

GOD SAVE THE FOOD®

Lunch & Dinner

#OPENEVERYDAY

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nelle preparazioni del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II:

- 1.Cereali contenenti glutine
 - 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - 3.Uova e prodotti a base di uova
 - 4.Pesce e prodotti a base di pesce
 - 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - 6.Soja e prodotti a base di soia
 - 7.Latte e prodotti a base di latte
 - 8.Frutta a guscio
 - 9.Sedano e prodotti a base di sedano
 - 10.Senape e prodotti a base di senape
 - 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - 12.Anidride solforosa e solfiti
 - 13.Lupini e prodotti a base di lupini
 - 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi
- I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

VEG Veggie

PRO Proteico

GSTF Our Special

Ω3 Ricchi di Omega 3

NEW New

✂ Gluten Free

Alert staff in case of celiac disease or allergies

* i piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

All day

12.00 am – 11.00 pm

Lunch & Afternoon

12.00 am – 07.00 pm

Lunch & Dinner

12.00 am – 03.00 pm

07.00 pm – 11.00 pm

COPERTO

3.00

Sabato, Domenica e festivi: All Day

Dal Lunedì al Venerdì: dalle 19.00

SPRITZ GSIF

8.00

APEROL SPRITZ
Prosecco DOC, Aperol, soda

CAMPARI SPRITZ
Prosecco DOC, Campari, soda

BIANCOSARTI SPRITZ
Prosecco DOC, Biancosarti, soda

CYNAR SPRITZ
Prosecco DOC, Cynar, soda

PIRLO
Chardonnay Ca' Brusade Curtefranca, Aperol, soda

HUGO
Prosecco DOC, St. Germain, soda

LET'S START WITH A WISH!..

GSTF Brera

PIZZE GSTF

Lunch & Dinner

FOCACCIA BIANCA	5.00
Con sale di Maldon, rosmarino, olio EVO	
MARGHERITA	9.00
Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, basilico	
MARINARA	9.00
Pomodoro San Marzano Bio, aglio rosso, polvere di origano, basilico	
BUFALA DOP	12.00
Pomodoro San Marzano bio, mozzarella di bufala DOP, basilico	
NAPOLETANA	13.00
Pomodoro San Marzano bio, capperi di Pantelleria, fior di latte, alici del mar Mediterraneo, basilico	
DIAVOLA GSTF	13.00
Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, 'nduja bio	
NEW PARMIGIANA CON BUFALA GSTF	13.00
Salsa di pomodoro leggermente piccante, melanzane arrosto, parmigiano, mozzarella di bufala DOP, basilico	
NEW SALSICCIA E FRIARIELLI	13.00
Salsiccia, friarielli saltati con olio EVO, aglio, peperoncino e alici, provola affumicata	
NEW ZUCCA E LARDO	13.00
Provola affumicata, zucca, lardo a fine cottura	
NEW CALZONE GSTF	13.00
Scarola, olive taggiasche, pinoli e provola affumicata	

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "NEW" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

DOPPIE FOCACCE GSTF

Lunch & Dinner

PROSCIUTTO CRUDO di Parma Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato, origano	14.00
PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati Asiago, salsa rosa	13.00
SALMONE NORVEGESE affumicato Burrata, carpaccio di finocchio condito con olio EVO, dragoncello, sale e pepe	15.00
NEW TACCHINO arrosto GSTF Sedano, pomodoro, capperi di Pantelleria e salsa tonnata GSTF	14.00
NEW PUNTARELLE Salsa di acciughe, burrata, pepe nero, olio EVO	14.00

EXTRA PIZZA on top / by side

Lunch & Dinner

ALICI DEL MAR MEDITERRANEO	3.00
CAPPERI DI PANTELLERIA	3.00
OLIVE TAGGIASCHE	3.00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	4.00
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI	3.00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP in cottura	3.00
'NDUJA BIO in cottura	4.00
BURRATA	5.00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ".*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

SHARING SNACKS

All Day

HUMMUS / NEW RECIPE / VEG

8.00

Crema di ceci servita con pane arabo*, paprika e olio EVO

GUACAMOLE / NEW RECIPE / VEG

9.00

Smashing avocado condito con olio EVO, sale, pepe, coriandolo, lime, accompagnato da concassé di pomodoro e cipolla di Tropea, jalapeño e nachos

