



godo



MENÙ







# 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 trovare il piacere di star bene in qualsiasi  
momento della giornata.



GAMBERO ROSSO

Restaurant & Bar  
Design Awards

ilGolosario







# LA NOSTRA CUCINA!

## L'ECCELENZA 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 alle capacità artigianali dei nostri maestri, che ogni giorno lavorano in casa la materia prima, cuore delle nostre ricette.





# APPETIZERS

PICCOLI SFIZI CROCCANTI E GOLOSI PER INIZIARE AL MEGLIO

## GNOCCO FRITTO 6€

(1,7)

Impasto di nostra produzione di farine semi integrali servito con salsa al formaggio.

## CHIPS\* 6€

(1,3)

Patate fritte con maionese alle erbe.

## NACHOS 9€

(7,12)

Tortillas di mais con crema cheddar, jalapeños, salsiccia e pomodorini.

ICONICO



## POLPETTINE DI PULLED PORK\*\* 12€

(1,3,7)

Polpettine di coppa di maiale sfilacciata e cotta a bassa temperatura aromatizzate al bbq.

NON  
PERDETELE



# ANTIPASTI

IL MODO GIUSTO PER COMINCIARE

## FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA \*\* 14€

(1,3,7)

Bucatini Rummo pressati e fritti con crema di pecorino DOP, guanciale di Colonnata, crema all'uovo e pepe.

#1  
CARBONARA  
CRUNCH



## JAMON IBERICO CON GNOCCO FRITTO E POMODORINI 24€

(1)

## TAGLIERE DI SALUMI 14€-22€-32€

(7)

Coppa piacentina, salame felino, crudo di Parma 24 mesi, arrosto di prosciutto e pancetta coppata.

## CHEESECAKE \*\* 13€

(7,8,9,12)

Cheesecake salata vegetariana con ricotta vaccina spalmabile, battuto di pomodoro San Marzano al timo e aceto balsamico di Modena.



IMPERDIBILE!

## TRIS DI TARTARE DI ANGUS 18€

- 50gr di filetto di tartare di Angus con uovo marinato, acciughe del Cantabrico, capperi e senape. (3,4,10)
- 50gr di filetto di tartare di Angus con spuma di formaggio e ciliegia al maraschino. (7,12)
- 50gr di filetto di tartare di Angus con yogurt e pesca caramellata. (7)

## SALTY FLUFFY 14€

(1,3,4,7)

Soffici pancakes salati con salmone norvegese affumicato, pomodorino confit, polvere di olive e crema di avocado.

SUBLIME!



## TRIS DI MINI BUN \* 13€

- Mini hamburger di bovino, pomodoro, insalata, bacon croccante e maionese alle erbe. (1,7)
- Tentacoli di polpo arrostito, burrata e cavolo bianco marinato. (1,7,14)
- Hamburger di pollo, bacon, insalata, maionese all'aglio nero, pomodoro e scaglie di grana. (1,3,7)

LA  
MIGLIORE

## DEGUSTAZIONE DI PIZZA FRITTA 15€

- Mousse di fico e jamon iberico "patanegra". (1,7)
- Burrata DOP, pomodoro secco e basilico. (1,7)
- Burro e acciughe del Cantabrico. (1,4,7)
- Crema di formaggio, tartare di Angus e pesca caramellata. (1,7)





# SECONDI<sup>3</sup>

PIACERE PURO IN OGNI BOCCONE

IRRESISTIBILE  
GUSTO!

## PICANHA 22€

Spiedone con 250gr di picanha, pomodoro e rondelle di mais.



## COSTATA 24€

500 gr di costata di manzo piemontese cotto alla griglia. Servito con contorno a scelta tra patatine dippers, pannocchia e verdure spadellate.

CONSIGLIATA PER  
2 PERSONE

## FIorentina 6€ ALL'ETTO

PURA  
TENTAZIONE

## RIBS DI MANZO 20€

(7,8,9,12)

400gr di ribs di manzo cotte al barbecue a bassa temperatura. Accompagnate da salsa bbq americana e chips di patate croccanti.



## STINCO 20€

(8,9)

Stinco di maiale intero cotto al barbecue 10 ore con salsa di cottura. Servito con contorno a scelta tra patatine dipper, pannocchia e verdure spadellate.

