



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.

IMPERDIBILE!

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.



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)



SECONDI³

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

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.

PURA
TENTAZIONE



STINCO 20€

(8,9)

Stinco di maiale intero cotto al barbecue 10 ore con salsa di cottura. Servito con contorno a scelta tra patatine dippers, 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 ^(1,7,9,10)
100gr di hamburger di manzo
con cheddar e ketchup
- Nuggets ⁽⁷⁾
bocconcini di pollo panati
- Toast ^(1,7)
con prosciutto cotto e fontina
- Hot dog ⁽⁷⁾
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 SO₂



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)