TZATZIKI VEG

8.00

Crema di yogurt e cetrioli servita con pane arabo* e prezzemolo

STARTERS

Lunch & Dinner

ZUPPA DEL GIORNO

10.00

Chiedi al nostro personale, ti racconterà gli ingredienti

KOLOKI* BALLS

10.00

Polpette con feta, zucchine e menta servite con salsa tzatziky

NEW SALMONE, FINOCCHI E ARANCE

12.00

Salmone norvegese affumicato servito con insalatina di finocchi e arance, olio EVO, sale e pepe

NEW ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

12.00

Servite con burro e pane a fette

NEW INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE E BURRATA

12.00

Condita con citronette alle acciughe

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

SALADS

Lunch & Dinner

CHICKEN CAESAR SALAD PRO

15.00

Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, Caesar dressing con acciughe GSTF

NEW NEW QUINOA SALAD VEG

14.00

Quinoa bianca e rossa, feta, zucchine, pomodorini rossi e gialli, ravanelli, menta, condita con citronette

NEW BEETS SALAD VEG

14.00

Barbabietola rossa e gialla, spinacino, caprino, noci, pere, condita con vinaigrette alla senape

CLUBS SERVITI CON BAKED POTATO

Lunch & Afternoon

CLUB SANDWICH PRO

15.00

Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF

SALMON CLUB SANDWICH 03

15.00

Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, cetriolo fresco, lattuga romana, senape all'aneto, limone, pepe

TACOS

Lunch & Dinner

NEW TACOS* DI RICCIOLA* ALLA BARBABIETOLA 03

16.00

Servito con insalata iceberg, pomodoro, ravanelli, new guacamole, coriandolo, lime, olio EVO, sale, pepe, peperoncino fresco

NEW TACOS* DI POLLO ALLO ZENZERO PRO

14.00

Servito con insalata iceberg, pomodoro, ravanelli, new guacamole, coriandolo, lime, olio EVO, sale, pepe

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "03" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

MAIN COURSES

Lunch & Dinner

	FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA 03 ✨	16.00
	Servito su crema di zucchine, accompagnato da patatine novelle al vapore	
NEW	RICCIOLA* AL FORNO IN SALSA MISO 03	19.00
	Servita con cimette saltate con olio, aglio e peperoncino	
	TUNA TATAKI 03	16.00
	Tonno* in crosta di sesamo accompagnato da insalatina di pomodorini e avocado, wasabi dressing GSTF	
NEW	WAGYU RIBS C.B.T. PRO	18.00
	Costollette di Manzo Wagyu cotte a bassa temperatura, servite con purè di patate e sedano rapa	
	TARTARE DI FASSONA Servita con patate al forno PRO	16.00
	Condita con capperi, cetriolini, senape, salsa Worcestershire, tabasco, olio EVO, pepe	

SIDES

Lunch & Dinner

	PATATE AL FORNO	5.00
	BAKED POTATO servita con cream cheese	6.00
	INSALATINA MISTA misticanza, carote, pomodorini	5.00
	AVOCADO	5.00
NEW	CAVOLINI DI BRUXELLES E ZUCCA	6.00
NEW	CIMETTE condite con olio, aglio, peperoncino	6.00
NEW	CAVOLFIORE, CAROTE E ZUCCHINE SALTATE	6.00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

WOKS_GSTF

Lunch & Dinner

	WOK DI POLLO E VERDURE <u>PRO</u>	15.00
	servita con riso thai e semi di papavero Pollo marinato alla soia, zenzero e lime, saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* e NEW GSTF soysauce	
<u>NEW</u>	WOK DI POLLO LIGHT <u>PRO</u>	15.00
	Pollo marinato alla soia, zenzero e lime, saltato con catalogna rossa, pannocchiette, melanzane cinesi, broccolini bimi, semi di sesamo, germogli alfa-alfa, soia light	
	WOK DI BRANZINO* E VERDURE <u>03</u>	16.00
	servita con riso thai e semi di papavero Filetti di branzino* aromatizzati alla curcuma e curry, saltati con spinaci novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostatati, sriracha e NEW GSTF soysauce	
<u>NEW</u>	WOK DI POLPO* E ZUCCA <u>03</u>	17.00
	servita con riso thai e semi di papavero Polpo* saltato con cavolo nero, zucca, peperoncino fresco, olio EVO e aglio	
<u>NEW</u>	WOK DI POLPO* E LENTICCHIE <u>03</u>	16.00
	Polpo* saltato su letto di lenticchie croccanti, julienne di verdure all'aceto balsamico	
	PAD THAI RICE GSTF <u>GSTF</u>	15.00
	Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino fresco, coriandolo, zenzero, anacardi tostatati, succo di lime, sriracha, fish sauce e sweet soysauce	
	SPICY WOK DI VERDURA <u>VEG</u>	14.00
	servita con riso thai e semi di papavero Carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini*, porri, peperoni, peperoncino fresco, sriracha e soysauce GSTF	