## COTOLETTA ALLA MILANESE 18€

(1,3,7)

Cotoletta di carrè di vitello 250g, impanata e cotta in burro di montagna chiarificato. Servita con chips di patate fritte.

## TAGLIATA DI POLLO 18€

(6,7)

250 gr di tagliata di pollo con asparagi, crema di blu di capra e scaglie di grana.

## FILETTO DI ANGUS 25€

250 gr di filetto di Angus alla griglia. Servito con contorno a scelta tra patatine dippers, pannocchia e verdure spadellate.

## ! CONTORNI 6€

Patatine Dippers\* | Pannocchia | Verdure spadellate





# BURGER ♥

SCEGLI L'ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO: PATATE DIPPERS, PANNOCCHIA O VERDURE MISTE SPADELLATE?

## KRAKEN\*\* 18€

(1,6,7,8,11,12,14)

Bun blu con tentacoli di polpo arrostito, burrata e cavolo bianco marinato.

## KILL BILL\*\* 20€

(1,6,7,8,11)

Bun al carbone vegetale con carne di Wagyu, cipolla rossa caramellata, stracciatella di Gioia del Colle e bacon.

MUST HAVE



## SMASH BRIOCHE 16€

(1,3,6,7,8,11)

Con hamburger di Chianina, bacon croccante, crema al cheddar e insalata.

## DIVINA COMMEDIA 16€

(1,3,6,7,8,11)

Bun rustico con hamburger di Fassona, maionese alle erbe, bacon croccante, mozzarella di bufala, insalata e pomodoro.

UNICI



## APOLLO\*\* 15€

(1,3,6,7,8,11)

Bun alla curcuma con hamburger di pollo, bacon, insalata, maionese all'aglio nero, pomodoro e scaglie di grana.



## NETTUNO\* 20€

(1,3,6,7,8,11)

Bun blu con gamberi fritti del Mediterraneo, maionese al limone, soncino e chips di patate.

INDIMENTICABILE

## VEGGIE\*\* 15€

(1,3,6,7,8,11)

Bun alla curcuma con hamburger di ceci e rapa, maionese alle olive, rucola e pomodoro.

## THE PORK 16€

(1,6,7,8,11)

Bun rustico con hamburger di salsiccia, crema di zola e cipolla caramellata.

## GODO IS ON FIRE 17€

(1,3,6,7,8,11)

Bun alla barbabietola con doppio smash burger di Chianina 200gr, caciocavallo, spianata calabra, cipolla rossa di Tropea, insalata e salsa nduja.

ESPLOSIVO



## TRIPLO SMASH 22€

(1,2,3,6,7,8,11)

Bun alla barbabietola con triplo smash burger di Chianina 300gr, cheddar, bacon croccante, insalata gentile, pomodoro e salsa della casa.





# PIZZE GOURMET ⚡

LE NOSTRE PIZZE GOURMET SONO ALTAMENTE DIGERIBILI E RICCHE DI FIBRE E SALI MINERALI POICHÉ NASCONO DA IMPASTI INDIRETTI LIEVITATI OLTRE 24 ORE E RILAVORATI AD ALTISSIMA IDRATAZIONE CON UN RIPOSO DI OLTRE 8 ORE

## BOSTON 18€

(1,7,12)

Impasto rustico con cipolla caramellata, crema al cheddar, hamburger di Angus con bacon croccante e cavolo bianco marinato.

GIN TONIC CON TANQUERAY TEN



CONSIGLIATO  
DALLO  
CHEF

## NUDA E CRUDA 19€

(1,7,8)

Impasto nero con tartare di Angus, crema di blu di capra DOP, spinacino fresco saltato con scaglie di mandorle tostate.

GIN TONIC CON GIN MAFY AL LIMONE



DA PROVARE!

## SOPHIA 16€

(1,7,8)

Impasto nero con cremoso al pistacchio di Bronte, mortadella e dressing alla stracciatella DOP.

AGRUMINO SPRITZ

## LA BELLOTA\* 22€

(1,7)

Impasto rustico con mousse al pomodoro, asparagi croccanti, jamon iberico e salsa di stracciatella.

HUGO BUTTERFLY

## SAVOIA\*\* 18€

(1,4)

Impasto rustico con salsa tonnata, girello di Fassona, fiore del capperi, olio, prezzemolo e scorza di limone.

