

LUNCH & DINNER

Cucina aperta dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22 dal lunedì al sabato. Sabato, domenica e festivi menù brunch dalle 12 alle 16

COPERTO		3,00	
Tutte le sere dalle 19.00 e durante il weekend e festivi tutto il giorno			
APPETIZER			
HUMMUS VEG	7,00	GUACAMOLE VEG 	7,00
Crema di ceci e paprika servita con pita*		Smashing avocado condito con olio, sale, pepe, coriandolo, lime accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos	
1, 11, 12		12	
TEX MEX NACHOS VEG 	9,00		
Serviti con formaggio fuso, jalapenho, guacamole e salsa messicana homemade			
7, 12			
GSTF SALADS			
CHICKEN CAESAR SALAD GSTF	15,00	NEW QUINOA SALAD VEG NEW 	15,00
Pollo alla piastra cotto a bassa temperatura, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, condita con dressing GSTF Caesar (grana e acciughe)		Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette	
1, 3, 4, 7, 12		7, 8, 12	
GSTF CLUB SANDWICH serviti con patate al forno			
GSTF CLUB SANDWICH PRO	16,00	GSTF SALMON CLUB SANDWICH Q3	18,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF		Pane in cassetta integrale multigrain, salmone affumicato, cream cheese, senape all'antica, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, limone, pepe	
1, 3, 6, 7, 10, 12		1, 4, 6, 7, 10, 12	
GSTF VEGGIE CLUB SANDWICH VEG NEW	15,00		
Pane in cassetta ai germogli di grano, pesto di rucola, zucchine arrostate, cream cheese, scamorza affumicata, pomodoro			
1, 7, 10, 12			
GSTF WOKS			
WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero GSTF 	16,00	CHICKEN ADOBO & OCRA servito con riso thai GSTF NEW 	16,00
Pollo cotto a bassa temperatura saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini* saltati e GSTF gluten free soy sauce		Bocconcini di sovracosce di pollo stufate in salsa di soia alla filippina servite con ocra e semi di sesamo	
6, 12		6, 11, 12	
WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero Q3 	17,00	WOK DI POLPO E CAVOLO RICCIO servita con riso thai e semi di papavero Q3 NEW 	20,00
Filetti di branzino* aromatizzati agli agrumi saltati con spinacini novelli, pomodorini, porro, olio EVO		Polpo croccante saltato con cavolo riccio, pomodorino secco, olive, jalapenhos, olio extra vergine	
4		4, 12	

NEW VEGGIE WOK servita con riso thai VEG NEW 	15,00	PAD THAI RICE GSTF GSTF 	16,00
Zucca, porri, verza, jalapenho, radicchio trevisano, broccoli, salvia, salsa wok gluten free		Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, piselli*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostatati, succo di lime, pestato di peperoncino, gluten free soy sauce	
6		2, 3, 6, 8, 12	

NEW GSTF NOODLE di grano saraceno Q3 NEW	16,00
Noodle di grano saraceno saltati con gamberi*, zucchine, funghi pleos, pomodori, cipollotto, jalapenhos, semi di sesamo, basilico, GSTF wok sauce	
1, 3, 6, 7, 9, 10, 11	

GSTF MAIN COURSES

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA new side Q3 NEW	18,00	CECI E GAMBERI AL CURRY Q3 NEW	17,00
Servito con cavolo riccio e chutney di zucca		Serviti con riso thai e semi di papavero	
4, 12		2	
CHEESE BURGER DI FASSONA180 gr Presidio Slow Food PRO	16,00	AVOCADO & SALMON SCRAMBLED EGGS Q3	18,00
Pane, hamburger di Fassona 180 gr, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq servito con patate al forno		Uova strapazzate servite con salmone affumicato, avocado e pane integrale tostato	
1, 3, 7, 10, 11, 12		1, 3, 4, 7	

SIDES

Baked Potato & cream cheese GSTF 	5,00	Patate arrosto VEG 	5,00
7, 12			
Spinacino ripassato VEG NEW 	5,00	Riso Thai VEG	3,00
Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini VEG 	5,00	1/2 avocado VEG 	4,00

GSTF DESSERTS

GELATO ALLA CREMA 	6,00	AFFOGATO AL CAFFE' 	7,00
3, 7		3, 7	
CRUMBLE DI MELE	8,00	TORTA DELLA NONNA	7,00
servito con gelato alla crema		1, 3, 7	
1, 3, 7			
TIRAMISÙ *	7,00	CHEESECAKE * NEW	7,00
1, 3, 7		1, 3, 7	
CAPRESE * NEW 	5,00	CROSTATA DI CONFETTURA DI CONFETTURA	5,00
3, 8		1, 3, 7	

FRUITS & BOWLS

MACEDONIA	6,00	MACEDONIA CON YOGURT GRECO	7,00
		7	
MACEDONIA CON GELATO	7,00	YOGURT GRECO con granola e miele	6,00
7		1,7,8	
ANANAS	6,00		

