

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.Soia 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 contrassegnati con asterisco, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine

### **Breakfast**

9.00 am – 12.00 am

### **All day**

12.00 am – 11.00 pm

### **Lunch & Dinner**

12.00 am – 03.00 pm

07.00 pm – 11.00 pm

PIZZE GSTF

Lunch &amp; 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	
PARMIGIANA GSTF	13.00
Salsa di pomodoro leggermente piccante, melanzane arrosto, parmigiano, basilico	
SALSICCIA E FRIARIELLI	13.00
Salsiccia, friarielli saltati con olio EVO, aglio, peperoncino e alici, provola affumicata	
DIAVOLA GSTF	13.00
Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, 'nduja bio	
FIORI DI ZUCCA E ALICI	13.00
Fior di latte, fiori di zucca, alici del Mar Mediterraneo	

**NEW**

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.

## DOPPIE FOCACCE GSTF

Lunch & Dinner

PROSCIUTTO CRUDO di Parma Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro maturo, 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
TACCHINO arrosto GSTF Sedano, pomodoro, capperi di Pantelleria e salsa tonnata	13.00
PUNTARELLE <b>NEW</b> Salsa di acciughe, burrata, pepe nero	13.00
ZUCCHINE E MELANZANE grigliate <b>NEW</b> Cream cheese, pesto, zeste di lime, olio EVO	13.00

## EXTRA PIZZE

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 "N" 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.

APPETIZERS

All Day

HUMMUS <u>VEG</u>	8.00
Crema di ceci servita con pane arabo*, paprika e olio EVO	
BABAGANOUSH <u>VEG</u>	9.00
Crema di melanzane servita con pane arabo* e prezzemolo	
GUACAMOLE <u>VEG</u> 	9.00
Crema di avocado, concassé di pomodoro e cipolla di Tropea servita con nachos	
TZATZIKY <u>VEG</u> <u>NEW</u>	9.00
Crema di yogurt e cetrioli servita con pane arabo* e prezzemolo	
CRISPY OCTOPUS BITES <u>03</u> <u>NEW</u>	10.00
Bocconcini di polpo* croccante serviti con pesto alla genovese e crema di pomodoro secco	
KOLOKI BALLS <u>VEG</u> <u>NEW</u>	10.00
Polpette con feta, zucchine e menta servite con salsa tzatziky	
INSALATINA DI PUNTARELLE <u>NEW</u>	9.00
Servita con vinaigrette alle acciughe	
PROSCIUTTO CRUDO <u>PRO</u> 	10.00
Servito con bocconcini di bufala DOP	

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.

MAIN COURSES

Lunch &amp; Dinner

FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA <u>03</u> ✂	15.00
servito con fagiolini*, mandorle e limone	
TUNA TATAKI <u>03</u>	15.00
Tonno* in crosta di sesamo servito con misticanza, pomodorini, germogli di soia e dressing wasabi GSTF	
SPICY COD GSTF <u>03</u> <b>NEW</b>	16.00
Baccalà* al forno con crosta di coriandolo, cumino, peperoncino, servito su letto di patate, prezzemolo e asparagi	
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO <u>03</u>	14.00
Servito con crostini, cream cheese, misticanza, capperi, cipolla di Tropea	
TARTARE DI AVOCADO E TONNO AFFUMICATO <u>03</u>	15.00
Condita con cipolla di Tropea, concassè di pomodoro, sesamo nero, olio EVO, pepe, servita con crostini	
TACOS DI TONNO LEGGERMENTE AFFUMICATO <u>03</u>	15.00
Servito con tortillas*, guacamole, cream cheese, crema di fagioli neri, concassè di pomodoro e cipolla, insalata iceberg, coriandolo, peperoncino	
BATTUTA DI FASSONA <b>PRO</b>	16.00
Servita con crostini, misticanza, capperi, senape, olio EVO, sale, pepe	
ROAST BEEF <b>PRO</b>	14.00
Servito con rucola, pomodorini e salsa tartara GSTF	
BACON CHEESEBURGER Servito con patate al forno e misticanza <b>PRO</b>	16.00
Pane bianco a lunga lievitazione, hamburger di Fassona, lattuga, cetriolini, pomodoro, cheddar cheese, crispy bacon, ketchup	
RED CURRY CHICKEN GSTF <b>PRO</b> <b>NEW</b>	15.00
Bocconcini di pollo marinati al curry, cipollotto, pomodorini, zenzero, curcuma, cumino, servito con salsa allo yogurt e insalatina di cetrioli	

