










GSTF SERRAVALLE

Prova i nostri best seller, come le salutari Wok o i nostri deliziosi Club Sandwich! Join us in our HEALTHY TASTY LIFE!

COPERTO	1,50		
STARTER			
HUMMUS <small>VEG</small>	7,00	GUACAMOLE <small>VEG</small> 	7,00
Crema di ceci servita con pita e paprika 1, 11, 12		Smashing avocado condito con olio, sale, pepe, coriandolo, lime accompagnato con concassé di pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e nachos 12	
NACHOS & FORMAGGIO <small>GSTF</small> 	9,00	TAGLIERE <small>GSTF</small>	14,00
Con formaggio fuso, jalapeno, guacamole e salsa messicana homemade 7, 12		Assortimento di salumi e formaggi serviti con focaccia 1, 7, 12	
PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATA <small>GSTF</small> 	10,00		
Prosciutto crudo di Parma servito con burratina pugliese 7, 12			
GSTF INTERNATIONAL			
CHICKEN CAESAR SALAD <small>GSTF</small>	15,00	CHEESE BURGER DI FASSONA 180 gr Presidio Slow Food <small>GSTF</small>	16,00
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		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	
GSTF CLUB SANDWICH serviti con patate arrosto			
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, senape all'antica, avocado, cetriolini sott'aceto, lattuga romana, limone, pepe 1, 4, 6, 7, 10, 12	
GSTF ITALIAN CLUB SANDWICH <small>GSTF</small>	16,00		
Pane in cassetta, prosciutto di Parma, fior di latte, rucola, pomodoro, olio EVO, sale e pepe 1, 3, 6, 7, 10, 12			
GSTF ITALIAN SELECTION			
VELLUTATA DI ZUCCA, CAPRINO E NOCCIOLE <small>GSTF</small>	10,00	LASAGNETTE alla Bolognese <small>GSTF</small>	12,00
7, 8, 12		1, 3, 7, 9, 12	
GNOCCHETTI DI PATATE <small>VEG NEW</small>	12,00	TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA <small>Ω3</small> 	18,00
Con salsa di pomodorini e pesto 1, 3, 7, 8, 12		Servito su crema di zucca e spinaci 4	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO MANZO <small>PRO</small> 	23,00		
Servita con chimichurri, verdure di stagione saltate e patate al forno 12			

GSTF WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE servita con riso thai e semi di papavero <small>GSTF</small>  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	16,00	WOK DI BRANZINO* AGLI AGRUMI servita con riso thai e semi di papavero <small>Ω3</small>  Filetti di branzino* aromatizzati agli agrumi saltati con spinacini novelli, pomodorini, porro, olio EVO 4	17,00
VEGGIE WOK servita con riso thai <small>VEG NEW</small>  Zucca, porri, verza, broccoli, jalapenho, radicchio trevisano, salvia, salsa wok gluten free 6	15,00	PAD THAI RICE GSTF <small>GSTF</small>  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
GSTF NOODLE di grano saraceno <small>Ω3</small> Noodle di grano saraceno saltati con gamberi, funghi pleos, pomodori, cipollotto, jalapenhos, semi di sesamo, basilico, GSTF wok sauce 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11	16,00		

GSTF KIDS fino ai 12 anni

Gnocchetti al pomodoro + soft drink + dolce <small>GSTF</small> 1, 3, 7	15,00	Mini cotolettine di pollo con patate al forno e salsa rosa + soft drink + dolce <small>GSTF</small> 1, 3, 7, 12	15,00
---	-------	---	-------

SIDES

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

GSTF DESSERT

GELATO ALLA CREMA  3, 7	6,00	AFFOGATO AL CAFFÈ'  3, 7	7,00
TORTA DELLA NONNA 1, 3, 7, 8	7,00	TIRAMISÙ * 1, 3, 7	7,00
CHEESECAKE * 1, 3, 7	7,00	SACHER 3, 5, 6, 7, 8	7,00
CAPRESE * 1, 3, 8	5,00	CROSTATA DI CONFETTURA DI ALBICOCCA 1, 3, 7	5,00
CROSTATA DI 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		

DRINKS, JUICES & COFFEE

DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN VETRO 0,5 cl	2,00	SOFT DRINK	3,50
		Coca cola - Coca cola zero - Aranciata - Acqua Tonica	
THE FREDDO	3,50	SUCCO DI FRUTTA	3,50
Limone - Pesca		Albicocca - Pesca - Pera - Ananas	
CALICE DI VINO	6,00	CALICE DI VINO	7,00
Primitivo - Morellino - Merlot - Ribolla Gialla - Vermentino - Chardonnay - Passerina		Gewurztraminer - Pinot Nero	
CALICE VINO PREMIUM	14,00	CALICE DI BOLLICINE	12,00
Brunello - Barolo		Bellavista - Ferrari Perlè - Champagne	
CALICE PROSECCO	7,00	SPRITZ	6,00
FIOL DOC			
CLASSIC COCKTAIL	8,00	AMARI	5,00

BEERS

CRISTAL PILS	6,00	ICHNUSA NON FILTRATA	5,00
Belgio - Pils 0,40 cl drafted beer - 4,9% Vol. Alc.		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. Mela Ananas Lime Zenzero	6,00	Spremuta di arancia / pompelmo	6,00

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Caffè espresso / decaffeinato	1,50	Caffè americano	2,50
Caffè d'orzo / ginseng tazza piccola	1,80	Caffè d'orzo / ginseng tazza grande	2,00
Caffè corretto	3,50	Caffè shakerato	6,00
Marocchino	2,00	Cappuccino	2,00
Cappuccino di soia	2,50	Cappuccino di ginseng / orzo	2,50
Cioccolata calda	4,00	Latte macchiato	2,50
Latte bianco	2,00	Thé & Tisane	4,00
Aggiunta di panna montata / latte di soia	0,50		

WINES LIST

* possibilità anche al calice

RED WINES

BRUNELLO* MONTALCINO - IL POGGIONE Brunello di Montalcino -Toscana	60,00	BAROLO* CASTELLETTO - F.LLI SEGHESSIO Barolo - Piemonte	58,00
PINOT NERO* - CANTINA TRAMIN Pinot Nero - Trentino Alto Adige	32,00	MERLOT* - VILLA CHIOPRIS Merlot - Friuli Venezia Giulia	26,00
MORELLINO DI SCANSANO* - TRENZI Sangiovese - Toscana	26,00	PRIMITIVO* - PAOLOLEO Primitivo - Puglia	26,00

WHITE & ROSE' WINES

SELIDA* - CANTINA TRAMIN Gewurztraminer - Trentino Alto Adige	32,00	GLAREA* - CANTINA TRAMIN Chardonnay - Trentino Alto Adige	26,00
RIBOLLA* GIALLA - VILLA CHIOPRIS Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia	28,00	BALBINO* - TRENZI Vermentino - Toscana	26,00
JAJA* PASSERINA - CANTINE FONTEZOPPA Passerina - Marche	26,00		

BOLLICINE

PROSECCO* FIOLE Prosecco DOC - Veneto	32,00	ALMA* - BELLAVISTA Franciacorta Brut Cuvée - Lombardia	55,00
FERRARI* PERLE' Trento Perlé DOC - Trentino Alto Adige	55,00	STEPHEN BRETON Champagne Brut - Francia	60,00

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