









## LUNCH & DINNER

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

<b>COPERTO</b>	<b>3,00</b>		
Tutte le sere dalle 19.00 e durante il weekend e i festivi tutto il giorno			
<b>APPETIZER</b>			
<b>HUMMUS</b> <small>VEG</small>	<b>7,00</b>	<b>GUACAMOLE</b> <small>VEG</small> 	<b>7,00</b>
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	
<b>TEX MEX NACHOS</b> <small>VEG NEW</small> 	<b>9,00</b>	<b>GYOZA di maiale alla griglia</b> <small>GSTF</small>	<b>7,00</b>
Con formaggio fuso, jalapenho, guacamole e salsa messicana homemade		Serviti con salsa teryaki	
7, 12		1, 6, 7, 11	
<b>GSTF CLUB SANDWICH serviti con patata al forno</b>			
<b>GSTF CLUB SANDWICH</b> <small>PRO</small>	<b>16,00</b>	<b>GSTF SALMON CLUB SANDWICH</b> <small>Ω3</small>	<b>18,00</b>
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, 7, 10	
<b>GSTF SALADS</b>			
<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> <small>GSTF</small>	<b>15,00</b>	<b>QUINOA SALAD</b> <small>VEG NEW</small> 	<b>15,00</b>
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	
<b>GSTF WOKS</b>			
<b>WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero</b> <small>GSTF</small> 	<b>16,00</b>	<b>WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero</b> <small>Ω3</small> 	<b>17,00</b>
Pollo cotto a bassa temperatura saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli, fagiolini* saltati e GSTF gluten free soy sauce		Filetti di branzino* aromatizzati agli agrumi saltati con spinacini novelli, pomodorini, porro, olio EVO	
6, 12		4	
<b>WOK DI POLPO E CAVOLO RICCIO servita con riso thai e semi di papavero</b> <small>Ω3 NEW</small> 	<b>20,00</b>	<b>VEGGIE WOK servita con riso thai</b> <small>VEG NEW</small> 	<b>15,00</b>
Polpo croccante saltato con cavolo riccio, pomodorino secco, olive, jalapenhos, olio extra vergine		Zucca, porri, verza, broccoli, jalapenho, radicchio trevisano, salvia, salsa wok gluten free	
4, 12		6	
<b>PAD THAI RICE GSTF</b> <small>GSTF</small> 	<b>16,00</b>	<b>NEW GSTF NOODLE di grano saraceno</b> <small>Ω3 NEW</small>	<b>16,00</b>
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		Noodle di grano saraceno saltati con gamberi*, zucchine, funghi pleos, pomodori, cipollotto, jalapenhos, semi di sesamo, basilico, GSTF wok sauce	
2, 3, 6, 8, 12		1, 3, 6, 7, 9, 10, 11	

**GSTF MAIN COURSES**

<b>FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA</b> <small>new side</small>  <small>NEW</small> Servito con cavolo riccio e chutney di zucca 4, 12	18,00	<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>   Su cremoso di patate, pomodori secchi, crumble di olive e cimette olio, aglio e peperoncino 3, 7, 12	23,00
<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO</b>  <small>NEW</small>  Servita con chimichurri, verdure di stagione saltate e patate al forno 12	22,00	<b>CECI E GAMBERI AL CURRY</b>  <small>NEW</small>  Serviti con riso thai e semi di papavero 2	17,00
<b>CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food</b>  <small>NEW</small> Pane, hamburger di Fassona 180gr, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq serviti con patate al forno 1, 3, 7, 10, 11, 12	16,00		

**SIDES**

<b>Baked Potato &amp; cream cheese</b>   7, 12	5,00	<b>Patate arrosto</b>   5,00	5,00
<b>Spinacino ripassato</b>  <small>NEW</small>  5,00	5,00	<b>Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini</b>   5,00	5,00
<b>1/2 avocado</b>   4,00	4,00		

**GSTF DESSERTS**




<b>GELATO ALLA CREMA</b>  3, 7	6,00	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>  3, 7	7,00
<b>CRUMBLE DI MELA</b> servito con gelato alla crema 1, 3, 7	8,00	<b>TORTA DELLA NONNA</b> 1, 3, 7, 8	7,00
<b>TIRAMISÙ</b> 1, 3, 7	7,00	<b>CHEESECAKE</b> <small>NEW</small> 1, 3, 7	7,00
<b>CAPRESE *</b> <small>NEW</small>  3, 8	5,00	<b>CROSTATA DI CONFETTURA DI FRUTTI ROSSI</b> 1, 3, 7	5,00
<b>CROSTATA DI CONFETTURA DI ALBICOCCA *</b> 1, 3, 7	5,00		

