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 | il Golosario

LA NOSTRA CUCINA!

L'ECCELLENZA 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

SCEGLI LA TUA FORMULA!

PER L'ESSENZIALE

EASY

APPETIZER + PIATTO PRINCIPALE*
+ ACQUA/BIBITA/BIRRA PICCOLA

22€

GODERECCIO

ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE*
+ ACQUA/BIBITA/BIRRA PICCOLA

27€

PER L' INDECISO

PER IL GOLOSO

GOLOSO

APPETIZER/ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE*
+ ACQUA/BIBITA/BIRRA PICCOLA+ DOLCE

32€

COME FUNZIONANO LE NOSTRE FORMULE

€22 – **EASY:** un appetizer, un piatto principale* e una bevanda

€27 – **GODERECCIO:** un antipasto, un piatto principale* e una bevanda

€32 – **GOLOSO:** appetizer o antipasto, piatto principale*, bevanda e dolce

*per piatto principale si intende: un secondo con contorno o un burger con contorno o una pizza guormet

Alcuni piatti prevedono un supplemento di qualche euro, indicato accanto al piatto nel menù ***(bollino bianco)***

Preferisci ordinare alla carta o vuoi aggiungere qualcos'altro al tuo ordine?
I prezzi dei singoli piatti sono indicati nel menù!

Il coperto non è incluso | ***coperto e servizio 2,5€***

APPETIZERS

PICCOLI SFIZI CROCCANTI E GOLOSI PER INIZIARE AL MEGLIO

BIGNÈ CON MOUSSE DI SPECK E CREMA DI GORGONZOLA -3PZ 6€

(1,3,7,8)

Scrigno di pasta choux con morbida mousse di speck dell'Alto Adige e salsa al gorgonzola DOP

GNOCCO FRITTO CON MOUSSE DI FORMAGGIO E NOCI 6€

(1,7,8)

Impasto di nostra produzione con farine semintegrali, servito con noci e mousse di formaggio

CANNOLO SALATO CON PECORINO E PERE CARAMELLATE AL MIELE 6€

(1,3,7)

Cannolo ripieno di mousse di pecorino romano DOP e pere caramellate al miele d'acacia



POLPETTE AL PULLED PORK CON SALSA BARBECUE -3PZ 7€

*(1,3,9,10,12)***

Polpettine ripiene di sfilacci di maiale, cotte a bassa temperatura e glassate con salsa barbecue

CHIPS DI PATATE CON MAIONESE ALLE ERBE 6€

*(3)**

Sottilissime rondelle di patate fritte accompagnate da maionese aromatizzata alle erbe

PATATE DIPPERS CON SALSA CHILI 6€

*(6,9,11,12)**

Spicchi di patate con la buccia, fritti e accompagnati da salsa chili

LINGOTTO DI POLENTA FRITTA CON SFILACCI DI MANZO E SALSA AL PARMIGIANO 6€

*(1,7,8,9,12)***

Base di polenta croccante con sfilacci di manzo brasati e crema al Parmigiano stagionato 24 mesi

ALETTE DI POLLO FRITTE CON MAIONESE AFFUMICATA ALL'ACERO -3PZ 6€

*(1,3,7,9,10)**

Alette di pollo dalla panatura extra croccante e dorata, servite con maionese affumicata allo sciroppo d'acero

ANTIPASTI

IL MODO GIUSTO PER COMINCIARE

+4€ 22€

PATANEGRA E GNOCCO FRITTO

DA PROVARE



(1)

Jamón Ibérico Patanegra
Carta Nera stagionato 30 mesi
servito con gnocco fritto di nostra produzione

ANTIPASTI

IL MODO GIUSTO PER COMINCIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 14€
(5,7,8)
Coppa piacentina, salame Felino, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, arrosto di prosciutto e pancetta coppata, formaggi Bastardo del Grappa e Toma piemontese accompagnati da confettura di fichi



BIS DI MINI TARTARE 14€
-50 g di tartare di manzo battuta al coltello con capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, prezzemolo e gel all'uovo *(3,4)*
-50 g di tartare di manzo battuta al coltello con mousse di formaggio, pere caramellate e miele d'acacia *(7)*

