

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/11/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/god-save-the-food-brera>

UTILITIES

Minikit forchetta e coltello € 0,20

Forchette e coltello in plastica trasparente con un piccolo tovagliolo

Pane arabo *Attualmente non disponibile*

Tortillas *Attualmente non disponibile*

PIZZE

Bufala DOP € 12,00

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella di bufala DOP, basilico

Diavola GSTF € 13,00

Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, 'nduja bio

Fiori di zucca e alici *Attualmente non disponibile*

Fior di latte, fiori di zucca, alici del Mar Mediterraneo

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

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

DOPPIE FOCACCE GSTF

Focaccia doppia prosciutto cotto senza polifosfati € 13,00
Asiago, salsa rosa

Focaccia doppia prosciutto crudo di Parma € 14,00
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato, origano

Focaccia doppia salmone norvegese affumicato € 15,00
Burrata, carpaccio di finocchio condito con olio EVO, dragoncello, sale e pepe

Focaccia doppia zucchine e melanzane grigliate € 13,00
Cream cheese, pesto, zeste di lime, olio EVO

APPETIZERS

Burrata alla Mediterranea € 12,00
Servita con olive nere, pomodorini, basilico, olio EVO

Crudo e Bufala € 11,00
Prosciutto di Parma stagionato, mozzarella di Bufala DOP

Guacamole GStF € 9,00
Crema di avocado, concassé di pomodoro e cipolla di Tropea servita con nachos

Hummus GStF € 8,00
Crema di ceci servita con pane arabo, paprika e olio EVO

Koloki balls € 10,00
Polpette con feta, zucchine e menta servite con salsa tzatziky

Spicy gazpacho all'Andalusiana *Attualmente non disponibile*
Pomodori, peperoni, melone, cetriolo, cipolla, pane, coriandolo, tabasco, succo di limone e lime

SALADS

Chicken Caesar salad € 15,00
Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane e Caesar dressing
GStF

Greek salad € 13,00
Pomodoro, cetriolo, cipolla rossa di Tropea, feta, olive, origano, olio EVO, sale e pepe

Polpo e avocado € 16,00
Polpo alla piastra, avocado, pomodorini, homemade steamed mais, citronette GSTF

Quinoa salad

€ 14,00

Quinoa bianca e rossa, spinacini novelli, pomodorini, feta, timo e citronette

WOKS

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

Spicy wok di verdure servita con riso Thai e semi di papavero

€ 14,00

Carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini, porri, peperoni, peperoncino fresco saltati con salsa sriracha e GStF soy sauce

Wok di branzino e verdure con riso Thai e semi di papavero

€ 16,00

Filetti di branzino aromatizzati alla curcuma e curry saltati con spinacini novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostati, sriracha e GStF soy sauce

Wok di pollo e verdure servita con riso Thai e semi di papavero

€ 15,00

Pollo saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini e GStF soy sauce

Wok di polpo e cavolo nero

€ 15,00

Polpo croccante saltato con funghi pleurotus, cavolo nero, peperoncino fresco e GStF soy sauce

MAIN COURSES

Bacon cheeseburger servito con patate al forno e misticanza

€ 16,00

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

Filetto di salmone alla piastra

€ 16,00

Servito con fagiolini, mandorle e limone

Roast beef

€ 14,00

Servito con rucola, pomodorini e salsa tartara GSTF

Salmone norvegese affumicato

€ 14,00

Servito con crostini, cream cheese, misticanza, capperi, cipolla di Tropea

Tacos di tonno leggermente affumicato

€ 16,00

Servito con tortillas, guacamole, cream cheese, crema di fagioli neri, concassè di pomodoro e cipolla, insalata iceberg, coriandolo, peperoncino

Tartare di avocado e tonno affumicato € 15,00

Condita con cipolla di Tropea, concassè di pomodoro, sesamo nero, olio EVO, pepe, servita con crostini

Tartare di fassona *Attualmente non disponibile*
Condita con capperi, cetriolini, senape, salsa Worcestershire, tabasco, olio EVO, sale, pepe

Tuna Tataki € 15,00

Tonno in crosta di sesamo servito con misticanza, pomodorini, germogli di soia e dressing wasabi GSTF

SIDES

Avocado € 6,00

Baked potato servita con cream cheese € 5,00

Insalatina mista € 5,00

Misticanza, carote e pomodorini

Nachos € 1,00

Pane arabo € 1,00

Patate al forno € 5,00

Patate al forno € 5,00

Thai rice € 4,00

Con semi di papavero

Tortillas € 1,00

TACOS E FAJITAS

Fajitas di pollo € 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 *Attualmente non disponibile*

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

CLUBS

Club Sandwich + Patata baked e misticanza

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

*Attualmente non
disponibile*

Italian Club Sandwich + Patata baked e misticanza

Pane in cassetta, prosciutto crudo di Parma, fior di latte, pomodoro, rucola, olio EVO, sale e pepe

*Attualmente non
disponibile*

Salmon Club Sandwich + Patata baked e misticanza

Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, cetriolo fresco, lattuga romana e senape dolce all'aneto

*Attualmente non
disponibile*

Veggie Club Sandwich + Patata baked e misticanza

Pane in cassetta integrale, fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, rucola, patè di olive taggiasche

