



## Le pizze della famiglia GoFree

Il nostro obiettivo è combinare il talento a prodotti sempre freschi, di stagione, semplici ma di qualità, per questo le nostre pizze sono impastate usando farina di tipo 1,2 e cereali macinata a pietra, le nostre mozzarelle sono fiordilatte fresche, per un'esperienza sempre nuova a tavola.

### Le tradizionali

*Margherita* (Pomodoro, mozzarella.) (tomato, mozzarella). 5,50 euro

*Marinara* (Pomodoro, olio piccante, aglio) (tomato, hot oil, garlic). 5,50 euro

*Bismark* (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova) (tomato, mozzarella, ham, egg). 8 euro

*Capricciosa* (Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi\*, olive, prosciutto cotto, salame piccante)  
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, ham, salami). 8,00 euro

*Diavola* (Pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato, mozzarella, salami). 6,50 euro

*Napoli* (Pomodoro, origano, capperi, olive, acciughe) (tomato, oregano, caper, olives, anchovy). 7,50 euro

*Prosciutto cotto* (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham). 7 euro

*Quattro formaggi* (mozzarella, fontina, gorgonzola, scaglie di grana) (mozzarella, fontina, gorgonzola, Parmesan). 7,50 euro

*Parmigiana* (Pomodoro, mozzarella, \*melanzane, parmigiano) (tomato, mozzarella, \*aubergine, Parmesan). 7,50 euro

*Vegetariana* (Pomodoro, mozzarella, \*verdure grigliate) (tomato, mozzarella, \*grilled vegetables). 7,50 euro

*Tonno e cipolla* (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (tomato, mozzarella, tuna, onions). 7,00 euro

*Mari e monti* (Pomodoro, mozzarella, tonno, funghi\*) (tomato, mozzarella, tuna,

mushrooms) 7,50 euro

*Quattro stagioni* (Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi\*) (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, ham, artichokes). 7,50 euro

*Braccio di ferro* (Pomodoro, mozzarella, uovo, spinaci\*) (tomato, mozzarella, egg, spinach). 7,50 euro

*Calzone* (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham). 8 euro

*Calzone farcito* (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi\*) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms). 8,50 Euro

*Salsiccia e Friarielli*: (pomodoro - mozzarella - salsiccia - \*friarielli) 7,50 euro

*Salame di cervo*: (pomodoro - mozzarella - salame di cervo) 8,50 euro

*Speck e brie*: (pomodoro - mozzarella - speck - brie) 7,50 euro

## Le montanare

*Boscaiola* (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, tris di funghi\*) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms). 8 euro

*Salsiccia e patate al forno* (mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, patate al forno di prigelato) (mozzarella., buffalo mozzarella., sausage, baked potatoes). 8 euro

*Gorgo e mele* (mozzarella., gorgonzola, mele) (mozzarella, gorgonzola, apple). 7,00 euro

*Gorgo e speck* (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck) (tomato, mozzarella, gorgonzola, speck - Tyrol smoked ham). 7,50 euro

*Montanara* (pomodoro, mozzarella., ragù di cervo\*) (mozzarella, tomato and venison ragù) 10 euro

*Piemontese* (pomodoro, mozzarella, \*peperoni in bagna caoda) (tomato, mozzarella, peppers\* in Bagna caoda). 8 euro

*Porcini* (pomodoro, mozzarella, porcini\*) (tomato, mozzarella, porcini). 8 euro

*Sapori valdostani* (pomodoro, mozzarella, fontina, radicchio, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, fontina, radicchio, ham). 7 euro

*Val Chisone* (Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano) (mozzarella, bresaola, garden rocket, sliver of Parmesan). 7,50 euro

*La Violetta* : (fiocchi di patate viola di Pragelato - fonduta al Raschera - mozzarella ) euro 8,50

*Albergian innevato* : pomodoro, burrata intera (dopo cottura), pomodoro fresco , olio, rucola euro 9

*Fiume* (mozzarella, trota salmonata, pepe rosa) (mozzarella, salmon trout, pink pepper) 8 euro

*Farinata* (farina di ceci, acqua e sale) 5 euro

*Farinata farcita* (farina di ceci, acqua e sale) : aggiungi gli ingredienti che più preferisci (+0,50 euro ad ogni ingrediente)