BIS DI PIZZA FRITTA 13€
- Impasto di nostra produzione con farine semintegrali, mousse di philadelphia e petalo di prosciutto crudo stagionato 24 mesi *(1,7)*
- Impasto di nostra produzione con farine semintegrali, burrata di Andria, pomodoro secco pugliese e velo di basilico *(1,7)*

MUFFIN ALLA ZUCCA CON CREMA DI TALEGGIO E AMARETTI 13€
*(1,3,5,6,7,8,11)***
Morbido tortino che unisce la dolcezza naturale della zucca al carattere avvolgente del Taleggio DOP fondente, rifinito con una nota croccante e mandorlata di amaretti sbriciolati

NACHOS 9€
(7,9)
Tortillas di mais croccanti con cheddar, salsiccia, pomodorini e jalapeños

GAMBERI FRITTI -5PZ 16€
*(1,2,3,8)**
Code di mazzancolle del Mediterraneo avvolti da fili di patate, fritti e serviti con maionese al lime

FRITTELLE DI VERDURE 9€
(1,3,7)
Sfiziose frittelle preparate con un impasto leggero che racchiude un cuore di verdure fresche di stagione

POLPETTE AL PATANEGRA -4PZ 14€
*(1,3,7)***
Polpette pregiate arricchite con il rinomato prosciutto Jamón Ibérico Patanegra Carta Nera stagionato 30 mesi accompagnate da maionese classica



SECONDI

SCEGLI IL TUO ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO: PATATINE FRITTE O VERDURE SPADELLATE O PANNOCCHIA DI MAIS CROCCANTE AL BURRO

+3€ ~~17€~~

COTOLETTA ALLA MILANESE



SEMPRE LA PIÙ AMATA

(1,3,7)

Cotoletta di vitello 200 g,
impanata e cotta nel burro di montagna chiarificato
servita con rucola, pomodorini e chips

SECONDI

SCEGLI IL TUO ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO: PATATINE FRITTE O VERDURE SPADELLATE O PANNOCCHIA DI MAIS CROCCANTE AL BURRO



FILETTO DI ANGUS 23€
200 g di filetto di Angus alla griglia, servito con patatine fritte o verdure spadellate o pannocchia di mais croccante al burro

STINCO 18€
*(6,8,9)**
Stinco di maiale da circa 650 g, cotto al barbecue per dieci ore e servito con la sua salsa di cottura

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 16€
(7,8,9)
Tagliata di pollo da 150 g su un letto di rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano

GALLETTO 15€
*(9)**
Galletto intero marinato a secco e cotto alla brace

CONSIGLIATA PER DUE

FIORENTINA 6€ ALL'ETTO
A partire da 1 kg



RIBS DI MAIALE 16€
(6,8,9)
Costine di suino cotte a bassa temperatura al barbecue



PICANHA 20€
Picanha da 150 g servita su uno spiedone con rondelle di pannocchia e pomodorini

CONTORNI EXTRA:
PATATINE FRITTE 6€ | VERDURE SPADELLATE 6€
PANNOCCHIA DI MAIS CROCCANTE AL BURRO 6€

BURGER

SCEGLI IL TUO ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO: PATATINE FRITTE O VERDURE SPADELLATE O PANNOCCHIA DI MAIS CROCCANTE AL BURRO

+5€ 20€

KILL BILL



MUST HAVE!

