

LUNCH & DINNER - MILANO DESIGN WEEK

Cucina aperta dalle 12 alle 23

COPERTO 3,00

Dal lunedì al venerdì dalle 16.00, durante il weekend e festivi tutto il giorno

GSTF SHARES

HUMMUS VEG 8,00

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

PIZZETTA MARGHERITA GSTF 10,00

1, 7, 8, 12

GSTF SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD GSTF 17,00

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

AVOCADO SALAD 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 18,00

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

GSTF SALMON & GUACAMOLE CLUB SANDWICH Ω3 19,00

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 WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero <small>GSTF</small>  <p>Pollo cotto a bassa temperatura saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini* saltati e GSTF gluten free soy sauce</p> <p>6, 12</p>	17,00	WOK DI BRANZINO AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero <small>Ω3</small> <small>NEW</small>  <p>Filetti di branzino* aromatizzati agli agrumi saltati con spinacini novelli, pomodorini, porro, olio EVO</p> <p>4, 12</p>	18,00
NEW VEGGIE WOK servita con riso thai e semi di papavero <small>VEG</small> <small>NEW</small> <p>Spinacini, pomodorini, porro, barbabietola, broccoli, olio di sesamo, timo, semi di sesamo, soia light</p> <p>6, 11, 12</p>	16,00	PAD THAI RICE <small>GSTF</small>  <p>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</p> <p>2, 3, 6, 8, 12</p>	18,00

GSTF MAIN COURSES

TROFIE <small>GSTF</small> <p>Con pesto di zucchine, mandorle e menta</p> <p>1, 7, 8, 12</p>	14,00	GAZPACHO CON BURRATINE <small>VEG</small> <small>NEW</small> <p>Servito con crostini</p> <p>1, 7, 9</p>	16,00
BACON EGGS AVOCADO TOAST <small>PRO</small> <p>Crostino di pane di Altamura con avocado, crispy bacon, uovo all'occhio di bue, erba cipollina, accompagnato con patate al forno</p> <p>1, 3, 7, 12</p>	18,00	SALMON EGGS AVOCADO TOAST <small>Ω3</small> <p>Crostino di pane di Altamura con avocado, salmone affumicato, uovo all'occhio di bue, cream cheese, erba cipollina, sesamo nero e accompagnato con patate al forno</p> <p>1, 3, 4, 7, 11, 12</p>	19,00

TAPAS TO SHARE - dalle 18.00 alle 20.30

HUMMUS <small>VEG</small> <p>Crema di ceci e paprika servita con pita*</p> <p>1, 11, 12</p>	8,00	GUACAMOLE <small>VEG</small> <p>Smashing avocado condito con olio, sale, pepe, coriandolo, lime accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos</p> <p>12</p>	9,00
TEX MEX NACHOS <small>GSTF</small> <p>Con formaggio fuso, jalapeno, guacamole e salsa messicana homemade</p> <p>7, 12</p>	10,00	HALLOUMI <small>GSTF</small> <p>Formaggio di capra alla piastra servito con salsa di limone, miele e timo</p> <p>7, 12</p>	6,00

TAGLIERE per 2 <small>GSTF</small>	16,00	PIZZETTA MARGHERITA <small>GSTF</small>	10,00
Selezione di salumi e formaggi serviti con focaccia		1, 7, 8, 12	
1, 7, 12			

SIDES

Baked Potato & cream cheese <small>GSTF</small> 	6,00	Patate arrosto <small>VEG</small> 	6,00
7, 12			
Spinacino ripassato <small>VEG</small> 	5,00	Riso Thai <small>VEG</small>	3,00
Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini <small>VEG</small> 	5,00	1/2 avocado <small>VEG</small> 	4,00

GSTF DESSERTS

GELATO 	6,00	AFFOGATO AL CAFFE' 	7,00
3, 7		3, 7	
TIRAMISÙ *	7,00	CHEESECAKE *	7,00
1, 3, 7		1, 3, 7	
TARTELLETTA DI FRUTTI DI BOSCO	7,00	BROWNIES *	6,00
1, 3, 7		1, 3, 8	
CROSTATATA DI CONFETTURA	5,00		
Di albicocca e frutti rossi			
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		

DRINK, JUICES & COFFEE
DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl	3,00	SOFT DRINK	5,00
Acqua Panna - Acqua San Pellegrino		Coca cola - Coca cola zero	
ALPEX - NO ALCOHOLIC COCKTAIL	6,00	SODA PLOSE BIO	5,00
Spritz - Hugo - Gin&Tonic		Acqua tonica - Gassosa - Limonata - Aranciata - Chinotto - Cedrata - Pompelmo rosa	
PLOSE SUCCO BIO	5,00	CALICE DI VINO BIANCO & ROSE'	8,00
Albicocca - Pesca - Pera - Ananas - Mela - Arancia & Carota		Ribolla Gialla - Sharis - Blangé - Pinot Grigio - Aliè Rosè	
CALICE DI VINO ROSSO	8,00	CALICE DI PROSECCO	8,00
Morellino - Nero d'Avola - Ronchedone - Merlot		Fiol	
CALICE DI FRANCIACORTA BRUT	13,00	SPRITZ	9,00
Ca' del Bosco			
CLASSIC COCKTAIL	10,00	AMARI	5,00
a partire da			

BEERS

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

Spremuta di arancia

6,00

Spremuta di pompelmo

6,00**CAFFETTERIA AL TAVOLO**

Caffè espresso

2,00

Caffè decaffeinato

2,00

Caffè americano

3,00

Caffè d'orzo tazza piccola

2,00

Caffè d'orzo tazza grande

2,50

Caffè al ginseng tazza piccola

2,00

Caffè al ginseng tazza grande

2,50

Caffè corretto

3,50

Caffè shakerato

6,00

Marocchino

2,50

Cappuccino

2,50

Cappuccino di soia

3,00

Cappuccino di ginseng / orzo

3,50

Cioccolata calda

5,00

Latte macchiato

3,00

Latte bianco

2,50

Thé & Tisane

5,00

Aggiunta di panna montata

0,50

Aggiunta latte di soia

0,50

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