

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!..

## 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 &amp; 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** 14.00  
 Barbabietola rossa e gialla, spinacino, caprino, noci, pere,  
 condita con vinaigrette alla senape

## CLUBS SERVITI CON BAKED POTATO

Lunch &amp; 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

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "PRO" 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 &amp; Dinner

	FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA <a href="#">03</a> 	16.00
	Servito su crema di zucchine, accompagnato da patatine novelle al vapore	
<a href="#">NEW</a>	RICCIOLA* AL FORNO IN SALSA MISO <a href="#">03</a>	19.00
	Servita con cimette saltate con olio, aglio e peperoncino	
	TUNA TATAKI <a href="#">03</a>	16.00
	Tonno* in crosta di sesamo accompagnato da insalatina di pomodorini e avocado, wasabi dressing GSTF	
	TARTARE DI FASSONA Servita con patate al forno <a href="#">PRO</a>	16.00
	Condita con capperi, cetriolini, senape, salsa Worcestershire, tabasco, olio EVO, pepe	
<a href="#">NEW</a>	TACOS DI RICCIOLA* ALLA BARBABIETOLA <a href="#">03</a>	16.00
	Servito con insalata iceberg, pomodoro, ravanelli, new guacamole, coriandolo, lime, olio EVO, sale, pepe, peperoncino fresco	
<a href="#">NEW</a>	TACOS DI POLLO ALLO ZENZERO <a href="#">PRO</a>	14.00
	Servito con insalata iceberg, pomodoro, ravanelli, guacamole, coriandolo, lime, olio EVO, sale, pepe	

## SIDES

Lunch &amp; Dinner

	PATATE AL FORNO	5.00
	BAKED POTATO servita con cream cheese	5.00
	INSALATINA MISTA misticanza, carote, pomodorini	5.00
	AVOCADO	5.00
<a href="#">NEW</a>	CAVOLINI DI BRUXELLES E ZUCCA	6.00
<a href="#">NEW</a>	CIMETTE condite con olio, aglio, peperoncino	6.00
<a href="#">NEW</a>	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 &amp; Dinner

	WOK DI POLLO E VERDURE <b>PRO</b>	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	
<b>NEW</b>	WOK DI POLLO LIGHT <b>PRO</b>	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 <b>03</b>	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 tostati, sriracha e NEW GSTF soysauce	
<b>NEW</b>	WOK DI POLPO* E ZUCCA <b>03</b>	17.00
	servita con riso thai e semi di papavero Polpo* saltato con cavolo nero, zucca, peperoncino fresco, olio EVO e aglio	
<b>NEW</b>	WOK DI POLPO* E LENTICCHIE <b>03</b>	16.00
	Polpo* saltato su letto di lenticchie croccanti, julienne di verdure all'aceto balsamico	
	PAD THAI RICE GSTF <b>GSTF</b>	15.00
	Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino fresco, coriandolo, zenzero, anacardi tostati, succo di lime, sriracha, fish sauce e sweet soysauce	
	SPICY WOK DI VERDURA <b>VEG</b>	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 Tortona

## 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
<b>NEW</b> CANTUCCINI & PASSITO Petit Manseng, Terenzi	8.00

## POTS GSTF

TIRAMISÚ*	7.00
CHEESECAKE*	7.00
<b>NEW</b> 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.

## 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