

GOD SAVE THE FOOD®

LUNCH & DINNER

simplygoodfood

GSTF @ HOME:

- vai sulla sezione del sito dedicata all'asporto di Piave
- vai nella sezione del sito dedicata al Delivery

GSTF @ PIAVE

Preordina e salta la coda!

Prenota sul nostro sito il tavolo e appena ricevuta la mail di conferma del tuo tavolo clicca sul link "Acquisto veloce"

Pagamento online con carta / PayPal / Satispay

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nelle preparazioni del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II:

- 1.Cereali contenenti 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.Soja e prodotti a base di soia

7.Latte e prodotti a base di latte

8.Frutta a guscio

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.Anidride solforosa e solfiti

13.Lupini e prodotti a base di lupini

14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

ALL DAY

HUMMUS ^{VEG} 9,00

Crema di ceci servita con pane arabo*, paprika e olio EVO

GUACAMOLE ^{VEG} 10,00

Smashing avocado condito con olio EVO, sale, pepe, coriandolo, lime, accompagnato da concassé di pomodoro e cipolla di Tropea, jalapeño e nachos

GSTF CLASSICS

CHICKEN CAESAR SALAD ^{PRO} 15,00

Pollo alla piastra, lattuga, scaglie di grana, crema d'acciughe, crostini di pane, Caesar dressing GSTF

QUINOA SALAD ^{VEG} 🌱 15,00

Quinoa bianca e rossa, feta, zucchine, pomodorini rossi e gialli, ravanelli, menta, condita con citronette

NEW FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA ⁰³ 17,00

Servito zucchine alla mentuccia

NEW TUNA TATAKI con riso thai e semi di papavero ⁰³ 18,00

Tonno* cotto a bassa temperatura servito tiepido su letto di cavolo cappuccio e con battuto di pomodorini, cipolla rossa di Tropea, peperoncino fresco, coriandolo, semi di sesamo, soya, olio

TACCHINO AL FORNO GSTF CON SALSA TONNATA ^{GSTF} 16,00

Servito con verdure julienne croccanti e citronette

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "03" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano

HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

GSTF WOKS

WOK DI POLLO E VERDURE con riso thai e semi di papavero PRO	15,00
Pollo saltato con carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini* e GSIF soy sauce	
SPICY WOK DI VERDURA con riso thai e semi di papavero VEG	14,00
Carote, zucchine, cavolo cinese, germogli di soia, broccoli*, fagiolini*, porri, peperoni, peperoncino fresco saltati con salsa sriracha e GSIF soy sauce	
WOK DI BRANZINO E VERDURE con riso thai e semi di papavero Ω3	17,00
Filetti di branzino* aromatizzati alla curcuma e curry saltati con spinacini novelli, peperoncino fresco, porri, funghi, anacardi tostati, sriracha e GSIF soy sauce	
PAD THAI RICE GSTF	16,00
Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini*, germogli di soia, cipollotto, peperoncino e coriandolo fresco, zenzero, anacardi tostati, succo di lime, sriracha, fish sauce e sweet soy sauce	
GSTF NOODLE Ω3	16,00
Saltati con gamberi*, uova, zucchine, carote, coste, peperoncino fresco, cipollotto, anacardi, lime, aji no moto, soy sauce	

SIDES

PATATE AL FORNO	5,00
BAKED POTATO SERVITA CON CREAM CHEESE	5,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto

nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

PIZZERIA GSTF

DINNER

FOCACCIA BIANCA

5,00

Con sale di Maldon, rosmarino, olio EVO

MARGHERITA

9,00

Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, basilico

BUFALA DOP

12,00

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella di bufala DOP, basilico

NAPOLETANA

13,00

Pomodoro San Marzano bio, capperi di Pantelleria, fior di latte, alici del mar Mediterraneo, basilico Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, basilico

PARMIGIANA CON BUFALA GSTF

13,00

Salsa di pomodoro leggermente piccante, melanzane arrosto, parmigiano, mozzarella di bufala DOP, basilico

DOPPIE FOCACCE GSTF

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

12,00

Asiago, salsa rosa

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

12,00

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro ramato, origano

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano

HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

HOMEMADE DESSERTS

TORTE E DOLCI DEL GIORNO	7,00
CROSTATA* DI MARMELLATA	5,00
BROWNIES*	6,00
TIRAMISU'* IN VASETTO	7,00
CHEESECAKE* IN VASETTO	7,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON YOGURT GRECO	7,00
YOGURT CON FRUTTA, GRANOLA E MIELE	7,00
GELATO ALLA CREMA	6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ	7,00

FRESH JUICES

6,00

1. MELA | CAROTA | LIMONE
 2. SEDANO | MELA | LIME
 3. POMPELMO | FINOCCHIO | MELA
 4. ANANAS | CETRIOLO | ZENZERO
 5. FRAGOLA* | LAMPONE* | MELA
- SPREMUTA DI ARANCIA
- SPREMUTA DI POMPELMO

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto

nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA*** NATURALE/FRIZZANTE (0,50 CL)	1,50
***ACQUA POTABILE TRATTATA / ACQUA POTABILE TRATTATA GASSATA	
SOFT DRINKS	3,50
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
BIRRA CHIARA IN BOTTIGLIA - Ichnusa Cruda 33 cl	5,00
BIRRA WEISSE IN BOTTIGLIA - Meizel 50 cl	6,00
BIRRA CHIARA ALLA SPINA - Bitburger 4,8% Vol. Alc.	6,00
CALICE DI VINO / PROSECCO FIOLE DOC	6,00
CALICE DI FRANCIACORTA BRUT CA' DEL BOSCO	8,00
CALICE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	10,00
SPRITZ	6,00
CLASSIC COCKTAIL	8,00
TOP SPIRIT COCKTAIL	10,00
AMARI	5,00

COPERTO

3,00

Sabato, domenica e festivi all day.

Dal lunedì al venerdì dalle 19.00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con *** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano

HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

