

GSTF SERRAVALLE

Prova i nostri best seller, come le salutari Wok, piatti unici a base di verdure saltate con carni bianche o pesce e accompagnate da riso thai, e i nostri deliziosi Club Sandwich! Join us in our HEALTHY TASTY LIFE!

COPERTO 3,00

GSTF SHARES

HUMMUS VEG	8,00	BRUSCHETTA ALL'ITALIANA GSTF	8,00
Crema di ceci servita con pinsa romana e paprika		Pane a fette, pomodori conditi con olio, sale,	
1, 11, 12		basilico, mozzarella a cigliegine	
		1,7	

GSTF PIZZE AL TEGAMINO

MARGHERITA GSTF 	10,00	PIZZA CON FUNGHI GSTF 	13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico, olio		Pomodoro, mozzarella e funghi	
Evo		1,3,6,7,11	
1, 3, 6, 7, 11			
NAPOLETANA GSTF NEW 	15,00		
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe,			
capperi, origano, olio Evo			
1,3,4,6,7,11			

GSTF SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD GSTF 	17,00	TUNA SALAD	12,00
Pollo alla piastra cotto a bassa temperatura,		Tonno sott'olio, uovo sodo, carote, pomodorini,	
lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, dressing		misticanza, semi di zucca	
GSTF Caesar		3, 8, 12	
1, 3, 4, 7, 12			

GSTF WOKS

WOK DI POLLO & VERDURE servita con riso thai e semi di papavero GSTF NEW \$

Pollo cotto a bassa temperatura saltato con zucchine, carote, fagiolini, spinacino in foglia, friggietello, verza, germogli di soia guarnito con GStF gluten free soy sauce

1, 6, 8, 12

17,00

WOK DI BRANZINO* & VERDURE servita con riso thai e semi di papavero Ω3 NEW

Filetto di branzino saltato con zucchine, carote, fagiolini, broccoli, sedano rapa, guarnito con salsa mediterranea e olive taggiasche

1, 4, 9

18,00

WOK DI GAMBERI servita con riso thai e semi di papavero GSTF NEW

Mazzancolle*, zucchine, carote, fagiolini, cavolfiore, okra, verza, radicchio guarnito con salsa agrodolce e aneto

3

18,00

VEGGIE WOK servita con riso thai e semi di papavero VEG GSTF NEW

Zucchine, carote, fagiolini, finocchio, zucca, foglie di spinacino, radicchio, guarnito con salsa veggie e semi di zucca

9, 12

16,00

SEITAN VEGGIE WOK VEG GSTF NEW

Pulled di seitan con zucchine, carote, fagiolini, zucca e spinacino guarnito con salsa al cocco e ananas

1, 9, 10

18,00

PAD THAI RICE GSTF GSTF \$

Riso saltato con uovo, gamberoni*, 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

18,00

GSTF PASTA

PENNE AL PESTO GSTF NEW \$

1, 3, 8

12,00

TAGLIOLINI POMODORO E BASILICO GSTF NEW \$

1, 3, 9

12,00

GSTF MAIN

1/2 POLLO ALLO SPIEDO GSTF \$

Servito con salsa rosa e patate al forno

12

15,00

GSTF CLUB SANDWICH servito con patate al forno GSTF

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

1, 3, 6, 7, 10, 12

18,00

GAMBERONI* AL CURRY GSTF NEW

Curry di gamberoni servito con riso thai

2

20,00

GSTF KIDS MENU' fino agli 8 anni

Penne al pesto+ soft drink + donuts* GSTF NEW 1, 3, 8	12,00	Penne al pomodoro + soft drink + donuts* GSTF NEW 1, 3,8, 9	12,00
Pizzetta margherita + soft drink + donuts* GSTF 1, 3, 6, 7, 11	12,00		

SIDES

Patate arrosto VEG	6,00	Spinacino ripassato VEG	5,00
Riso Thai VEG	3,00	Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini VEG	5,00