BIRRA ZANTE ARTIGIANALE

## STRACCIUGA 18€

(1,4,7)

Impasto nero con pomodorino secco, stracciatella, origano, acciughe del Cantabrico, emulsione al basilico.

BIRRA ARTIGIANALE CACTUS IPA

## REGINA SABAUDA 20€

(1,7,8)

Impasto nero con prosciutto arrosto, stracciatella di burrata, bagnetto verde, granella di nocciole.

RABBARO SPRITZ

## CORALLINA 18€

(1,7,12,14)

Impasto nero con polpo scottato al balsamico, crema di patate allo zafferano, pomodorini confit e olive taggiasche.

CALICE DI GEWURZTRAMINER

## SOL LEVANTE\*\* 20€

(1,4,7,12)

Impasto rustico con sashimi di salmone scottato, fragole, salsa teriyaki, spuma di crema di philadelphia e jalapenos.

GIN TONIC CON SAKURAO



GOLOSO

## SEXTING 16€

(1,7)

Impasto rustico con mousse di melanzane, melanzane fritte, ricotta di pecora romana, emulsione al basilico.

CALICE DI NERO D'AVOLA



# FUNNY BOX

COMPONI IL TUO MENÙ

8,9€

## SCEGLI TRA:

- Hamburger <sup>(1,7,9,10)</sup>  
100gr di hamburger di manzo  
con cheddar e ketchup
- Nuggets <sup>(7)</sup>  
bocconcini di pollo panati
- Toast <sup>(1,7)</sup>  
con prosciutto cotto e fontina
- Hot dog <sup>(7)</sup>  
panino al latte con würstel

CONTORNO DI PATATINE FRITTE E BIBITE INCLUSE

## COME DESSERT SCEGLI TRA:

- Actimel alla fragola
- Un frutto
- Un dolce

IN OGNI BOX È  
PRESENTE UNA  
SORPRESA REGALO!

Per bambini fino a 10 anni



# 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

UN CLASSICO CHE NON DELUDE MAI

## MARGHERITA 8€

(1,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, basilico e olio EVO.

## EASY 7€

(1)

Pomodoro San Marzano, olio all'aglio e basilico.

## ACCIUGHINA 12€

(1,4,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, capperi, basilico e olio EVO.

*Fuori cottura:* acciughe del Cantabrico.

## BUFALA 12€

(1,7)

Pomodoro San Marzano, bufala di Eboli (SA), basilico e olio EVO.

## ORTOLANA 11€

(1,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, zucchine, peperoni, melanzane e olio EVO.

## DIAVOLA 11€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, spianata piccante, olive nere e olio EVO.

## CAPRICCIOSA 10€

(1,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, olive nere, carciofi, funghi porcini, prosciutto cotto e olio EVO.

## PROSCIUTTO E FUNGHI 10€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, prosciutto cotto Ferrarini, funghi porcini e olio EVO.

## 4 FORMAGGI 11€

(1,7)

Fior di latte Caseificio di Seriate, Grana Padano D.O.P, taleggio D.O.P., gorgonzola D.O.P. e olio EVO.

## BINOMIO PERFETTO 12€

(1,7,9,12)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, salsiccia, friarielli e olio EVO.

*Fuori cottura:* stracciatella di Noci (BA).

## NORMA 13€

(1,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, melanzane fritte, ricotta salata Montella e pomodorini rossi e gialli.

TOP!

## BURRATA E CRUDO 14€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano e fior di latte. *Fuori cottura:* crudo di Parma e burrata.



## PATANEGRA 19€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, mozzarella e pomodorini tagliati a dadini.

*Fuori cottura:* patanegra e burrata di Noci (BA).





PURA  
ROMA

## CARBONARA 13€

(1,3,7,12)

Fior di latte Caseificio di Seriate e guanciale.  
*Fuori cottura:* salsa all'uovo, grana e pepe nero.

## TONNARA\* 15€

(1,4,7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, filetti di tonno, cipolla caramellata e scorza di limone.  
*Fuori cottura:* pomodorini rossi e gialli.

## NDUJOSITA' 14€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, Fior di latte Caseificio di Seriate, nduja, spianata piccante, scaglie di caciocavallo e basilico.

## GORGOGODO 15€

(1,7,12)

Gorgonzola D.O.P, salsiccia fresca, chips di zucchine, fior di latte Caseificio di Seriate, basilico e olio EVO.