**FRUITS & BOWLS**

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

## BRUNCH

Sabato, domenica e festivi dalle 12 alle 16

<b>SERVICE CHARGE</b>	<b>3,00</b>		
<b>BRUNCH APERITIF</b>			
<b>ROSSINI</b> Prosecco, polpa di fragole	<b>8,00</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>8,00</b>
<b>APPETIZER</b>			
<b>HUMMUS</b> <small>VEG</small> Crema di ceci e paprika servita con pita 1, 11, 12	<b>7,00</b>	<b>GUACAMOLE</b> <small>VEG</small>  Smashing avocado condito con olio, sale pepe, coriandolo, lime e accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos 12	<b>7,00</b>
<b>NACHOS &amp; FORMAGGIO</b> <small>VEG</small>  Con formaggio fuso, jalapeno, guacamole e salsa messicana homemade 7, 12	<b>9,00</b>		
<b>GSTF CLUB SANDWICH serviti con patata al forno</b>			
<b>GSTF CLUB SANDWICH</b> <small>PRO</small> Pane in cassetta, tacchino arrosto GSTF, uovo sodo, bacon, pomodoro, lattuga, dressing GSTF 1, 3, 6, 7, 10, 12	<b>16,00</b>	<b>GSTF SALMON CLUB SANDWICH</b> <small>Ω3</small> Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, cream cheese, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, senape all'antica, limone, pepe 1, 4, 6, 7, 10, 12	<b>18,00</b>
<b>GSTF SALADS</b>			
<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> <small>GSTF</small> 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	<b>15,00</b>	<b>NEW QUINOA SALAD</b> <small>GSTF NEW</small>  Quinoa bianca e rossa, spinacino, melograno, zucca, feta, nocciole, citronette 5, 7, 8, 10, 12	<b>15,00</b>
<b>GSTF EGGS BRUNCH</b>			
<b>CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food</b> <small>GSTF NEW</small> Pane, hamburger di Fassona 180gr, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce, homemade bbq servito con patate al forno 1, 3, 7, 10, 11, 12	<b>16,00</b>	<b>AVOCADO &amp; SALMON SCRAMBLED EGGS</b> <small>Ω3</small> Uova strapazzate servite con salmone affumicato, avocado, coleslaw salad e pane integrale tostato 1, 3, 4, 7	<b>18,00</b>
<b>EGGS BENEDICT ROYALE</b> <small>Ω3</small> Uova poché servite con salmone norvegese affumicato, salsa olandese, pane integrale tostato, baked potato con cream cheese, coleslaw salad 1, 3, 4, 7, 12	<b>18,00</b>	<b>SALMON BAGEL</b> <small>Ω3 NEW</small> Bagel, salmone norvegese affumicato, uovo, cream cheese, avocado, miscianza servito con patate al forno e coleslaw salad 1, 3, 4, 7, 12	<b>18,00</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> <small>GSTF NEW</small> Uova all'occhio di bue, toast, bacon, pomodori piastrati, fagioli, salsicette, funghi 1, 3, 7, 12	<b>18,00</b>	<b>CLASSIC EGGS BENEDICT</b> <small>VEG NEW</small> Uova poché servite con salsa olandese, pane integrale tostato, spinacino saltato, baked potato 1, 3, 7	<b>15,00</b>

<b>FRENCH TOAST prosciutto e formaggio</b> <small>GSTF NEW</small>	<b>15,00</b>	<b>PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E BANANE</b> <small>VEG NEW</small>	<b>12,00</b>
Servito con patate al forno e coleslaw salad		Serviti con sciroppo d'acero	
1, 3, 7, 12		1, 3, 7, 12	
<b>GSTF WOKS</b>			
<b>WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero</b> <small>GSTF</small>	<b>16,00</b>	<b>WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero</b> <small>Ω3</small>	<b>17,00</b>
Pollo cotto a bassa temperatura, carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* saltati e new GSTF gluten free soy sauce		Branzino* marinato agli agrumi, spinacino, pomodorini, porro, origano, sale, pepe, olio EVO	
6, 12		4	
<b>PAD THAI RICE GSTF</b> <small>GSTF</small>	<b>16,00</b>		
Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostiti, succo di lime, pestato di peperoncino, gluten free soy sauce			
2, 3, 6, 8, 12			
<b>SIDES</b>			
<b>Baked potato &amp; cream cheese</b> <small>VEG</small>	<b>5,00</b>	<b>Patate al forno</b> <small>VEG</small>	<b>5,00</b>
7, 12			
<b>Colewslaw salad</b> <small>VEG NEW</small>	<b>5,00</b>	<b>Insalatina mista - misticanza, carote e pomodorini</b> <small>VEG</small>	<b>5,00</b>
3, 7, 12			
<b>1/2 avocado</b> <small>VEG</small>	<b>4,00</b>		
<b>GSTF HOMEMADE DESSERTS</b>			
<b>GELATO ALLA CREMA</b>	<b>6,00</b>	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ'</b>	<b>7,00</b>
3, 7		3, 7	
<b>LEMON PIE</b>	<b>7,00</b>	<b>TARTELLETTE DI FRUTTI DI BOSCO</b>	<b>7,00</b>
1, 3, 7		1, 3, 7	
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>7,00</b>	<b>CHEESECAKE</b>	<b>7,00</b>
1, 3, 6, 7		1, 3, 7	
<b>CAPRESE</b>	<b>5,00</b>	<b>CROSTATA DI CONFETTURA</b>	<b>5,00</b>
3, 8		1, 3, 7	
<b>FRUITS &amp; BOWLS</b>			
<b>MACEDONIA</b>	<b>6,00</b>	<b>MACEDONIA CON YOGURT GRECO</b>	<b>7,00</b>
		7	
<b>MACEDONIA CON GELATO</b>	<b>7,00</b>	<b>YOGURT GRECO con frutta, granola e miele</b>	<b>6,00</b>
3, 7		7	
<b>ANANAS</b>	<b>6,00</b>		

## 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