GSTF DESSERT

GELATO ALLA CREMA* 3, 7	6,00	AFFOGATO ALLA AMARENA* 3, 7	7,00
TIRAMISÙ * 1, 3, 7	7,00	TORTA DELLA NONNA* Frolla, crema pasticcera e pinoli 1, 3, 7, 8	7,00
TORTA DI MELE* 1, 3, 7	7,00	CROSTATA DI CONFETTURA DI ALBICOCCA* 1, 3, 7	5,00
CROSTATA DI CILIEGIE* 1, 3, 7	5,00	PROFITTEROLES* 1, 3, 7	7,00
PANNA COTTA* GSTF 7	7,00		

FRUITS & BOWLS

MACEDONIA	6,00	MACEDONIA CON GELATO 7	7,00
FRUTTA DI STAGIONE Chiedi al personale	6,00		

DRINKS, JUICES & COFFEE

DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl	3,00	SOFT DRINK	4,00
Acqua Panna - San Pellegrino		Coca cola - Coca cola zero - Aranciata - Acqua Tonica	
THE FREDDO	4,00	SUCCO DI FRUTTA	4,00
Limone - Pesca		Albicocca - Pesca - Pera - Ananas	
CRODINO XL	6,00	CALICE DI VINO BIANCO	8,00
		Ribolla Gialla - Vermentino - Chardonnay - Gewurztraminer	
CALICE DI VINO ROSSO	8,00	CALICE PROSECCO	8,00
Primitivo - Morellino - Merlot - Pinot Nero		FIOL DOC	
APEROL SPRITZ	9,00	CAMPARI SPRITZ	9,00
CYNAR SPRITZ	9,00	CLASSIC COCKTAIL	10,00
AMARI	5,00		

BEERS

CRISTAL PILS	7,00	ICHNUSA NON FILTRATA	6,00
Belgio - Pils 0,40 cl drafted beer - 4,9% Vol. Alc.		Italia - Lager non filtrata - 33 cl bottled beer- 5% Vol. Alc.	
LAGUNITAS	7,00		
USA - IPA India Pale Ale - 33 cl bottled beer- 6,2% Vol. Alc.			

JUICES

1. Mela Carota Limone	6,00	2. Sedano Mela Lime	6,00
3. Pompelmo Finocchio Mela	6,00	4. Ananas Cetriolo Zenzero	6,00
5. Mela Ananas Lime Zenzero	6,00	Spremuta di arancia / pompelmo	6,00

CAFFE' SPECIALI

PISTACCHINO

6,00

LATTE SPECIALE

5,00

MOCACCINO

5,00

HOT MATCHA LATTE

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Caffè espresso / decaffeinato

2,00

Caffè americano

3,00

Caffè d'orzo / ginseng tazza piccola

2,50

Caffè d'orzo / ginseng tazza grande

3,00

Caffè corretto

3,50

Caffè shakerato

6,00

Marocchino

2,50

Cappuccino

3,00

Cappuccino di soia

3,50

Cappuccino di ginseng / orzo

3,50

Cioccolata calda

4,00

Latte macchiato

3,00

Latte bianco

2,50

Thé & Tisane

4,00

Aggiunta di panna montata / latte di soia

0,50

WINES LIST

* possibilità anche al calice

RED WINES

PINOT NERO* - CANTINA TRAMIN Pinot Nero - Trentino Alto Adige	32,00	MERLOT* - VILLA CHIOPRIS Merlot - Friuli Venezia Giulia	26,00
MORELLINO DI SCANSANO* - TERENCEI Sangiovese - Toscana	26,00	PRIMITIVO* - PAOLOLEO Primitivo - Puglia	26,00

WHITE & ROSE' WINES

SELIDA* - CANTINA TRAMIN Gewurztraminer - Trentino Alto Adige	32,00	CHARDONNAY* - CANTINA TRAMIN Chardonnay - Trentino Alto Adige	26,00
RIBOLLA* GIALLA - VILLA CHIOPRIS Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia	28,00	BALBINO* - TERENCEI Vermentino - Toscana	26,00

BOLLICINE

PROSECCO* FIOL Prosecco DOC - Veneto	32,00
--	--------------

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