



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). 6 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). 8,50 euro*

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

Napoli (Pomodoro, origano, capperi, olive, acciughe) (tomato, oregano, caper, olives, anchovy). 8 euro

Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham). 7,50 euro

*Quattro formaggi (mozzarella, fontina, gorgonzola, scaglie di grana)(mozzarella, fontina, gorgonzola,
Parmesan). 8 euro*

Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata)(tomato, mozzarella, aubergine*, ricotta
salata). 8 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*). 8 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*) (tomato, mozzarella, sausage, friarielli*) 7,50 euro

Speck e brie (pomodoro, mozzarella, speck, brie) (tomato, mozzarella, speck, brie cheese) 7,50 euro

Le montanare

Boscaiola (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, tris di funghi*) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms*). 9,00 euro

Salame di cervo (pomodoro, mozzarella, salame di cervo) (tomato, mozzarella, deer salami) 10 euro

Salsiccia e patate al forno (mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, patate al forno di Prigelato) (mozzarella, buffalo mozzarella., sausage, baked potatoes). 8,50 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., ragu di cervo*) (mozzarella, tomato and venison ragu*) 10 euro

Piemontese (pomodoro, mozzarella, *peperoni in bagna caoda) (tomato, mozzarella, peppers * in Bagna caoda). 8,50 euro

Porcini (pomodoro, mozzarella, porcini*) (tomato, mozzarella, porcini*). 9 euro

Sapori valdostani (pomodoro, mozzarella, fontina, radicchio, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, fontina, radicchio, ham). 8 euro



Val Chisone (Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano) (mozzarella, bresaola, garden rocket, Parmesan). 8 euro

La Violetta (fiochi di patate viola di Pragelato, fonduta al Raschera, mozzarella) (Fried Pragelato's Violet potatoes, Raschera cheese fondue, mozzarella) 9 euro

Albergian innevato (pomodoro, burrata intera (dopo cottura), pomodoro fresco, olio, rucola) (pomodoro, burrata, fresh tomato, oil, rocket). 9,50 euro

Farinata (farina di ceci, acqua e sale) (Chickpea flour, water, salt) 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) (mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomato, gorgonzola) 8,50 euro

Cesare (Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche) (tomato, mozzarella, olives). 7 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 Novità !!

Dahu (mozzarella, porcini, prosciutto crudo di cinghiale, formaggio Plaisentif) (mozzarella, mushrooms, raw ham of wild boar, Plaisentif cheese). 9 euro

Magi (mozzarella, provola, porchetta e patate al forno) (mozzarella, provola cheese, roast pork, baked potatoes). 8,50 euro

Allenatur (Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, cipolle e olive) (tomato, bufala mozzarella, ham, onions, olives). 8,50 euro

Sativa - impasto alla canapa (mozzarella, crema di zucca, porcini e mandorle tostate) (mozzarella, pumpkin cream, porcini mushroom, almond). 8,50 euro

Ruderalis - impasto alla canapa (mozzarella, pesto, patate al forno) (mozzarella, pesto, basket potatoes). 7,50 euro

Indica - impasto alla canapa (Pomodoro, friarielli, olio all'aglio, scaglie di grana) (tomato, friarielli, garlic oil, parmesan cheese). 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 pomodoro fresco, mozzarella di bufala, salmone) (guacamole - avocado cream, onion e fresh tomato, buffalo mozzarella, salmon) 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 1,5 euro in più

Pizza alla canapa 1,5 euro in più

Pizza senza glutine 2,5 euro in più

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