## La famiglia

*Sisters* (mozzarella., mozzarella di bufala, pom fresco, gorgonzola). 8,50 euro

(mozzarella, bufalo mozzarella, fresh tomato, gorgonzola)

*Cesare* (Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche ) (tomato, mozzarella, olives). 6,50 euro

*Achille* (Pomodoro, mozzarella, würstel , patatine fritte\*) (tomato, mozzarella, wuster, french fries). 7 euro

*Federica* (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, panna) (tomato, mozzarella, sausage, cream). 7,50 euro

*Patrizia* (Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, scaglie di parmigiano) (fresh tomato, mozzarella, garden rocket, sliver of Parmesan). 7,50 euro

*Neige* ((Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola) (tomato, mozzarella, stracchino, rocket). 7,50 euro

## Le focacce

*Focaccia al rosmarino (rosemary) . 4,50 euro*

*Focaccia Caprese (Pomodoro fresco, mozzarella di bufala fuori cottura , basilico) (fresh tomato, mozzarella, basil). 8,00 euro*

*Focaccia rustica (Bresaola, rucola e pomodoro fresco) (bresaola, fresh tomato, rocket) . 8,00 euro*

*Focaccia lardo e rosmarino. (lard and rosemary) 8,00 euro*

*Focaccia GoFree (Straccetti di mozzarella, prosciutto cotto) (mozzarella, ham). 8,00 euro*

*Focaccia Pistacchio (crema di pistacchi - mozzarella di bufala - mortadella) (pistachio cream, buffalo mozzarella, mortadella) 9,50 euro*

*Focaccia guacamole : guacamole (crema di avocado, cipolle e pomodorino fresco), mozzarella di bufala, salmone 8,50 euro*

*Aggiunta ingredienti : da 0,50 a 1,00 euro*

*Pizza Baby : 1 euro in meno rispetto al prezzo di listino*

*Pizza integrale 0,50 euro in più*

*Pizza ai sei cereali : 1 euro in più*



## DOLCI (da 5 euro)

*Le nostre torte sono preparate con farina di tipo 1 macinata a pietra.*

- *Crostata ai sette cereali con confettura alle fragole*
- *Crostata all'albicocca*
- *Strudel di mele*
- *Tartatatin di mele normale o flambé al Calvados*
- *Semifreddo \* all'amaretto*
- *Semifreddo allo zabaione*
- *Flûte di Sorbetto al limoncello*
- *Flute di sorbetto mango e frutto della passione*
- *Flute di sorbetto mela verde e calvados*
- *Bunet fatto in casa*
- *Crema catalana*
- *Crema Caramel*
- *Panna cotta al cioccolato/caramello/frutti di bosco*
- *Charlotte Creole flambé*
- *Tiramisù della casa*

*I nostri formaggi provengono dall'agriturismo Challier di Balboutet*

*Il nostro pane è del Panificio Falco di*

*sestriere*

*Il nostro impegno è quello di usare prodotti*

*locali, a km 0 e naturali.*

*Coperto. 2 euro*

*\* prodotto che potrebbe essere surgelato \*\* prodotto in casa abbattuto*

PROVA QUI LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA,  
FRESCHE E PROFUMATE, COME APPENA PRODOTTE IN BIRRIFICIO,  
SPILLATE SENZA CO2 AGGIUNTA:



*Birra Poretti - 4 Luppoli Originale è una lager a bassa fermentazione che si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono*

*l'amaro moderato. Alc. 5.5% Vol*

*Piccola (2cl). 3 euro*

*Media (4cl). 5 euro*



*Birra Tucher - Tucher Hefeweizen è una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione, appartenente al segmento delle Wheat Beer (birre di frumento). È una*

*birra naturalmente torbida, per la presenza di lievito, delicata, dalla frizzantezza vivace. Questa birra è l'ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere. Alc. 5,5%*

*Vol.*

*Piccola (3cl). 3,5 euro*

*Media (5cl). 6 euro*



*Birra Grimbergen - Grimbergen Double Ambrée è una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato scuro, tendente al mogano, e un gusto*

*ampio. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto.*

*Con un grado alcolico di 6,5% vol, Grimbergen Double si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.*

