

GOD SAVE THE FOOD®

LUNCH & DINNER

simplygoodfood

GSTF @ HOME:

- vai sulla sezione del sito dedicata all'asporto di Brera
- vai nella sezione del sito dedicata al Delivery

GSTF @ BRERA

Preordina e salta la coda!

Prenota sul nostro sito il tavolo e appena ricevuta la mail di conferma del tuo tavolo clicca sul link "Acquisto veloce"

Pagamento online con carta / PayPal / Satispay

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.

ALL DAY

HUMMUS <u>VEG</u>	9,00
Crema di ceci servita con pane arabo*, paprika e olio EVO	
GUACAMOLE <u>VEG</u>	10,00
Smashing avocado condito con olio EVO, sale, pepe, coriandolo, lime, accompagnato da concassé di pomodoro e cipolla di Tropea, jalapeño e nachos	

GSTF CLASSICS

CHICKEN CAESAR SALAD <u>PRO</u>	15,00
Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane, Caesar dressing GSTF	
QUINOA SALAD <u>VEG</u> 	15,00
Quinoa bianca e rossa, feta, zucchine, pomodorini rossi e gialli, ravanelli, menta, condita con citronette	
CLUB SANDWICH <u>PRO</u>	16,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF	
NEW FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA <u>03</u>	17,00
Servito zucchine alla mentuccia	
NEW TUNA TATAKI con riso thai e semi di papavero <u>03</u>	18,00
Tonno* cotto a bassa temperatura servito tiepido su letto di cavolo cappuccio e con battuto di pomodorini, cipolla rossa di Tropea, peperoncino fresco, coriandolo, semi di sesamo, soya, olio	
TACCHINO AL FORNO GSTF CON SALSA TONNATA <u>GSTF</u>	16,00
Servito con verdure julienne croccanti e citronette	

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.

GSTF WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE con riso thai e semi di papavero PRO	15,00
Pollo saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* e GSIF soy sauce	
SPICY WOK DI VERDURA con riso thai e semi di papavero VEG	14,00
Carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini*, porri, peperoni, peperoncino fresco saltati con salsa sriracha e GSIF soy sauce	
WOK DI BRANZINO E VERDURE con riso thai e semi di papavero Ω3	17,00
Filetti di branzino* aromatizzati alla curcuma e curry saltati con spinacini novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostiti, sriracha e GSIF soy sauce	
PAD THAI RICE GSIF	16,00
Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostiti, succo di lime, sriracha, fish sauce e sweet soy sauce	
GSTF NOODLE Ω3	16,00
Saltati con gamberi*, uova, zucchine, carote, coste, peperoncino fresco, cipollotto, anacardi, lime, aji no moto, soy sauce	

SIDES

PATATE AL FORNO	5,00
BAKED POTATO SERVITA CON CREAM CHEESE	5,00

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.

HOMEMADE DESSERTS

TORTE E DOLCI DEL GIORNO	7,00
CROSTATA* DI MARMELLATA	5,00
BROWNIES*	6,00
TIRAMISU'* IN VASETTO	7,00
CHEESECAKE* IN VASETTO	7,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON YOGURT GRECO	7,00
YOGURT CON FRUTTA, GRANOLA E MIELE	7,00
GELATO ALLA CREMA	6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ	7,00

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

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "u" 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.

DRINKS

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (50CL)	2,00
SOFT DRINKS	3,50
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
BIRRA CHIARA IN BOTTIGLIA - Ichnusa Cruda 33 cl	5,00
BIRRA WEISS ALLA SPINA - Benediktiner 5,4% Vol. Alc.	6,00
BIRRA CHIARA ALLA SPINA - Bitburger 4,8% Vol. Alc.	6,00
CALICE DI VINO / PROSECCO FIOLE DOC	6,00
CALICE DI FRANCIACORTA BRUT CA' DEL BOSCO	8,00
CALICE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	10,00
SPRITZ	6,00
CLASSIC COCKTAIL	8,00
TOP SPIRIT COCKTAIL	10,00
AMARI	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.