

MORNING PICK ME UP 8,00

GSIF Spritz | GSIF Lime Rickey (Analcolico) | Pimm's

Bloody Mary | Bellini (seasonal) | Mimosa

PIZZE GSIF

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

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

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

APPETIZER

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

MAIN COURSES

Salmone norvegese affumicato **Ω3** 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, pomodorini e basilico

Tartare di avocado e tonno affumicato **Ω3** 15,00

Condita con cipolla di Tropea, concassé di pomodoro, sesamo nero, olio evo e pepe, servita con crostini

Roast Beef **GSTF** 14,00

Servito con rucola, pomodorini e salsa tartara

SALAD

Chicken Caesar salad **PRO** 13,00

Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane e Caesar dressing GSIF

Avocado salad **NEW**  15,00

Avocado, gamberoni* alla piastra, songino, semi di zucca e girasole, cipolla di Tropea e citronette dolce alla curcuma

EGGS & PANCAKE

Eggs on toast **PRO** 12,00

Uova strapazzate servite con crispy bacon, pane tostato e misticanza

Eggs Benedict al salmone affumicato **Ω3** 15,00

Servite con salsa olandese, bagel, baked potato con cream cheese e misticanza

Eggs Florentine al prosciutto cotto **PRO** 14,00

Servite con salsa olandese, bagel, baked potato con cream cheese e spinaci* cremosi

Pancakes con frutta fresca **VEG** 12,00

Serviti con panna montata e sciroppo d'acero

WOKS

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 **Ω3** 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

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 misticanza

Club Sandwich **PRO** 14,00

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

Salmon Club Sandwich **Ω3** 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

BURGERS

serviti con patate al forno e misticanza

Bacon Cheeseburger **GSTF** 14,00

Pane bianco a lunga lievitazione, hamburger di Fassona, lattuga, cetriolini, pomodoro, cheddar, bacon e ketchup

Italian Cheeseburger **GSTF** 14,00

Pane bianco a lunga lievitazione, hamburger di Fassona, rucola, grana, pomodoro, olio extra vergine di oliva

TACOS

Tacos di tonno leggermente affumicato **Ω3** 15,00

Servito con tortillas*, insalatina, guacamole, cream cheese, crema di fagioli neri, concasse di pomodoro, cipolla, coriandolo e peperoncino

Tacos di manzo **NEW** 15,00

Servito con insalatina, fagioli neri, cream cheese, guacamole, peperoni, coriandolo fresco, lime e tortillas*

SIDE

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

Spinaci cremosi 5,00

Crispy bacon 5,00

Pancake 5,00

Pane arabo 1,00

Tortillas 1,00

DESSERT

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 alla marmellata 4,00

COPERTO 3,00

VEG Veggie

PRO Proteico

GSTF Nostre specialità

Ω3 Ricchi di Omega 3

NEW Novità

 Senza Glutine

Avvertire lo staff in caso di celiachia, intolleranze o allergie

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

* I piatti contrassegnati con asterisco, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

all'origine. Some dishes can contain one or more allergens. For information 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 JUICES 6,00

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 SHOT 3,00

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 **WiFi**™

www.godsavethefood.it

info@godsavethefood.it

Friendly **essent'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