*Attualmente non
disponibile*

DESSERTS

Brownies

€ 6,00

Cheesecake

€ 7,00

Crostata di marmellata

€ 5,00

Dolce del giorno

€ 6,00

Fetta di torta del giorno

*Attualmente non
disponibile*

Tartellette di frutta fresca di stagione

€ 6,00

Tiramisu

*Attualmente non
disponibile*

Torta caprese al cioccolato

€ 6,00

ARTISANAL ICE CREAM

Affogato al caffè

*Attualmente non
disponibile*

Gelato alla crema alla vaniglia

*Attualmente non
disponibile*

Sorbetto al cioccolato Vidama 100%

*Attualmente non
disponibile*

Sorbetto al limone di Sorrento

*Attualmente non
disponibile*

HEALTHY BOWLS AND FRUITS

Acai e goji bowl

Polpa di acai, latte di mandorla, banana, fragole, kiwi, bacche di goji, scaglie di cocco disidratato

*Attualmente non
disponibile*

Ananas

€ 5,00

Macedonia di frutta

€ 5,00

Macedonia di frutta con gelato

*Attualmente non
disponibile*

Macedonia di frutta con yogurt greco

€ 7,00

Mango bowl

Polpa di mango, acqua di cocco, granola, fragole, kiwi e mandorle

*Attualmente non
disponibile*

Yogurt greco con frutta secca, granola e miele

€ 6,00

BREAKFAST GSTF

Avocado & salmon toast

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

*Attualmente non
disponibile*

Avocado toast

Avocado, semi di papavero, succo di lime fresco

*Attualmente non
disponibile*

Salmon Scrambled eggs

Servite con crostini e salmone norvegese affumicato

*Attualmente non
disponibile*

Scrambled eggs

Servite con crostini, prosciutto cotto senza polifosfati o crispy bacon

*Attualmente non
disponibile*

Toastino

Prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio filante

*Attualmente non
disponibile*

FRESH JUICES

Ananas, cetriolo e zenzero

*Attualmente non
disponibile*

Fragola, lampone e mela

*Attualmente non
disponibile*

Mela, carota e limone

*Attualmente non
disponibile*

Pompelmo, finocchio e mela

*Attualmente non
disponibile*

Sedano, mela e lime

*Attualmente non
disponibile*

Spremuta di arancia

*Attualmente non
disponibile*

Spremuta di arancia, maracuja e lime

€ 6,00

Spremuta di pompelmo

€ 6,00

Wellness shot

Mela, zenzero, curcuma e lime Antinfiammatorio - Aumenta le difese immunitarie

€ 3,00

DRINKS

Aranciata 33 cl

€ 3,50

Coca Cola 33 cl

€ 3,50

Coca Cola Zero 33 cl

€ 3,50

Succo di frutta ACE 20 cl

€ 3,00

Succo di frutta albicocca 20 cl

€ 3,00

Succo di frutta pera 20 cl € 3,00

Succo di frutta pesca 20 cl € 3,00

Succo di frutta pomodoro 20 cl *Attualmente non disponibile*

BIRRE

Benediktiner € 6,00
Germania - Weisse Beer 0,40 drafted beer - 5,4% Vol. Alc.

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.

La Brenva *Attualmente non disponibile*
Courmayeur, Mont-Blanc - Lager - 33 cl bottled beer- 4,9 Vol. Alc

Lagunitas € 6,00
USA, CA - DogTown Pale Ale - 33,5 cl bottled beer - 6,2% Vol. Alc.

RED WINES

Barbera d'Asti -Caminata - Cascina Orsolina € 22,00
Piemonte

Cabernet Franc, Merlot - Curtefranca Mandola Rosso - F.Ili Berlucchi € 22,00
Lombardia

Cabernet Sauvignon, Merlot - Bolgheri Rosso Rute - Guado al Melo € 28,00
Toscana

Chianti Classico - Villa del Cigliano € 28,00
Sangiovese, Canaiolo. Colorino - Toscana

Lagrein - Kaltern € 27,00
Alto Adige

Morellino di Scansiano Riserva - Purosangue - Terenzi € 25,00
Toscana

Nebbiolo - Langhe Nebbiolo - Parusso € 28,00
Piemonte

Oglasa - Cecilia € 27,00
Syrah - Isola d'Elba - Toscana

Pinot Nero - Elena Walch € 30,00
Alto Adige

Primitivo - Paololeo € 22,00
Puglia

Sangiovese - Morellino di Scansano - Terenzi € 22,00
Toscana

Valpolicella Superiore San Peretto - Roberto Mazzi € 28,00
Corvina, Rondinella, Molinara - Veneto

WHITE & ROSE WINES

Chardonnay -Chablis - Daniel Damp € 36,00
Francia

Chardonnay - Curtefranca Ca' Brusade - F.Lli Berlucchi € 22,00
Lombardia

Falanghina - Del Sannio € 24,00
Falanghina - Campania

Gewurztraminer - Christian Bellutti € 28,00
Gewurztraminer - Alto Adige

Grillo Vigna Della Timpa - Feudo Montoni € 24,00
Grillo - Sicilia

Lugana - Patrizia Cadore € 26,00
Lugana - Lombardia

Nerello Mascalese Rosè - Rose Di Adele - Feudo Montoni € 24,00
Sicilia

Pecorino - Cantina Bastianelli € 22,00
Abruzzo

Pinot Grigio - Masùt Da Rive € 26,00
Pinot Grigio - Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla - Marjan Simcic € 28,00
Ribolla Gialla - Slovenia

Vermentino - Balbino - Terenzi € 22,00
Toscana

BOLLICINE

Champagne Brut -Bruno Paillard € 80,00
Francia

Ferrari Perlè € 35,00
Trento DOC Millesimato - Trentino

Ferrari Perlè Rosè € 50,00
Trento DOC - Trentino

Franciacorta - Cuvée Prestige - Cà del Bosco € 45,00
Lombardia

Prosecco DOC - Fiol € 24,00
Veneto

DESSERT WINE

Petit Manseng - Terenzi € 35,00
Passito - Toscana