*Piccola (2,5cl). 3,5 euro*

*Media (5cl). 6 euro*

*Panachè piccolo. 3 euro*

*Panachè grande. 6 euro*

*Da 33 cl (3,50euro)*

*Corona extra*

*Ceres Strong*

*Menabrea Bionda (anche da 66 cl)*

*Menabrea Ambrata*

*Becks*

*Tennet's . 4 euro*

*Leffe Radieuse. 4 euro*

*Leffe bionda. 4 euro*

# *Carta dei Vini*





# Vini Rossi

*Barbera D'Alba Doc - Frere - cantina Montaribaldi 2018 14% - euro 14*

*Barbera d'Alba Doc - Sylla Sebaste - 2014 13,5 % vol euro 15 euro*

*Barbera d'Alba Doc "Le Rondini" Terre di Barolo 2018 14% 12 euro (3 euro a calice)*

*Barbera d'Asti Docg superiore - La Luna e i falò - 2015 - Cantina Vite Colte - 14% Vol. 20 euro*

*Barbera d'Asti Docg - San Nicolao - 2018 - Cantina Vite Colte (Terre da Vino) - 13,5% Vol. 15 euro*

*"El Merlu" Barbera - 2016 - L'Autin del pinerolese - 13% Vol. 18 euro*

*Dolcetto d'Alba DOC Vagnona - cantina Montaribaldi - 2019 13% euro 16 (euro 4 a calice)*

*Dolcetto d'Alba Doc cantina Sylla Sebaste - 2018 13% euro 18*

*"Gemma Vitis" Bonarda pinerolese - Autin 2018 - 12,5 % 12 euro*

*Langhe Doc - Ternus - cantina Montaribaldi 2017 (vitigno Dolcetto-Barbera - Nebbiolo) 13% euro 16*

*"Roero" - 2014 - Azienda Vinicola Brezzo Gianni - Santo Stefano Roero - 14,5% Vol. 20 euro*

*"Syllabo" Langhe Rosso Doc (vitigno Barbera, dolcetto, nebbiolo) ideale con primi piatti ricchi di*

*sugo di carne o secondi di carne della tradizione. Sylla Sebaste 13% vol 14 euro 2016 (3 euro a calice)*

*"Nebbiolo Langhe Gambarin DOCG - 2018 - Cantina Montaribaldi " 23 euro*

*Nebbiolo d'Alba La Reala - cantina Bel Colle 14,t % 2017 euro 18 . (4 euro a calice)*

*“ La Malora “ DOC Nebbiolo Langhe - 2016 - Cantina Vite Colte (Terre da Vino) - 14% Vol. 25*

*euro*

*Nebbiolo d'Alba Doc - cantina Sylla Sebaste 2017 14% euro 25*

*Barolo Docg - 2008 - az agricola Benevelli Piero - 14,5 % Vol. 38 euro*

## *Vini Rosè*

*Rosato - le vigne di san Marco - Salento 2018 15% euro 12*

*Sigiuja - Langhe Doc - Montaribaldi 2019 15%. Euro 15*

## *Vini Bianchi*

*Arnero - Roero Arneis Terre Del Barolo 2018 15% euro 15,00 ( euro 3 a calice )*

*Arneis Roero Docg , Sylla Sebaste , 2018 15% vol. euro 16*

*Roero Arneis, Capural 2018 13,00 vol. euro 16*

*Chardonnay Trentino Doc , I Telchi , 2017 12,5 % vol Euro 14,00 ( euro 3 a calice )*

*“ Fosche “ Piemonte Chardonnay Doc - 2018/2019 - Cantina Vite Colte (Terre da Vino) - 14% Vol.*

*15 euro*

*“Tra Donne e Sole” - Piemonte Sauvignon - Chardonnay Doc - 2018 - Cantina Vite Colte (Terre da Vino) - 13,5% Vol. 15*

*Verbian - non filtrato -2017 , cantina dell' Autin , Pinerolo - 14% euro 18,00*

## *Bollicine*

*Prosecco Val d' Oca Doc extra Dry Treviso , 11% Vol 23 euro ( euro 4 a calice )*

*Privé extra Dry Millesimato 2018 11% euro 15,00 ( euro 3 a calice )*

*“Eli Brut “ - Brut metodo classico messo a riposare nella miniera Gianna a Prali - cantina L' Autin “ -  
12,5 % 30 euro*

*Champagne - l' Hoste Père et Fils - Brut - 12,5% Vol. 38 euro*

*Champagne - Ernest Rapeneau à Epernsy - 12%. Vol. 35 euro*

*Vino Spumante Brut - Sylla Sebaste - 12,5 % 20 euro*