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

BURGER

SCEGLI IL TUO ACCOMPAGNAMENTO INCLUSO: PATATINE FRITTE O VERDURE SPADELLATE O PANNOCCHIA DI MAIS CROCCANTE AL BURRO

DIVINA COMMEDIA 16€
(1,3,6,7,8,11)
Bun classico con 180 g di hamburger di Angus, bacon croccante, mozzarella di bufala campana DOP, insalata Gentile, pomodoro e maionese alle erbe

POLLETTO 15€
*(1,3,5,7,8)***
Bun alla curcuma con hamburger di pollo croccante, fontina della Valle d'Aosta, bacon croccante, insalata Gentile, pomodoro e maionese classica

VEGGIE 15€
*(1,3,7,8)***
Bun rustico con hamburger fritto alla zucca, taleggio DOP, insalata Gentile e semi di zucca tostati

RANCH 16€
*(1,7,9,10,12)***
Bun classico con sfilacci di manzo brasati, insalata Gentile, pomodori e salsa barbecue

BOSCAIOLO 16€
*(1,3,7)**
Bun al carbone vegetale con doppio smash burger di Angus da 180 g, tomino, bacon croccante, insalata Gentile e maionese ai mirtilli

GODO IS ON FIRE 16€
*(1,3,7)**
Bun alla barbabietola con doppio smash burger di Angus da 180 g, provola affumicata, spianata piccante, insalata Gentile e maionese alla 'nduja

ROMANO 16€
*(1,3,7)**
Bun alla curcuma con doppio smash burger di Angus da 180 g, maionese al Pecorino Romano, pepe nero, bacon croccante, cipolla crispy, insalata Gentile e pomodoro

+2€



KRAKEN 18€
*(1,6,7,8,11,12,14)***
Bun rustico con tentacoli di polpo arrostiti, burrata campana DOP, cipolla caramellata e insalata Gentile

UNICO!

Tutti i **burger alla carta** sono serviti con: patatine fritte o verdure spadellate o pannocchia di mais croccante al burro

PIZZE GOURMET

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

+3€ 20€

NUDA E CRUDA

Fonduta di tomino

Granella di nocciole

Tartare di Fassona marinata all'olio e limone



Impasto al carbone vegetale

Mousse di nocciole piemontesi IGP

INDIMENTICABILE

(1,7,8)**

PIZZE GOURMET

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

SAVOIA 18€
*(1,3,7,8)***
Impasto rustico con salsa tonnata, girello di Fassona, capperi fritti e grattugiata di limone



SOPHIA 16€
*(1,7,8)***
Impasto rustico con mousse di pistacchio, petali di mortadella, burrata e granella di pistacchio

CORALLINA 19€
*(1,4,7,14)***
Impasto rustico con mousse di broccoli, polpo scottato stracciatella DOP, crumble di pane all'aglio e lime

SUPER



FOLIAGE 16€
*(1,5,6,7,8,9,11)***
Impasto al carbone vegetale con mousse di zucca, briciole di amaretti e foglia croccante di riso



NOIR 18€
*(1,7,9)***
Impasto al carbone vegetale con mousse di patata viola, salsiccia, fonduta di Castelmagno e rosmarino

SQUISITO

FUNNY BOX

COMPONI IL TUO MENÙ | PER BAMBINI FINO A 10 ANNI!

8,9€!

SCEGLI TRA:

Hamburger
(1,3,7,9,10)
100gr di hamburger di manzo
con cheddar e ketchup/maionese

Nuggets
(1)
Bocconcini di pollo panati

Toast
(1,7)
Con prosciutto cotto e fontina

Hot dog
(1,3)
Panino al latte con würstel
e ketchup/maionese

CONTORNO DI PATATINE FRITTE E BIBITA INCLUSA



COME DOLCE SCEGLI TRA:

Actimel alla fragola

Un frutto a scelta tra mela, arancia e frutta di stagione

Un dolcetto kinder

IN OGNI BOX È PRESENTE UNA SORPRESA REGALO!

BRUNCH

RICHIEDI IL NOSTRO MENÙ BRUNCH

ADORO!