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

GSTF Brera

HOMEMADE DESSERTS

All Day

TORTE E DOLCI DEL GIORNO	6.00
BROWNIES*	6.00
CROSTATA* DI MARMELLATA DI ALBICOCCA	5.00
TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO	7.00
NEW CANTUCCINI & PASSITO Petit Manseng, Terenzi	8.00

POTS GSTF

TIRAMISÚ*	7.00
CHEESECAKE*	7.00
NEW APPLE PIE*	7.00

ARTISANAL ICE CREAM

GELATO ALLA CREMA ALLA VANIGLIA	6.00
AFFOGATO AL CAFFÈ	7.00

..THEN FINISH WITH A CUDDLE!

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

YOGURT & FRUITS

All Day

YOGURT GRECO	6.00
Con frutta secca, granola, miele	
MACEDONIA DI FRUTTA	5.00
MACEDONIA DI FRUTTA CON YOGURT GRECO O GELATO	7.00
ANANAS	5.00

FRESH JUICES CENTRIFUGATI & SPREMUTE FRESCHE 6.00

1. MELA | CAROTA | LIMONE
 2. SEDANO | MELA | LIME
 3. POMPELMO | FINOCCHIO | MELA
 4. ANANAS | CETRIOLO | ZENZERO
 5. FRAGOLA* | LAMPONE* | MELA
- SPREMUta DI ARANCIA
 SPREMUta DI POMPELMO
 SPREMUta DI ARANCIA, MARACUJA, LIME

WELLNESS SHOT – MELA | ZENZERO | CURCUMA | PEPE 3.00
 Antinfiammatorio – Aumenta le difese immunitarie

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

GSTF Brera

DRINKS

Durante l'orario dell'aperitivo il costo dei drink potrà subire una variazione

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl	2.00
SOFT DRINK	3.50
SUCCHI DI FRUTTA	3.00
CALICE DI VINO / PROSECCO FIOLE DOC	6.00
CALICE DI FRANCIACORTA Cà Del Bosco Prestige	10.00
SPRITZ	8.00
COCKTAIL	10.00
AMARI	5.00

BEERS

BITBURGER	6.00
Germania - Premium Pils 0,40 cl drafted beer - 4,8% Vol. Alc.	
BENEDIKTINER	6.00
Germania - Weisse Beer 0,40 drafted beer - 5,4% Vol. Alc.	
ICHNUSA CRUDA	5.00
Italia - Lager non pastorizzata - 33 cl bottled beer- 4,9% Vol. Alc.	
LAGUNITAS	6.00
USA, CA - DogTown Pale Ale - 33,5 cl bottled beer - 6,2% Vol. Alc.	

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1.20
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.20
CAFFÈ AMERICANO	1.50
CAFFÈ D'ORZO IN TAZZA PICCOLA	1.30
CAFFÈ D'ORZO IN TAZZA GRANDE	1.50
CAFFÈ AL GINSENG IN TAZZA PICCOLA	1.30
CAFFÈ AL GINSENG IN TAZZA GRANDE	1.50
CAFFÈ CORRETTO	3.00
CAFFÈ CORRETTO GSTF - Baileys & panna montata	5.00
CAFFÈ SHAKERATO	5.00
MAROCCHINO	1.40
CAPPUCCINO	1.50
CAPPUCCINO AL GINSENG / ORZO	2.00
CIOCCOLATA CALDA	3.50
LATTE MACCHIATO	2.00
LATTE BIANCO	1.40
AGGIUNTA PANNA MONTATA	0.50
CON LATTE DI SOIA	0.50
CON LATTE DI MANDORLA	0.50
THÈ & TISANE	3.50

GOD SAVE THE FOOD®

TORTONA

VIA TORTONA, 34

20144 – Milano

T. 02 89423806

tortona@godsavethefood.it

BRERA

PIAZZA DEL CARMINE, 1

20121 – Milano

T. 02 22229440

brera@godsavethefood.it

PIAVE

VIALE PIAVE, 18

20129 – Milano

T. 02 38268602

piave@godsavethefood.it

DUOMO

RINASCENTE PIAZZA DUOMO

20121 – Milano

T. 02 8852292

duomo@godsavethefood.it

#OPENEVERYDAY
#ALLDAY
FOLLOW US!

BOOK YOUR TABLE @
GODSAVETHEFOOD.IT