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.

## SALADS

**All Day**

CHICKEN CAESAR SALAD <b>PRO</b>	15.00
Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane, Caesar dressing GSTF	
QUINOA SALAD <b>VEG</b> ✂	14.00
Quinoa bianca e rossa, spinacini novelli, pomodorini, feta, timo, citronette	
AVOCADO SALAD <b>03</b> ✂	15.00
Avocado, gamberi* alla piastra, songino, semi di zucca e girasole, cipolla rossa di Tropea e citronette dolce alla curcuma	
DETOX SPRINT SALAD <b>VEG</b> ✂ <b>NEW</b>	15.00
Carote, cavolo cappuccio, asparagi, daikon, tarassaco, rapa gialla, semi di lino, olio EVO	
GREEK SALAD <b>VEG</b> ✂ <b>NEW</b>	14.00
Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa di Tropea, feta, olive, origano, olio EVO, sale e pepe	

## SIDES

**All Day**

PATATE AL FORNO	5.00
BAKED POTATO servita con cream cheese	5.00
INSALATINA MISTA misticanza, carote, pomodorini	5.00
THAI RICE <b>Lunch &amp; Dinner</b>	4.00
AVOCADO	6.00
PANE ARABO*	1.00
NACHOS	1.00
TORTILLAS*	1.00
FETA GRECA, olio EVO e origano <b>NEW</b>	6.00
FIVE DIPS GSTF <b>NEW</b>	4.00
salsa tartara, maionese al wasabi, tsatsiky, caesar dressing, salsa rosa	

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.

## WOKS

### Lunch & Dinner

WOK DI POLLO E VERDURE <b>PRO</b>	15.00
servita con riso thai e semi di papavero	
Pollo saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini* e Soysauce GSTF	
WOK DI BRANZINO E VERDURE <b>03</b>	15.00
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 Soysauce GSTF	
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	
WOK DI POLPO E CAVOLO NERO <b>03</b>	15.00
servita con riso thai e semi di papavero	
Polpo* croccante saltato con funghi pleurotus, cavolo nero, peperoncino fresco e Soysauce GSTF	
PAD THAI RICE GSTF <b>GSTF 03</b>	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	

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.



HOMEMADE DESSERTS

TORTE E DOLCI DEL GIORNO	6.00
TORTA* CAPRESE AL CIOCCOLATO	6.00
CROSTATE* DI MARMELLATA	5.00
TARTELLETTE* DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	6.00
BROWNIES*	6.00
TIRAMISÙ*	6.00
CHEESECAKE*	6.00

ARTISANAL ICE CREAM NEW

GELATO ALLA CREMA ALLA VANIGLIA	6.00
GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE	6.00
SORBETTO AL CIOCCOLATO VIDAMA 100%	6.00
SORBETTO ALL'ANANAS E ZENZERO	6.00
SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO	6.00
AFFOGATO AL CAFFÈ	7.00

ON TOP

COULIS DI FRAGOLE* E LAMPONI*	1.00
COULIS DI MANGO*	1.00
COULIS DI PAPAIA*	1.00
COULIS DI AÇAÍ*	1.00
AMARENE FABBRI	3.00
PANNA MONTATA FRESCA	1.00
CIOCCOLATO FONDENTE CALDO	1.00
CAFFÈ	1.00

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.

## HEALTHY BOWLS & FRUITS

All Day

### MANGO BOWL

6.00

Polpa di mango\*, acqua di cocco, granola, fragole, kiwi, mandorle

### PAPAIA BOWL

6.00

Polpa di papaia\*, acqua di cocco, banane, tapioca, cocco disidratato, scaglie di cioccolato fondente

### AÇAÍ & GOJI BOWL

6.00

Polpa di acai\*, latte di mandorla, banane, fragola, kiwi, bacche di goji, scaglie di cocco disidratato

### YOGURT GRECO

6.00

Con frutta secca, granola, miele

### MACEDONIA DI FRUTTA

5.00

### MACEDONIA DI FRUTTA CON YOGURT GRECO O GELATO

6.00

### ANANAS

5.00

### COPERTO

3.00

Sabato, Domenica e festivi: All Day

Dal Lunedì al Venerdì: dalle 19.00

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.

BREAKFAST GSTF

Breakfast

## SCRAMBLED EGGS

7.00

Servite con crostini, prosciutto cotto senza polifosfati o crispy bacon

## SALMON SCRAMBLED EGGS

8.00

Servite con crostini e salmone norvegese affumicato

## TOASTINO

4.00

Prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio filante

## AVOCADO TOAST

6.00

Avocado, semi di papavero, succo di lime fresco

## AVOCADO &amp; SALMON TOAST

7.00

Avocado, cream cheese, semi di papavero, salmone norvegese affumicato

FRESH JUICES

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

SPREMUTA DI MELAGRANA

WELLNESS SHOT - MELA | ZENZERO | CURCUMA | LIME

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.

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1.00
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	4.00
CAFFÈ SHAKERATO	5.00
MAROCCHINO	1.30
CAPPUCCINO	1.40
CAPPUCCINO AL GINSENG / ORZO	2.00
CIOCCOLATA CALDA	3.50
LATTE MACCHIATO	2.00
LATTE BIANCO	1.40
AGGIUNTA PANNA MONTATA	0.50
CON DI LATTE DI SOIA	0.40
CON DI LATTE DI MANDORLA	0.60
THÈ & TISANE	3.50

## DRINKS

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

ACQUA MICROFILTRATA* NATURALE / FRIZZANTE	1.50
*Acqua potabile trattata / Acqua potabile trattata gassata	
SOFT DRINK	3.50
SUCCHI DI FRUTTA	3.00
CALICE DI VINO / PROSECCO FIOLO DOC	6.00
CALICE DI SPUMANTE BRUT metodo classico Italiano	8.00
SPRITZ	6.00
CLASSIC COCKTAIL	8.00
SPECIAL GSTF COCKTAIL	10.00
AMARI	5.00

## BEERS

BITBURGER	6.00
Germania - Premium Pils 0,40 cl drafted beer - 4,8% Vol. Alc.	
ICHNUSA CRUDA	5.00
Italia - Lager non pastorizzata - 33 cl bottled beer - 4,9% Vol. Alc.	
BRAHMA	5.00
Brasile - Lager - 33 cl bottled beer- 4,8% Vol. Alc.	
MAISEL'S	6.00
Germania - Weisse Beer - 50 cl bottled beer - 5,2% Vol. Alc.	
LAGUNITAS <b>NEW</b>	6.00
USA, CA - DogTown Pale Ale - 33,5 cl bottled beer - 6,2% Vol. Alc.	
LA BRENVA <b>NEW</b>	7.00
Courmayeur, Mont-Blanc - Lager - 33 cl bottled beer- 4,9 Vol. Alc.	
LA TRESCA	6.00
Italia - Bock Beer - 33 cl bottled beer - 6,2% Vol. Alc.	

# BOOK YOUR TABLE

## **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

duomo@godsavethefood.it

godsavethefood.it



