

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/07/2020, 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-tortona>

MENU APERITIVO

MENU APERITIVO € 10,00

MENU' BRUNCH

MENU OMEGA 3 € 27,00

- Hummus con nachos - Pancake, salmone affumicato, cream cheese servito con insalatina di avocado e pomodori - Dolce a scelta tra brownie e cheesecake in vasetto - Succo di mela, carota e limone

MENU PROTEICO € 25,00

- Hummus con nachos - Croque monsieur servito con insalatina di avocado e pomodori - Dolce a scelta tra brownie e cheesecake in vasetto - Succo di mela, carota e limone

MENU VEGETARIANO € 25,00

- Hummus con nachos - Frittatina di spinaci servito con insalatina di avocado e pomodori - Dolce a scelta tra brownie e cheesecake in vasetto - Succo di mela, carota e limone

UTILITIES

Minikit forchetta e coltello € 0,20

Forchette e coltello in plastica trasparente con un piccolo tovagliolo

ALL DAY

GUACAMOLE € 10,00

Smashing avocado condito con olio EVO, sale, pepe, coriandolo, lime, accompagnato da concassé di pomodoro e cipolla di Tropea, jalapeño e nachos

HUMMUS € 9,00

Crema di ceci servita con pane arabo*, paprika e olio EVO

IN PROMOZIONE | SCONTATI DEL 30%

BALBINO - TRENZI € 16,80

Vermentino - Toscana

CALA LUNA - PAOLOLEO Fiano - Puglia	€ 16,80
CURTEFRANCA CA' BRUSADE - F.LLI BERLUCCHI Chardonnay - Lombardia	€ 16,80
CURTEFRANCA MANDOLA ROSSO - F.LLI BERLUCCHI Cabernet Franc, Merlot - Lombardia	€ 16,80
FALANGHINA - LA GUARDIENSE Falanghina - Campania	€ 16,80
FIOL Prosecco DOC - Veneto	€ 18,20
ICHNUSA CRUDA Italia - Lager non pastorizzata - 33 cl bottled beer - 4,9% Vol. Alc.	€ 3,50
LAMBRUSCO - CLETO CHIARLI Lambrusco di Sorbara DOC - Emilia Romagna	€ 23,80
MORELLINO DI SCANSANO - TEREZZI Sangiovese - Toscana	€ 16,80
PRIMITIVO - PAOLOLEO Primitivo - Puglia	€ 16,80

GSTF CLASSIC

CHICKEN CAESAR SALAD Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, Caesar condita con dressing GSTF Caesar (grana e acciughe)	€ 15,00
CLUB SANDWICH servito con baked potato Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF	€ 16,00
NEW FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA Servito con zucchine alla mentuccia	€ 17,00
NEW TUNA TATAKI 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 EVO	€ 18,00
QUINOA SALAD Quinoa bianca e rossa, feta, zucchine, pomodorini rossi e gialli, ravanelli, menta condita con citronette	€ 15,00

TACCHINO ARROSTO HOMEMADE CON SALSA TONNATA

€ 16,00

Servito con verdure croccanti alla julienne

GSTF WOKS

CHICKEN FRIED RICE

€ 15,00

Riso saltato con uovo, pollo, piselli, zucchine, carote, cipolla rossa di Tropea, peperoncino fresco, curry, paprika, cumino e coriandolo

NOODLES di GAMBERI

€ 16,00

Saltati con gamberi, uova, zucchine, carote, coste, peperoncino fresco, cipollotto, anacardi, lime, aji no moto, soy sauce

PAD THAI RICE GSTF

€ 16,00

Riso saltato con uovo, gamberi, fagiolini, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostati, succo di lime, sriracha e sweet soy sauce

VEGGIE WOK MEDITERRANEA servita con riso thai e semi di papavero

€ 15,00

Broccoli, spinacino, cipolle rosse di Tropea sbollentate, peperoncino fresco, olive taggiasche saltati con olio Evo, aceto bianco, basilico e succo di bergamotto

WOK DI BRANZINO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero

€ 17,00

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

WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero

€ 15,00

Pollo, carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini saltati e new GSTf soy sauce

WOK DI SALMONE E PATATE

€ 17,00

Servita con riso thai e semi di papavero Saltata con patate, spinacini, coste, basilico e dressing agli agrumi e curcuma

UTILITIES

UTILITIES

PIZZE GSTF

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico

*Attualmente non
disponibile*

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, 'nduja

*Attualmente non
disponibile*

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico

*Attualmente non
disponibile*

NAPOLI

Pomodoro, capperi di Pantelleria, fior di latte, acciughe del mar Mediterraneo, basilico

*Attualmente non
disponibile*

PARMIGIANA

Salsa di pomodoro leggermente piccante, melanzane arrosto, parmigiano, mozzarella di bufala DOP, basilico

*Attualmente non
disponibile*

PIZZE GStF

DOPPIE FOCACCE GStF

DOPPIE FOCACCE GStF

PROSCIUTTO COTTO senza polifosfati

Asiago, salsa rosa

€ 12,00

PROSCIUTTO CRUDO di Parma

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato, origano

€ 12,00

SALMONE NORVEGESE affumicato

Cream cheese, carpaccio di finocchio condito con olio EVO, dragoncello, sale e pepe

€ 12,00

TACCHINO arrosto GSTF

Sedano, pomodoro, capperi di Pantelleria e salsa tonnata GSTF

€ 12,00

SHARING SNACKS

STARTERS

STARTERS

SALMONE, FINOCCHI E ARANCE

€ 12,00

Salmone norvegese affumicato servito con insalatina di finocchi e arance, olio EVO, sale e pepe

