



PIZZE GSIF

Lunch & Dinner

Focaccia bianca con rosmarino e sale di Maldon	5,00
Margherita	8,00
Pomodoro San Marzano bio, fior di latte e basilico	
Marinara	7,00
Pomodoro San Marzano bio, aglio rosso, polvere di origano e basilico	
Bufala DOP	11,00
Pomodoro San Marzano bio, mozzarella di bufala campana DOP e basilico	
Napoletana	12,00
Pomodoro San Marzano bio, capperi di Pantelleria, alici del mar Mediterraneo, fior di latte e basilico	
Parmigiana GSIF	12,00
Salsa di pomodoro piccante, melanzane arrosto, parmigiano e basilico	
Diavola GSIF	11,00
Pomodoro San Marzano bio, nduja bio e fior di latte	
Salsiccia e Friarielli	12,00
Salsiccia, friarielli e provola affumicata	
Vegetariana GSIF	12,00
Crema di carciofi, olive taggiasche, funghi saltati e fior di latte	
Tonno GSIF	14,00
Bresaola di tonno, pomodorini al forno, fior di latte e basilico	
Calzone	12,00
Ricotta , scarola, uvetta e pinoli	

FOCACCE DOPPIE GSIF

Lunch & Dinner

Burrata, puntarelle e crema di acciughe	13,00
Prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato e origano	13,00
Prosciutto cotto senza polifosfati, asiago, burro all'origano e salsa rosa	13,00
Salmone norvegese affumicato, burrata, carpaccio di finocchio condito olio evo, dragoncello, sale e pepe	14,00
Tacchino arrosto GSIF, sedano, pomodoro, capperi di Pantelleria e salsa tonnata	13,00
Mortadella, squacquerone, crescione condito con olio evo, sale e pepe	13,00
Ventresca di tonno, cavolo nero, pomodoro secco e olive taggiasche	14,00
Melanzane alla curcuma e tapenade di olive, taccole* e peperoni al forno	13,00

EXTRA PIZZE

Lunch & Dinner

Alici del Mar Mediterraneo	4,00
Capperi di Pantelleria	2,50
Olive taggiasche	2,50
Prosciutto crudo di Parma	4,00
Prosciutto cotto senza polifosfati	4,00
Mortadella	4,00
Mozzarella di bufala campana DOP	4,00
Burrata	4,00

STARTERS

All Day

Hummus GSTF	8,00
Crema di ceci servita con pane arabo e paprika	
Babaganoush GSTF	9,00
Crema di melanzane servita con pane arabo e prezzemolo	
Guacamole GSTF	9,00
Crema di avocado, concassé di pomodoro e cipolla di Tropea servita con nachos	
Salmone norvegese affumicato 03	14,00
Servito con crostini, quenelle di crema di formaggio e misticanza con capperi e cipolla di Tropea	
Crudo & bufala PRO	13,00
Prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori e basilico	
Tartare di avocado e tonno affumicato 03	15,00
Condita con cipolla di Tropea, concassè di pomodoro, sesamo nero, olio evo e pepe, servita con crostini	

MAIN COURSES

Lunch & Dinner

Bocconcini di pollo al curry serviti con riso thai GSTF	14,00
Tuna* tataki in crosta di sesamo 03	15,00
Servito con misticanza, pomodorini, germogli di soia e wasabi dressing GSIF	
Roast beef NEW	14,00
Servito con rucola, pomodorini e salsa tartara	

SALAD

All Day

Chicken Caesar salad PRO	13,00
Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane e Caesar dressing GSIF	
Quinoa salad VEG	14,00
Quinoa bianca e rossa, spinacini novelli, pomodorini, feta, timo e citronette	
Avocado salad NEW	15,00
Avocado, gamberoni* alla piastra, songino, semi di zucca e girasole, cipolla di Tropea e citronette dolce alla curcuma	
Niçoise salad03	13,00

Tonno sott'olio, acciughe, uovo sodo, olive taggiasche, lattuga romana, pomodoro, fagiolini*, patate e vinaigrette GSIF

WOKS

Lunch & Dinner

Wok di pollo e verdure servita con riso thai PRO	14,00
Pollo saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* e GSIF soy sauce	
Wok di branzino e verdure servita con riso thai 03	15,00
Filetti di branzino* aromatizzati alla curcuma e curry saltati con spinacini novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostati, sriracha e GSIF soy sauce	
Spicy wok di verdura servita con riso thai VEG	13,00
Carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini*, porri, peperoni, peperoncino fresco saltati con salsa sriracha e GSIF soy sauce	
Wok di polpo e verdure NEW	15,00
Polpo* croccante saltato con funghi pleurotus, cavolo nero, peperoncino fresco e GSIF soy sauce	
Pad thai rice GSTF	15,00
Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostati, succo di lime, sriracha,fish sauce e sweet soy sauce	

CLUBS

con patata baked, cream cheese e misticanzaLunch & Afternoon

Club Sandwich PRO	14,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSIF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga e dressing GSIF	
Salmon Club Sandwich 03	15,00
Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, cetriolo fresco, lattuga romana e senape dolce all'aneto	
Veggie Club Sandwich VEG	13,00
Pane in cassetta integrale, fior di latte, verdure grigliate, pomodoro, rucola e patè di olive taggiasche	
Italian Club Sandwich GSTF	14,00
Pane in cassetta, crudo di Parma, fior di latte, pomodoro, rucola, olio evo, sale e pepe	