Disponibile il sabato e la domenica a pranzo



DOLCI

GODO SI DISTINGUE PER LA CURA ARTIGIANALE DEL SINGOLO DOLCE E PER LA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME!
CREDIAMO NELLA CURIOSITÀ E NELLA CONTINUA RICERCA DELL'ECCELLENZA E DELLE NUOVE TENDENZE

7€

TIRAMISÙ DELLA NONNA



CREMOSO

(1,3,7)

Strati soffici di savoiardi inzuppati nel caffè arabico, alternati a una crema vellutata al mascarpone e ricoperti di cacao in polvere

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO **8€** **+1€**

DOLCI

GODO SI DISTINGUE PER LA CURA ARTIGIANALE DEL SINGOLO DOLCE E PER LA SELEZIONE DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME!
CREDIAMO NELLA CURIOSITÀ E NELLA CONTINUA RICERCA DELL'ECCELLENZA E DELLE NUOVE TENDENZE

PASSO DEL MORTIROLO 7€
(1,3,6,7,8)
Cannoncino artigianale di pasta sfoglia al burro, farcito con gelato artigianale al latte fresco della Valtellina, zona Mortirolo, e servito con una colata di cioccolato fuso

ARACHIDE 9,5€
+2,5€
(1,3,6,8)
Cremoso alla pasta di arachidi con cuore morbido di pasta di arachidi e caramello, arricchito da arachidi tostate e salate.
Il tutto è avvolto da una croccante copertura di cioccolato bianco e pasta di arachidi

CHEESECAKE 7€
(1,3,5,6,7,8)
Base di biscotti artigianali e burro,con crema dolce al formaggio fresco e guarnitura a scelta: yogurt e frutti di bosco, nocciola, limone o pistacchio

MANGO 9,5€
+2,5€
(1,3,7,8,10)
Mousse di mango e frutto della passione, con un cuore di purea di mango su una base di biscotto alle mandorle, ricoperta da una gustosa glassa



GELATO
(3,5,6,7,8)
Disponibile nei gusti: fior di latte, cioccolato, pistacchio e fragola
2 palline 4€
3 palline 6€

FAVA DI CACAO 9,5€
+2,5€
(1,3,7,8,10)
Morbida mousse al cioccolato fondente con un cuore di ganache al cioccolato fondente, su una base di brownie al cacao con pezzetti di nocciole caramellate



GODO POPS 6€
(1,3,7,8)
Tre pops a scelta tra: red velvet, caramello, dubai chocolate, cocco, tiramisù, limone o nocciola

3 CIOCCOLATI 8€
+1€
(1,3,6,8)
Deliziosa mousse alla nocciola e al gianduia, adagiata su una base croccante e decorata con salsa al cioccolato

BROWNIE 8€
(1,3,5,7,8)
Torta brownie tiepida con crema chantilly di nostra produzione, frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco

MILLEFOGLIE CRUNCHY 7€
(1,3,5,6,7,8,10,13)
Sfoglia artigianale al burro con crema pasticcera di nostra produzione, frutti di bosco e zucchero a velo

BABÀ 8€
+1€
(1,3,7)
Pasta lievitata imbevuta di rum ripiena di crema chantilly di nostra produzione e frutti di bosco



BEVERAGE

ACQUA E BIBITE

ACQUA – 75 cl 3,5€

Naturale

Frizzante

BIBITE 4€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

The pesca – the limone

Chinotto

Lemon

Tonica

VINO

CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO 6€ +1€

Per la selezione, rivolgersi al nostro staff

CALICE DI VINO SUPERIORE 9€ +3€

Per la selezione, rivolgersi al nostro staff

BIRRA

BIRRA ALLA SPINA – Piccola 4€

Moretti rossa

Ichnusa

Ichnusa non filtrata

Birra grande 6€ +1,5€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 7€ +3€

ERICA (Helles)
33 cl Serra Storta (Gluten Free)

ROSMARY (Blanche)
33 cl Serra Storta

CACTUS (IPA)
33 cl Serra Storta

ZANTE (Bock)
33 cl Serra Storta

BIRRE IN BOTTIGLIA 6€ +2€

Messina

Beck's analcolica

AMARO BASIC 4€

ALLERGENI

LEGENDA

La seguente lista elenca gli allergeni che è possibile si trovino in una o più delle nostre ricette



1 GLUTINE



2 CROSTACEI



3 UOVA



4 PESCE



5 ARACHIDI



6 SOIA



7 LATTICINI



8 FRUTTA CON GUSCIO



9 SEDANO



10 SENAPE



11 SESAMO



12 SO2



13 LUPINI



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)