

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 <small>VEG</small>	7,00	GUACAMOLE <small>VEG</small>	7,00
Crema di ceci e paprika servita con pita* 1, 11, 12		Smashing avocado condito con olio, sale, pepe, coriandolo, lime accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos 12	
TEX MEX NACHOS <small>VEG</small>	9,00		
Serviti con formaggio fuso, jalapenho, guacamole e salsa messicana homemade 7, 12			
GSTF SALADS			
CHICKEN CAESAR SALAD <small>GSTF</small>	15,00	NEW QUINOA SALAD <small>VEG NEW</small>	15,00
Pollo alla piastra cotto a bassa temperatura, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, condita con dressing GSTF Caesar (grana e acciughe) 1, 3, 4, 7, 12		Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette 7, 8, 12	
GSTF CLUB SANDWICH serviti con patate al forno			
GSTF CLUB SANDWICH <small>PRO</small>	16,00	GSTF SALMON CLUB SANDWICH <small>Ω3</small>	18,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF 1, 3, 6, 7, 10, 12		Pane in cassetta integrale multigrain, salmone affumicato, cream cheese, senape all'antica, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, limone, pepe 1, 4, 6, 7, 10, 12	
GSTF VEGGIE CLUB SANDWICH <small>VEG NEW</small>	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 <small>GSTF</small>	16,00	CHICKEN ADOBO & OCRA servito con riso thai <small>GSTF NEW</small>	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		Bocconcini di sovracosce di pollo stufate in salsa di soia alla filippina servite con ocra e semi di sesamo 6, 11, 12	
WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero <small>Ω3</small>	17,00	WOK DI POLPO E CAVOLO RICCIO servita con riso thai e semi di papavero <small>Ω3 NEW</small>	20,00
Filetti di branzino* aromatizzati agli agrumi saltati con spinacini novelli, pomodorini, porro, olio EVO 4		Polpo croccante saltato con cavolo riccio, pomodorino secco, olive, jalapenhos, olio extra vergine 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 6		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	

NEW GSTF NOODLE di grano saraceno Ω3 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 Ω3 NEW	18,00	CECI E GAMBERI AL CURRY Ω3 NEW	17,00
Servito con cavolo riccio e chutney di zucca 4, 12		Serviti con riso thai e semi di papavero 2	
CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food PRO	16,00	AVOCADO & SALMON SCRAMBLED EGGS Ω3	18,00
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		Uova strapazzate servite con salmone affumicato, avocado e pane integrale tostato 1, 3, 4, 7	

SIDES

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

GSTF DESSERTS




GELATO ALLA CREMA 	6,00	AFFOGATO AL CAFFÈ 	7,00
3, 7		3, 7	
LEMON PIE *	7,00	TARTELLETTE DI FRUTTI DI BOSCO	7,00
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 ALBICOCCA *	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	8,00	APEROL SPRITZ	8,00
Prosecco, polpa di fragole			
APPETIZER			
HUMMUS <small>VEG</small>	7,00	GUACAMOLE <small>VEG</small> 	7,00
Crema di ceci e paprika servita con pita 1, 11, 12		Smashing avocado condito con olio, sale pepe, coriandolo, lime e accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos 12	
TEX MEX NACHOS <small>VEG NEW</small> 	9,00		
Con piccola fonduta di formaggio, concassé di pomodoro e guacamole, peperoncino a fette 7, 12			
GSTF CLUB SANDWICH serviti con patata al forno			
GSTF CLUB SANDWICH <small>PRO</small>	16,00	GSTF SALMON CLUB SANDWICH <small>Ω3</small>	18,00
Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF 1, 3, 6, 7, 10, 12		Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, senape, limone, pepe 1, 4, 6, 7, 10, 12	
GSTF VEGGIE CLUB SANDWICH <small>VEG NEW</small>	15,00		
Pane in cassetta ai germogli di grano, pesto di rucola, zucchine arrostate, cream cheese, scamorza affumicata, pomodoro 1, 7, 10, 12			
GSTF SALADS			
CHICKEN CAESAR SALAD <small>GSTF</small>	15,00	NEW QUINOA SALAD <small>VEG</small> 	15,00
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		Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette 5, 7, 8, 10, 12	
GSTF CLASSIC BRUNCH			
CHICKEN FINGERS <small>PRO</small>	14,00	CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food <small>PRO NEW</small>	16,00
Bastoncini di pollo impanati cotti al forno serviti con patate al forno e salsa rosa 1, 3		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	
FRENCH TOAST prosciutto e formaggio <small>GSTF NEW</small>	15,00	AVOCADO & SALMON SCRAMBLED EGGS <small>Ω3</small>	18,00
Servito con patate al forno e coleslaw salad 1, 3, 7, 12		Uova strapazzate servite con salmone affumicato, avocado, coleslawsalad e pane integrale tostato 1, 3, 4, 7, 12	

EGGS BENEDICT ROYALE Ω3 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 Ω3 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 Ω3  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	5,00
Colewslaw salad VEG 3, 7, 12	5,00	Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini VEG  5,00	5,00
1/2 avocado VEG  4,00	4,00		
GSTF DESSERTS			
GELATO ALLA CREMA 3, 7	6,00	AFFOGATO AL CAFFE' 3, 7	7,00
LEMON PIE * 1, 3, 7	7,00	TARTELLETTE DI FRUTTI DI BOSCO * 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