TACOS Y FAJITAS

All Day

Fajitas di pollo GSTF	14,00
Pollo saltato con peperoni, cipolla e cheddar cheese accompagnato da guacamole, pomodorini, cream cheese, fagioli neri e tortillas*	
Tacos di tonno leggermente affumicato 03	15,00
Servito con tortillas*, guacamole, cream cheese, crema di fagioli neri, concasse di pomodro, cipolla, coriandolo e peperoncino	
Tacos di manzo NEW	15,00
Servito con insalatina, fagioli neri, peperoni, coriandolo fresco, lime e tortillas*	

SIDE

All Day

Patate al forno	5,00
Baked Potato servita con cream cheese	5,00
Insalatina mista – misticanza, carote e pomodorini	5,00
Thai rice	5,00
Avocado	6,00
Pane arabo	1,00
Tortillas	1,00

DESSERT

All Day

Torte e dolci del giorno	6,00
Gelato alla crema	6,00
Affogato al caffè	6,00
Macedonia di frutta con gelato	6,00
Macedonia di frutta con yogurt greco	6,00
Macedonia di frutta	5,00
Yogurt greco con granola e miele	5,00
Crostata di marmellata	4,00

COPERTO

3,00

Sabato, domenica e festivi all day. Dal lunedì al venerdì dalle 19.00

VEG	Veggie	All day
PRO	Proteico	12.00 am - 11.00 pm
GSTF	Nostre specialità	Lunch & Afternoon
03	Ricchi di Omega 3	12.00 am - 07.00 pm
NEW	Novità	Lunch & Dinner
	Senza Glutine	12.00 am - 03.00 pm
	Avvertire lo staff in caso di celiachia, intolleranze o allergie	07.00 pm - 11.00 pm

Alcuni piatti possono contenere uno o più allergeni. Per informazioni in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu si rimanda al libro degli ingredienti. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I piatti contrassegnati con asterisco, sono preparati con materia prima surgelata o congelata

all'origine. Some dishes can contain one or more allergens. For informations regarding the nature of the ingredients and the preparation of the food you can refer to the ingredient book. Customers are invited to inform the staff about their necessity to eat allergen-free dishes. Some fresh products are subjected to a rapid cooling procedure, as described in the book of Nutritional Security Management and by HACCP System, referring to the EU Reg. 852/04 and EU Reg. 853/04. Ingredients with asterisks are - frozen or frozen at the origin according to the market availability.

DRINKS

Acqua naturale/frizzante Plose (50cl)	2,00
Acqua naturale/frizzante Dynamo (pet da 70cl)	3,00
Soft drink	3,50
Succhi di frutta	3,00
Birra in bottiglia	5,00
Birra alla spina	7,00
Calice di vino	6,00
Calice di Ferrari	8,00
Amari	5,00
Cocktail	10,00

FRESH JUICES6,00

- I BELLI
- Effetto detox e lifting al DNA (elasticità della pelle; detox al fegato e intestino)
1. Mela · Carota · Limone
 2. Carota · Barbabietola · Zenzero
 3. Pompelmo · Finocchio · Mela
 4. Ananas · Cetriolo · Zenzero

- I SANI
- Stimolano le difese immunitarie e rinforzano il sistema cardiovascolare
5. Lampone · Fragola · Mela
 6. Pera · Kiwi · Arancia
 7. Zucca · Arancia · Carota · Mandorle

- I FORTI
- Migliorano l'ossigenazione muscolare, la concentrazione mentale e svolgono un'attività antinfiammatoria
8. Açai · Banana
 9. Mela · Cetriolo · Lattuga · Menta
 10. Melagrana · Barbabietola · Mela · Cioccolato fondente 72%

- Spremuta di arancia
- Spremuta di pompelmo
- Spremuta di arancia, maracuja e lime
- Spremuta di melagrana

WELLNESS SHOT3,00

- Mela | Zenzero | Curcuma | Pepe
- Antinfiammatorio – Aumenta le difese immunitarie

GSIF

GOD SAVE THE FOOD®

Brera

Open every day in

Tortona
Via Tortona,34 Milano

Brera
Piazza del Carmine, 1 Milano

Piave
Viale Piave, 18 Milano

Foodtruck
@godsavethefood

Free **Wi-Fi**™

www.godsavethefood.it

info@godsavethefood.it

Friendly **essēnt'ial** www.essent-ial.com

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,00
Caffè decaffeinato	1,20
Caffè americano	1,20
Caffè d'orzo tazza piccola	1,30
Caffè d'orzo tazza grande	1,50
Caffè al ginseng tazza piccola	1,30
Caffè al ginseng tazza grande	1,50
Caffè corretto	3,00
Caffè corretto GStF – Baileys e panna montata	4,00
Caffè shakerato	5,00
Marocchino	1,30
Cappuccino	1,40
Cappuccino di soia	1,80
Cappuccino di ginseng / orzo	2,00
Cioccolata calda	3,50
Latte macchiato	2,00
Latte bianco	1,40
Aggiunta di panna montata	0,50
Aggiunta di latte di soia	0,40
Thé & Tisane	3,50

CAFFETTERIA SPECIALE GSIF

Caffè Black&White	2,00
Caffè, cioccolato bianco, cioccolato fondente	
Caffè con crema napoletana	2,00
Caffè Gianduiotto	2,50
Caffè, nutella, cioccolato fondente, nocciole intere e cacao in polvere	
Caffè corretto Baileys	4,00
Caffè, Baileys, panna montata, mandorle tritate e topping alle mandorle	
Marocchino speciale con cioccolato	2,50
Latte macchiato speciale con cioccolato	3,00
Cappuccino speciale GSIF	4,00
Caffè, cioccolato, panna montata e scorza d'arancia	
Cappuccino di soia speciale con cioccolato bianco	4,00
Cappuccino di ginseng speciale con cioccolato fondente	4,00