APPETIZERS

SALADS

SALADS

SALADS

CLUBS serviti con BAKED POTATO

CLUBS serviti con BAKED POTATO

SALMON CLUB SANDWICH

€ 15,00

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

TACOS

TACOS DI POLLO ALLO ZENZERO

*Attualmente non
disponibile*

Servito con insalata iceberg, pomodoro, ravanelli, new guacamole, coriandolo, lime, olio EVO, sale, pepe

TACOS

WOKS

PASTA

MAIN COURSES

MAIN COURSES

MAIN COURSES

SIDES

SIDES

SIDES

BAKED POTATO servita con cream cheese € 6,00

INSALATINA MISTA € 5,00
Misticanza, carote e pomodorini

CLUBS

WOKS GStF

TACOS E FAJITAS

CLUBS

HOME MADE DESSERTS

DESSERTS

GSTF HOME MADE DESSERTS

BROWNIES	€ 6,00
CROSTATA DI MARMELLATA DI ALBICOCCA	€ 5,00
TARTELLETTA FRANGIPANE MELA E CANNELLA	€ 7,00
TARTELLETTE DI FRUTTI DI BOSCO	€ 7,00
VASETTO DI CHEESECAKE	€ 7,00
VASETTO DI TIRAMISU'	€ 7,00

ARTISANAL ICE CREAM

ARTISANAL ICE CREAM

POTS GSTF

POTS GSTF

HEALTHY BOWLS AND FRUITS

YOGURT & FRUITS

FRUITS & BOWLS

ANANAS	€ 6,00
MACEDONIA	€ 6,00
MACEDONIA CON YOGURT GRECO	€ 7,00

YOGURT GRECO

Con frutta secca, granola, miele

€ 8,00

BREAKFAST GSTF

BREAKFAST GSTF

FRESH JUICES

FRESH JUICES

DRINKS

DRINKS

ACQUA FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl

€ 2,00

ACQUA NATURALE IN VETRO 0,5 cl

€ 2,00

COCA COLA

Lattina

€ 3,50

COCA COLA ZERO

Lattina

€ 3,50

FANTA

Lattina

€ 3,50

SUCCO DI ALBICOCCA 20 cl

€ 3,00

SUCCO DI FRUTTA ACE 20 cl

€ 3,00

SUCCO DI PERA 20 cl

€ 3,00

SUCCO DI PESCA 20 cl

€ 3,00

SUCCO DI POMODORO 20 cl

€ 3,00

DRINKS

BIRRE

BEERS

BEERS

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.	

JUICES

ANANAS CETRIOLO ZENZERO	€ 6,00
FRAGOLA LAMPONE MELA	€ 6,00
MELA CAROTA LIMONE	€ 6,00
POMPELMO FINOCCHIO MELA	€ 6,00
SEDANO MELA LIME	€ 6,00
SPREMUTA DI ARANCIA	€ 6,00
SPREMUTA DI POMPELMO	€ 6,00

WHITE & ROSE WINES

WHITE & ROSE WINES

BALBINO - TEREZI Vermentino - Toscana	€ 24,00
CALA LUNA - PAOLOLEO Fiano - Puglia	€ 24,00
CHABLIS - DANIEL DAMPT Chardonnay - Francia	€ 42,00
CHARDONNAY - MARCO FELLUGA Chardonnay - Sicilia	€ 32,00
CURTEFRANCA CA' BRUSADE - F.LLI BERLUCCHI Chardonnay - Lombardia	€ 24,00
FALANGHINA - LA GUARDIENSE Falanghina - Campania	€ 24,00
GEWURZTRAMINER - ELENA WALCH Gewurztraminer - Alto Adige	€ 34,00
LUGANA DOC - CA' DEI FRATI Lugana DOC- Lombardia	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA - MARCO FELLUGA Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia	€ 32,00

RED WINES

RED WINES

RED WINES

BOLGHERI ROSSO RUTE - GUADO AL MELO Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana	€ 36,00
CHIANTI COLLI SENESI - FELSINA Chianti Senesi - Toscana	€ 26,00

CURTEFRANCA MANDOLA ROSSO - F.LLI BERLUCCHI Cabernet Franc, Merlot - Lombardia	€ 24,00
LAGREIN - CRISTIAN BELLUTTI Lagrein - Alto Adige	€ 32,00
LAMBRUSCO - CLETO CHIARLI Lambrusco di Sorbara DOC - Emilia Romagna	€ 34,00
LANGHE NEBBIOLO - CASCINA CHICCO Nebbiolo - Piemonte	€ 24,00
MORELLINO DI SCANSANO - TRENZI Sangiovese - Toscana	€ 24,00
PINOT NERO - ELENA WALCH Pinot Nero - Alto Adige	€ 36,00
PRIMITIVO - PAOLOLEO Primitivo - Puglia	€ 24,00
PUROSANGUE - TRENZI Morellino di Scansano Riserva - Toscana	€ 32,00

WHITE & ROSE WINES

BOLLICINE

BRUNO PAILLARD Champagne Brut - Francia	<i>Attualmente non disponibile</i>
CUVÉE PRESTIGE - CA' DEL BOSCO Franciacorta - Lombardia	€ 50,00
FERRARI PERLE' Trento DOC Millesimato - Trentino	€ 45,00
FIOL Prosecco DOC - Veneto	€ 26,00

BOLLICINE

BOLLICINE

DESSERT WINE

PETIT MANSENG - TERENCEI

Passito - Toscana

€ 48,00

DESSERT WINE