## MORBIDELLA 13€

(1,7,8,12)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, crema di pistacchi e granella di pistacchi.  
*Fuori cottura:* mortadella di Bologna IGP e burrata di Noci (BA).

## VALTELLINA 15€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio di Seriate, tomino e scaglie di grana.  
*Fuori cottura:* bresaola e noci.

## ROSE ROSSE 14€

(1,7,8,12)

Pomodorini, fior di latte Caseificio di Seriate, brie e basilico.  
*Fuori cottura:* speck, sciroppo d'acero e noci granulate.



## OCTOPUS\* 15€

(1,7,14)

Polpo, fior di latte Caseificio di Seriate, patate lesse e prezzemolo.  
*Fuori cottura:* mousse di barbabietola.

## COLONNATA 14€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano.  
*Fuori cottura:* noci, lardo di Colonnata, miele e burrata.

LE PIÙ  
BUONE



## STRACCIATA 13€

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto Ferrarini, scaglie di Grana Padano D.O.P e stracciatella di Noci (BA).

## SPACCA 16€

(1,2,7,8)

Gamberoni, chips di zucchine, fior di latte Caseificio di Seriate, basilico e pomodorini.  
*Fuori cottura:* zest di limone e crema al pistacchio.

## PROVOLOVE 14€

(1,7,12)

Provola affumicata, guanciale, radicchio spadellato, olive nere e patate lesse.

## VEGANA 13€

(1,8)

Crema di ceci e cipolla caramellata.  
*Fuori cottura:* scaglie di mandorle.

CONTRASTI  
D'INVERNO!



# BRUNCH

SABATO E DOMENICA A PRANZO

NOVITÀ

## BRUNCH ALLA GRANDE 25€ (1,3,4,7)

Pancake con sciroppo d'acero, salmone affumicato, avocado, banana a rondelle, patate arrosto, ricottina con miele e uova strapazzate.

## VEGAN 22€ (1)

Pancake con sciroppo d'acero, hummus di ceci, verdure grigliate, avocado e patate arrosto.

## BUONDI 18€ (1,3,7,8)

Pancake con nutella, frutti di bosco, plumcake di nostra produzione, latte fresco, cereali e uova strapazzate.

Serviti con Caffè espresso/americano e un succo di frutta a scelta!

## AMERICAN 24€ (1,3,7)

Pancake con sciroppo d'acero, bacon grigliato, prosciutto cotto alla brace, avocado, banana a rondelle, patate arrosto, ricottina con miele e uova strapazzate.

IMPERDIBILE





# BEVERAGE

**ACQUA 75CL 3,5€**  
NATURALE / FRIZZANTE

**BIBITE 4€**  
COCA-COLA  
COCA-COLA ZERO  
FANTA  
SPRITE  
THE PESCA-LIMONE  
CHINOTTO

## BIRRA

**BIRRA IN BOTTIGLIA  
ARTIGIANALI 7€**

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

**BIRRE IN BOTTIGLIA 6€**  
MESSINA

BECK'S *analcolica*

Scegli dalla nostra Drink List  
i cocktails studiati per essere  
abbinati alla tua cena!

LONG  
DRINKS

## VINO

### AMI IL VINO?

SCOPRI PIÙ DI 150 ETICHETTE  
DELLA NOSTRA ENOTECA  
PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA.

Chiedi al personale e consulta la  
nostra carta vini!

**CALICE DI VINO  
BIANCO / ROSSO 6€**

Rivolgiti al nostro staff.

**CALICE DI VINO  
SUPERIORE 9€**

Rivolgiti al nostro staff.

AMARO

**AMARO BASIC 4€**

coperto e servizio 2,5€



# ALLERGENI



## LEGENDA

Il seguente elenco riportato elenca tutta la lista di allergeni che è possibile si trovino in una o più delle nostre ricette



**1** GLUTINE



**8** FRUTTA  
CON GUSCIO



**2** CROSTACEI



**9** SEDANO



**3** UOVA



**10** SENAPE



**4** PESCE



**11** SESAMO



**5** ARACHIDI



**12** SO<sub>2</sub>



**6** SOIA



**13** LUPINI



**7** LATTICINI



**14** MOLLUSCHI

*I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine, mentre i piatti contrassegnati (\*\*) sono prodotti abbattuti in loco.  
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.*





SEGUICI SU:



Viale Giuseppe Borri, 26  
Castellanza (VA)

