

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		
PINSA MARGHERITA PICCOLA 1, 7, 8, 12	10,00	
PINSA MARGHERITA GRANDE 1, 7, 8, 12	15,00	
TEX MEX NACHOS & FORMAGGIO GSTF	10,00	
Con piccola fonduta di formaggio, concassè di pomodoro e guacamole, peperoncino a fette 7, 12		

GStF WOKS		
WOK DI POLLO E VERDURE	17,00	
servita con riso thai e semi di papavero Pollo cotto a bassa temperatura saltato con zucchine, carote, fagiolini, spinacino in foglia, friggittello, verza, germogli di soia guarnito con GStF gluten free soy sauce 6, 8, 12		
PAD THAI RICE GStF	18,00	
Riso saltato con uovo, gamberi*, fagiolini, piselli*, germogli di soia, cipollotto, coriandolo fresco, pestato di peperoncino, anacardi tostati, zenzero, succo di lime, gluten free soy sauce 2, 3, 6, 8, 12		

GStF WOK ROYALE SPECIAL EDITION TO SHARE (minimo 4 persone)	64,00 16,00 a persona	
Verdure saltate servite nella wok: zucchine, carote, fagiolini, verza, germogli di soia guarniti con GStF gluten free soy sauce. Serviti separatamente: Pollo cotto a bassa temperatura, Gamberi e Filetti di branzino . Accompagnati da: peperoncino, coriandolo, lime, anacardi, salsa soia e sriracha 2, 4, 6, 8, 12		

GStF PAD THAI ROYALE SPECIAL EDITION TO SHARE (minimo 4 persone)	64,00 16,00 a persona	
Wok base riso con uovo, fagiolini, piselli*, germogli di soia, zenzero, succo di lime, gluten free soy sauce. Serviti separatamente: Pollo cotto a bassa temperatura, Gamberi e Filetti di branzino . Accompagnati da: peperoncino, coriandolo, lime, anacardi, salsa soia e sriracha 2, 4, 6, 8, 12		

GStF SALADS		
CHICKEN CAESAR SALAD	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 Q3	18,00	
Avocado, gamberone* alla piastra, songino, semi di zucca e girasole, cipolla sbollentate e citronette dolce alla curcuma 2, 8, 12		
QUINOA SALAD VEG	16,00	
Quinoa bianca e rossa, feta, cavolo nero, finocchi, arance, olive, pinoli, timo e citronette all’arancia 7, 8		

GStF SANDWICHES		
GStF CLUB SANDWICH con patate al forno e salsa rosa PRO	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 Q3 con patate al forno e salsa rosa	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		
BACON CHEESE BURGER con patate al forno e salsa rosa	20,00	
Pane, hamburger, crispy bacon, cheddar, insalata, pomodori, cetriolini in agrodolce 1, 3, 7, 10, 11, 12		



GStF SPECIAL BRUNCH		
EGGS & BACON AVOCADO TOAST	18,00	
Pane con segale e semi con avocado, crispy bacon, uovo all’occhio di bue, erba cipollina e accompagnato con songino, pomodorini confit, rösti di patate e spinaci filanti 1, 3, 7, 10, 11, 12		
EGGS & SALMON AVOCADO TOAST NEW Q3	19,00	
Pane con segale e semi con avocado, salmone affumicato, uovo all’occhio di bue, cream cheese, erba cipollina, sesamo nero e accompagnato con songino, cipolla sbollentata, pomodorini confit, rösti di patate e spinaci filanti 1, 3, 4, 7, 10, 11, 12		
VEGGIE AVOCADO TOAST VEG	16,00	
Pane con segale e semi con guacamole, feta, pomodorini secchi, cipolla sbollentata, semi misti e accompagnato con songino, pomodorini confit, rösti di patate e spinaci filanti 1, 3, 7, 10, 11, 12		
EGGS FLORENTINE	18,00	
Uova poché servite con bagel, salsa olandese, prosciutto cotto, spinaci filanti, sesamo nero e erba cipollina e accompagnate con songino e pomodorini confit 1, 3, 7, 12		
EGGS BENEDICT ROYALE Q3	19,00	
Uova poché servite con bagel, salsa olandese, salmone affumicato, sesamo nero, erba cipollina e accompagnate con songino e pomodorini confit 1, 3, 4, 7, 12		
VEGGIE EGGS BENEDICT VEG	16,00	
Uova poché servite con bagel, salsa olandese, spinacino, piselli, fagiolini, cipollotto, broccoli, erba cipollina, sesamo nero e accompagnate con songino e pomodorini confit 1, 3, 7, 11		
CROQUE MONSIEUR	16,00	
Toast con emmenthal, prosciutto cotto, besciamelle, germogli di pisello e accompagnato con songino, pomodorini confit, rösti di patate 1, 7, 12		
CROQUE MADAME	17,00	
Toast con emmenthal, prosciutto cotto, uovo all’occhio di bue, besciamelle, erba cipollina accompagnato con songino, pomodorini confit e rösti di patate 1, 3, 7, 12		
CHICKEN FINGERS	16,00	
Serviti con patate al forno e salsa rosa 1, 3, 5, 6, 7		



GStF PANCAKES		
PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E BANANE VEG	12,00	
Serviti con sciroppo d’acero 1, 3, 7, 12		
PANCAKES CON NUTELLA VEG	13,00	
Serviti con panna e nocciole 1, 3, 7, 8, 12		