BRUNCH

Sabato, domenica e festivi dalle 12 alle 16

COPERTO	3,00		
BRUNCH APERITIF			
ROSSINI Prosecco, polpa di fragole	8,00	APEROL SPRITZ	8,00
APPETIZER			
HUMMUS VEG Crema di ceci e paprika servita con pita 1, 11, 12	7,00	GUACAMOLE VEG  Smashing avocado condito con olio, sale pepe, coriandolo, lime e accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos 12	7,00
TEX MEX NACHOS VEG NEW  Con piccola fonduta di formaggio, concassé di pomodoro e guacamole, peperoncino a fette 7, 12	9,00		
GSTF CLUB SANDWICH serviti con patata al forno			
GSTF CLUB SANDWICH PRO Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF 1, 3, 6, 7, 10, 12	16,00	GSTF SALMON CLUB SANDWICH Q3 Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, senape, limone, pepe 1, 4, 6, 7, 10, 12	18,00
GSTF VEGGIE CLUB SANDWICH VEG NEW Pane in cassetta ai germogli di grano, pesto di rucola, zucchine arrostate, cream cheese, scamorza affumicata, pomodoro 1, 7, 10, 12	15,00		
GSTF SALADS			
CHICKEN CAESAR SALAD GSTF Pollo alla piastra cotto a bassa temperatura, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, Caesar condita con dressing GSTF Caesar (grana e acciughe) 1, 3, 4, 7, 12	15,00	NEW QUINOA SALAD VEG  Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette 5, 7, 8, 10, 12	15,00
GSTF CLASSIC BRUNCH			
CHICKEN FINGERS PRO Bastoncini di pollo impanati cotti al forno serviti con patate al forno e salsa rosa 1, 3	14,00	CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food PRO NEW Pane, hamburger di Fassona 180 gr, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq servito con patate al forno 1, 3, 7, 10, 11, 12	16,00
FRENCH TOAST prosciutto e formaggio GSTF NEW Servito con patate al forno e coleslaw salad 1, 3, 7, 12	15,00	AVOCADO & SALMON SCRAMBLED EGGS Q3 Uova strapazzate servite con salmone affumicato, avocado, coleslawsalad e pane integrale tostato 1, 3, 4, 7, 12	18,00

EGGS BENEDICT ROYALE Q3 Uova poché servite con salmone norvegese affumicato, salsa olandese, pane integrale tostato, baked potato, coleslaw salad con cream cheese 1, 3, 4, 7, 12	18,00	SALMON BAGEL Q3 NEW Bagel, salmone norvegese affumicato, uovo, cream cheese, avocado, misticanza servito con patate al forno e coleslaw salad 1, 3, 4, 7, 12	18,00
ENGLISH BREAKFAST GSTF NEW Uova all'occhio di bue, toast, bacon, pomodori piastrati, fagioli, salsicette, funghi 1, 3, 7, 12	18,00	CLASSIC EGGS BENEDICT VEG NEW Uova poché servite con salsa olandese, pane integrale tostato, spinacino saltato e baked potato 1, 3, 7	15,00
PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E BANANE VEG NEW Serviti con sciroppo d'acero 1, 3, 7, 12	12,00		
GSTF WOKS			
WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero GSTF  Pollo cotto a bassa temperatura, carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* saltati e new GSTf gluten free soy sauce 6, 12	16,00	WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero Q3  Branzino* marinato agli agrumi, spinacino, pomodorini, porro, origano, sale, pepe, olio EVO 4	17,00
PAD THAI RICE GSTF GSTF  Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, piselli*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostati, succo di lime, pestato di peperoncino, gluten free soy sauce 2, 3, 6, 8, 12	16,00		
SIDES			
Baked potato & cream cheese VEG 7, 12	5,00	Patate al forno VEG 	5,00
Colewslaw salad VEG 3, 7, 12	5,00	Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini VEG 	5,00
1/2 avocado VEG 	4,00		
GSTF DESSERTS			
GELATO ALLA CREMA 3, 7	6,00	AFFOGATO AL CAFFE' 3, 7	7,00
CRUMBLE DI MELE servito con gelato alla crema 1, 3, 7	8,00	TORTA DELLA NONNA 1, 3, 7	7,00
TIRAMISÙ * 1, 3, 6, 7	7,00	CHEESECAKE * 1, 3, 7	7,00
CAPRESE *  3, 8	5,00	CROSTATA DI CONFETTURA * 1, 3, 7	5,00

FRUITS & BOWLS

MACEDONIA	6,00	MACEDONIA CON YOGURT GRECO 7	7,00
MACEDONIA CON GELATO 3, 7	7,00	YOGURT GRECO con frutta, granola e miele 1,7,8	6,00
ANANAS	6,00		

LEGENDA PIATTI

VEG Vegetarian

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

LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali con 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 in guscio e prodotti derivati
- 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 Solfiti
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi