionale italiano  
Scaglie di Grana Padano  
Stracciatella di Gioia del Colle  
Olio EVO

## ROSE ROSSE 12€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Patè di noci  
Alpe speck del Sudtirolo  
Scaglie di Grana Padano  
Noci granulate di Sorrento

## NDUJOSITÀ 14€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
'Nduja di Spilinga  
Caciocavallo D.O.P.  
Salsiccia groppino, olio EVO

## NORMA 13€

Pomodori pelati D.O.P.  
Fior di latte  
Chips di melanzane fritte  
Ricotta salata pecorina fresca  
Pomodorini datterini freschi  
Olio EVO

## COLONNATA 12€

Pomodori pelati D.O.P.  
Burrata di Gioia del Colle  
Miele di Acacia  
Lardo di Colonnata  
Noci di Sorrento granulate  
Olio EVO

## POLIPO E PATATE 14€

Polipo  
Crema di patate  
Polvere di olive nere



## GELATERIA

Da provare ad ogni costo il nostro gelato artigianale eticamente semplice creato dallo chef Luca Aspesani, sostenitore del movimento slow food

### PASSO DEL MORTIROLO

Cannoncino artigianale di sfoglia al burro farcito con gelato artigianale al latte fresco della Valtellina zona Mortirolo e crema di nocciole di Sesto Calende con latte e nocciole caramellate

7€



7€

Gelato artigianale al burro su letto di sfoglia tostata della casa e composta artigianale di mirtillo dell'azienda agricola frutticino di Somma Lombardo (VA)

## PANE, BURRO E MARMELLATA FRUTTICINO

# PASTICCERIA

Godo si distingue per la cura artigianale del singolo dolce e per la selezione delle migliori materie prime.

Dalla viennoiserie sfornata ogni singolo giorno nei nostri laboratori, alla singola monoporzione concepita come opera a sé.

Ti consigliamo di scegliere il tuo dessert direttamente al banco pasticceria.



# I NOSTRI DOLCI

## *Una vera passione*

### CHEESECAKE

Pasta di biscotti artigianali e burro Corman, crema dolce di formaggio fresco, guarnizione a scelta

6€



### TIRAMISU' DELLA NONNA

6€

Ricetta tradizionale completamente prodotto in casa a base di savoiardi, crema al mascarpone, caffè Illy 100% arabica

# IL MENU *Bimbi*

USUFRUIBILE FINO AI 10 ANNI



## MENÙ BIMBI

NUGGETS  
BURGER DI MANZO  
PIZZA BABY MARGHERITA  
PIZZA BABY WURSTEL E PATATINE  
BIBITA INCLUSA

**10** €

**VOGLIA DI DOLCE? CON SOLO 1€ AGGIUNGI AL  
MENU BIMBI UN PASTICCINO A TUA SCELTA**



# BEVERAGES *Beverages*

**ACQUA GAVERINA** 0,75cl **3**  
NATURALE | FRIZZANTE

**BIRRE IN BOTTIGLIA** **7**  
ARTIGIANALI

ERICA (HELLES) 33CL - SERRA STORTA (GLUTEN FREE)  
ROSMARY (BLANCHE) 33CL - SERRA STORTA  
CACTUS (IPA) 33CL - SERRA STORTA  
ZANTE (BOCK) 33CL - SERRA STORTA

**BIRRE ALLA SPINA** **4 | 6**

MORETTI ROSSA  
ICHNUSA  
ICHNUSA NON FILTRATA (LA PIÙ RICHIESTA!)

**BIRRE IN BOTTIGLIA** **6**

MESSINA  
ICHNUSA  
ICHNUSA NON FILTRATA

**LONG DRINKS** ...

SCEGLI DALLA NOSTRA DRINK LIST I NOSTRI  
COCKTAILS STUDIATI PER ESSERE ABBINATI  
ALLA TUA CENA!

**BIBITE** **3,5**

COCA, FANTA, SPRITE, THE PESCA/LIMONE, COCA ZERO, CHINOTTO

**CALICE DI VINO BIANCO | ROSSO** **5**

RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

**AMARO BASIC** **4**

\*SERVIZIO & COPERTO 2€



**CALICE DI VINO DELLA BOTTEGA** **9**

RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

*La Bottega  
dei Vini*

AMI IL VINO? SCOPRI PIÙ  
DI 150 ETICHETTE DELLA NOSTRA ENOTECA  
PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA  
INQUADRA IL QR CODE SUL TAVOLO  
E CONSULTA LA CARTA VINI