

LUNCH & DINNER

COPERTO

2,00

Dal lunedì al venerdì dalle 18.00 e tutto il giorno
durante il weekend e festivi

APPETIZER

HUMMUS VEG

7,00

Crema di ceci e paprika servita con pita*
1, 11, 12

GUACAMOLE VEG

9,00

Smashing avocado condito con olio, sale, pepe,
coriandolo, lime accompagnato con concassé di
pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos
12

TEX MEX NACHOS GSTF

10,00

Con formaggio fuso, jalapenho, guacamole e salsa
messicana homemade
7, 12

GSTF SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD GSTF

16,00

Pollo alla piastra, crispy bacon, lattuga, scaglie di
grana, crostini di pane, dressing GSTF Caesar
(grana e acciughe)
1, 3, 4, 7, 12

QUINOA & ZUCCA VEG NEW

15,00

Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno,
zucca, feta, nocciole, citronette
7, 8, 12

AVOCADO SALAD GSTF GSTF

18,00

Avocado, gamberi* alla piastra, songino, semi di
zucca e girasole, cipolla di Tropea e citronette
dolce alla curcuma
2, 8, 12

GSTF CLUB SANDWICH con patate al forno e salsa rosa

GSTF CLUB SANDWICH GSTF **17,00**

Pane in cassetta, tacchino arrosto GStF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GStF
1, 3, 6, 7, 10, 12

GSTF SALMON & GUACAMOLE CLUB SANDWICH **19,00**

Ω3

Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, senape all'antica, guacamole, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, limone, pepe
1, 4, 6, 7, 10, 12

GSTF ITALIAN CLUB SANDWICH PRO **17,00**

Pane in cassetta, prosciutto di Parma, fior di latte, rucola, pomodoro, olio EVO, sale e pepe
1, 3, 6, 7, 10, 12

GSTF WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero GSTF **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
6, 12

WOK DI BRANZINO ALLA CURCUMA servita con riso thai e semi di papavero **17,00**

Ω3

NEW



Filetti di branzino* aromatizzati alla curcuma e curry saltati con spinacini novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostati, pestato di peperoncino e GStF soy sauce
4, 8, 12

PUMPKIN VEGGIE WOK servita con riso thai NEW VEG **15,00**

Zucca, porri, verza, jalapenho, radicchio trevisano, broccoli, salvia, salsa wok gluten free
6

PAD THAI RICE GSTF GSTF **17,00**



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

GSTF NOODLE con gamberi e friggitielli Ω3 **17,00**

Noodle di grano saraceno saltati con gamberi*, friggitielli, zucchine, pomodori, cipollotto, jalapenhos, semi di sesamo, basilico, GSTF wok sauce
1, 3, 6, 7, 9, 10, 11

GSTF MAIN COURSES

VELLUTATA DI ZUCCA VEG NEW 

Servita con caprino e nocciole

7

14,00

CECI & GAMBERI AL CURRY Ω3 NEW 

Serviti con riso thai e semi di papavero

2

17,00

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA Ω3 NEW 

Servito con purea di patate e sedano rapa e scarola saltata con uvetta e pinoli

4

18,00

BACON CHEESE BURGER DI FASSONA GSTF

Pane, hamburger di Fassona, bacon, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq servito con patate al forno

1, 3, 7, 10, 11, 12

18,00

FAJITAS DI POLLO GSTF 

Pollo e peperoni speziati tex mex marinati con birra, zenzero, cipolla, coriandolo e cumino serviti con guacamole, cream cheese, fagioli neri e tortillas

1, 7, 12

18,00

CHICKEN FINGER GSTF

Serviti con patate al forno e salsa rosa

1, 3

16,00

SIDES

Baked Potato & cream cheese GSTF 

7, 12

5,00

Patate arrosto VEG 

5,00

Spinacino ripassato VEG 

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 

3, 7

6,00

AFFOGATO AL CAFFE' 

3, 7

7,00

TIRAMISÙ *

1, 3, 7

7,00

CHEESECAKE *

1, 3, 7

7,00

CREME BRULEE

3, 7

7,00

TARTELLETTA DI FRUTTI DI BOSCO

1, 3, 7

7,00

LEMON CURD*

1, 3, 7

7,00

BROWNIES *

1, 3, 8

6,00

CROSTATA DI CONFETTURA

Di albicocca e frutti rossi

1, 3, 7

5,00

FRUITS & BOWLS**MACEDONIA**

6,00

MACEDONIA CON YOGURT GRECO

7

7,00

MACEDONIA CON GELATO

7

7,00

YOGURT GRECO con granola e miele

1,7,8

6,00

ANANAS

6,00

TAPAS

Tutte le sere dalle 18 alle 23

TAPAS

HUMMUS & VERDURE VEG

Crema di ceci, paprika, olio EVO, pita e pinzimonio
1, 11, 12

7,00

GUACAMOLE VEG

Smashing avocado condito con olio, sale, pepe, coriandolo, lime accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos
12

