

GOD SAVE THE FOOD®

All Day Menu

[#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

All day

12.00 am – 9.00 pm

APPETIZERS

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	
KOLOKI BALLS <u>VEG</u> <u>NEW</u>	10.00
Polpette con feta, zucchine e menta servite con salsa tzatziky	
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

FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA <u>03</u> ✂	15.00
servito con fagiolini*, mandorle e limone	
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	
BATTUTA DI FASSONA <u>PRO</u>	16.00
Servita con crostini, misticanza, capperi, senape, olio EVO, sale, pepe	
ROAST BEEF <u>PRO</u>	14.00
Servito con rucola, pomodorini e salsa tartara GSTF	
BACON CHEESEBURGER Servito con patate al forno e misticanza <u>PRO</u>	16.00
Pane bianco a lunga lievitazione, hamburger di Fassona, lattuga, cetriolini, pomodoro, cheddar cheese, crispy bacon, ketchup	

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.

CLUBS SERVITI CON BAKED POTATO E MISTICANZA

CLUB SANDWICH PRO	15.00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF	
SALMON CLUB SANDWICH Q3	15.00
Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, cetriolo fresco, lattuga romana, senape all'aneto, limone, pepe	
VEGGIE CLUB SANDWICH VEG	14.00
Pane in cassetta integrale, fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, rucola, patè di olive taggiasche	
ITALIAN CLUB SANDWICH GSTF	15.00
Pane in cassetta, prosciutto crudo di Parma, fior di latte, pomodoro, rucola, olio EVO, sale e pepe	

WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE PRO	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	
SPICY WOK DI VERDURA VEG	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.

SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD PRO	15.00
Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane, Caesar dressing GSTF	
QUINOA SALAD VEG ✂	14.00
Quinoa bianca e rossa, spinacini novelli, pomodorini, feta, timo, citronette	
AVOCADO SALAD 03 ✂	15.00
Avocado, gamberi* alla piastra, songino, semi di zucca e girasole, cipolla rossa di Tropea e citronette dolce alla curcuma	
GREEK SALAD VEG ✂ NEW	14.00
Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa di Tropea, feta, olive, origano, olio EVO, sale e pepe	

SIDES

PATATE AL FORNO	5.00
BAKED POTATO servita con cream cheese	5.00
INSALATINA MISTA misticanza, carote, pomodorini	5.00
THAI RICE	4.00
AVOCADO	6.00
PANE ARABO*	1.00
NACHOS	1.00
TORTILLAS*	1.00
FETA GRECA, olio EVO e origano NEW	6.00
FIVE DIPS GSTF NEW	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.

HOMEMADE DESSERTS

TORTE E DOLCI DEL GIORNO	7.00
TORTA* CAPRESE AL CIOCCOLATO	7.00
CROSTATE* DI MARMELLATA	6.00
TARTELLETTE* DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	7.00
BROWNIES*	7.00
TIRAMISÙ*	7.00
CHEESECAKE*	7.00

ARTISANAL ICE CREAM NEW

GELATO ALLA CREMA ALLA VANIGLIA	7.00
GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE	7.00
SORBETTO AL CIOCCOLATO VIDAMA 100%	7.00
SORBETTO ALL'ANANAS E ZENZERO	7.00
SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO	7.00
AFFOGATO AL CAFFÈ	9.00

ON TOP

COULIS DI FRAGOLE* E LAMPONI*	2.00
COULIS DI MANGO*	2.00
COULIS DI PAPAIA*	2.00
COULIS DI AÇAÍ*	2.00
AMARENE FABBRI	3.00
PANNA MONTATA FRESCA	2.00
CIOCCOLATO FONDENTE CALDO	2.00
CAFFÈ	2.00

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

MANGO BOWL	7.00
Polpa di mango*, acqua di cocco, granola, fragole, kiwi, mandorle	
PAPAIA BOWL	7.00
Polpa di papaia*, acqua di cocco, banane, tapioca, cocco disidratato, scaglie di cioccolato fondente	
AÇAI & GOJI BOWL	7.00
Polpa di acai*, latte di mandorla, banane, fragola, kiwi, bacche di goji, scaglie di cocco disidratato	
YOGURT GRECO	7.00
Con frutta secca, granola, miele	
MACEDONIA DI FRUTTA	6.00
MACEDONIA DI FRUTTA CON YOGURT GRECO O GELATO	7.00
ANANAS	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.

BREAKFAST GSTF

SCRAMBLED EGGS	8.00
Servite con crostini, prosciutto cotto senza polifosfati o crispy bacon	
SALMON SCRAMBLED EGGS	9.00
Servite con crostini e salmone norvegese affumicato	
TOASTINO	5.00
Prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio filante	
AVOCADO TOAST	7.00
Avocado, semi di papavero, succo di lime fresco	
AVOCADO & SALMON TOAST	8.00
Avocado, cream cheese, semi di papavero, salmone norvegese affumicato	

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
 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	2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	2.00
CAFFÈ AMERICANO	2.50
CAFFÈ DOPPIO	4.00
CAFFÈ D'ORZO	2.50
CAFFÈ AL GINSENG	2.50
CAFFÈ CORRETTO	5.00
CAFFÈ CORRETTO GSTF Baileys & panna montata	6.00
CAFFÈ SHAKERATO	5.00
MAROCCHINO	2.50
MAROCCHINO SPECIALE GSTF alla Nutella	4.00
CAPPUCCINO	3.00
CAPPUCCINO DI SOIA	4.00
CAPPUCCINO AL GINSENG / ORZO	3.50
CIOCCOLATA CALDA	5.00
LATTE MACCHIATO	3.00
LATTE BIANCO	2.00
AGGIUNTA PANNA MONTATA	2.00
CON LATTE DI SOIA	1.00
CON LATTE DI MANDORLA	1.50
THÈ & TISANE	5.00

DRINKS

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

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl	3.00
SOFT DRINK	4.00
SUCCHI DI FRUTTA	4.00
CALICE DI VINO / PROSECCO FIOLE DOC	6.00
CALICE DI SPUMANTE BRUT metodo classico Italiano	8.00
SPRITZ	8.00
CLASSIC COCKTAIL	10.00
AMARI	5.00

BEERS

ICHNUSA CRUDA Italia - Lager non pastorizzata - 33 cl bottled beer - 4,9% Vol. Alc.	6.00
LAGUNITAS USA, CA - DogTown Pale Ale - 33,5 cl bottled beer - 6,2% Vol. Alc.	7.00
LA BRENVA Courmayeur, Mont-Blanc - Lager - 33 cl bottled beer - 4,9% Vol. Alc.	7.00

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