9,00

PANZANELLA VEG

Pane, cipolla rossa, pomodorini, cetrioli, basilico, olio Evo
1

6,00

TORTILLA DI PATATE & CIPOLLE VEG

3, 7

6,00

HALLOUMI VEG NEW

Formaggio di capra alla piastra servito con salsa di limone, miele e timo
1, 12

6,00

ARANCINETTE CACIO & PEPE VEG NEW

Servite con mostarda di pomodoro
1, 3, 7, 9, 12

8,00

BACCALA' MANTECATO Ω3 NEW

Servito su crostino di polenta e cipolle caramellate
4, 7, 12

9,00

GYOZA DI MAIALE ALLA GRIGLIA PRO

1 PEZZO
1, 6, 12

2,00

TAGLIERE DI SALUMI & FOCACCIA GSTF

1, 12

6,00

TAGLIERE DI FROMAGGI DI CAPRA & MIELE VEG

7

7,00

PIZZETTA MARGHERITA GSTF

1, 7, 8, 12

10,00

PIZZETTA MARINARA VEG

1, 8, 12

8,00

FOCCACCIA con mortadella e burrata GSTF

1, 7, 8, 12

12,00

BRUNCH

Sabato, domenica e festivi dalle 12 alle 16

COPERTO	2,00		
---------	------	--	--

BRUNCH APERITIF

ROSSINI	6,00	APEROL SPRITZ	6,00
Prosecco, polpa di fragole			

APPETIZER

HUMMUS & PINZIMONIO VEG	7,00	GUACAMOLE VEG 	9,00
Crema di ceci e paprika servita con pita e pinzimonio			
1, 11, 12			

GSTF CLUB SANDWICH con patata al forno e salsa rosa

GSTF CLUB SANDWICH PRO	17,00	GSTF SALMON CLUB SANDWICH Ω3	19,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GStF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GStF		Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, guacamole, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, senape all'antica, limone, pepe	
1, 3, 6, 7, 10, 12		1, 4, 6, 7, 10, 12	

GSTF ITALIAN CLUB SANDWICH GSTF	17,00
Pane in cassetta, prosciutto di Parma, fior di latte, rucola, pomodoro, olio EVO, sale e pepe	
1, 7, 10, 12	

GSTF SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD GSTF

16,00

Pollo alla piastra cotto a bassa temperatura, lattuga, crispy bacon, scaglie di grana, crostini di pane, Caesar condita con dressing GSTF Caesar (grana e acciughe)
1, 3, 4, 7, 12

QUINOA & PUMPKIN SALAD GSTF

15,00

Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette
7, 8, 12

AVOCADO SALAD GSTF Ω3

18,00

Avocado, gamberone* alla piastra, songino, iceberg, semi di zucca e girasole, cipolla sbollentate e citronette dolce alla curcuma
2, 8, 12

GSTF EGGS & CLASSICS BRUNCH

BACON CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr GSTF

18,00

Pane, hamburger di Fassona 180 gr, crispy bacon, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq servito con patate al forno
1, 3, 7, 10, 11, 12

CHICKEN FINGER GSTF

16,00

Serviti con patate al forno e salsa rosa
1, 3, 7

VEGGIE AVOCADO TOAST servita con insalato mista VEG

16,00

Toast, guacamole, pomodori secchi, primosale, cipolla, semi
1, 3, 7, 12

EGGS & BACON AVOCADO TOAST servito con insalata mista GSTF

17,00

Toast, uovo all'occhio di bue, guacamole, crispy bacon
1, 3, 7, 12

NEW VEGGIE EGGS BENEDICT Ω3

16,00

Uova poché servite con salsa olandese, spinacino saltato con piselli, broccoli e fagiolini, baked potato, insalata mista, pane tostato
1, 3, 7

EGGS BENEDICT ROYALE Ω3

19,00

Uova poché servite con salmone norvegese affumicato, salsa olandese, pane integrale tostato, baked potato con cream cheese
1, 3, 4, 7, 12

PRAGA HAM EGGS BAGEL GSTF

18,00

Bagel, uova all'occhio di bue, prosciutto di Praga, spinacino, pomodoro secco, salsa olandese servito con insalata mista, patate al forno
1, 3, 7, 12

SALMON BAGEL Ω3

19,00

Bagel, salmone norvegese affumicato, uovo, cream cheese, avocado, misticanza servito con patate al forno
1, 3, 4, 7, 12

PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E BANANE VEG
12,00

Serviti con sciroppo d'acero

1, 3, 7, 12

GSTF WOKS
WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero GSTF
16,00

Pollo cotto a bassa temperatura, carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* saltati e new GSTF gluten free soy sauce

6, 12

PAD THAI RICE GSTF GSTF
17,00

Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, 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

SIDES
Baked potato & cream cheese VEG
5,00

7, 12

Patate al forno VEG
5,00
Insalatina mista - spinacino, songino, peperoni, finocchi, carote, scarola e pomodorini VEG
6,00
1/2 avocado VEG
4,00
GSTF HOMEMADE DESSERTS
GELATO ALLA CREMA
6,00

3, 7

GELATO ALLA CREMA con amarene Fabbri
7,00

3, 7, 12

AFFOGATO AL CAFFE'
7,00

3, 7

TIRAMISÙ
7,00

1, 3, 6, 7

CHEESECAKE
7,00

1, 3, 7

CREME BRULEE
7,00

3, 7

TARTELLETTA DI FRUTTI DI BOSCO
7,00

1, 3, 7

LEMON CURD
7,00

1, 3, 7

BROWNIES
6,00

1, 3, 8

CROSTATA DI CONFETTURA
5,00

1, 3, 7

FRUITS & BOWLS

MACEDONIA

6,00

MACEDONIA CON YOGURT GRECO

7,00

7

MACEDONIA CON GELATO

7,00

YOGURT GRECO con frutta, granola e miele

6,00

3, 7

7

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