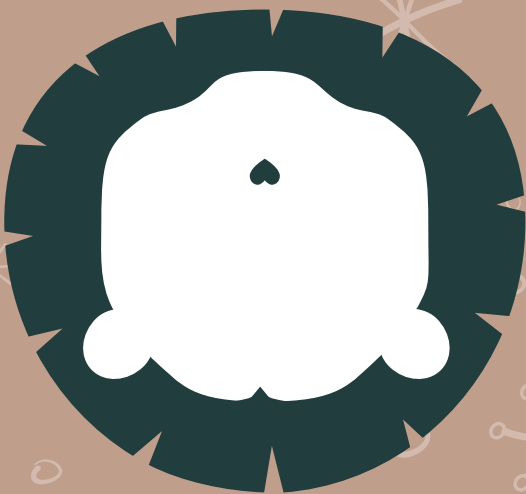




● PIZZE - PIZZAS ●

LE BIANCOROSSE - base mozzarella et sauce tomate

- VEGETALE
POMODORO, FIOR DI LATTE,
VERDURE ALLA GRIGLIA 100 🌱 12€
Sauce tomate, mozzarella et légumes grillés

TONNO DI CETARA
POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO
SOTT'OLIO, CIPOLLE ROSSE
E FRUTTO DEL CAPPERO 1110 12€
Sauce tomate, mozzarella, thon,
oignons rouges et fruits de câpres

DIAVOLA
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE 1000 13€
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant

NAPOLI
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI DEL MEDITERRANEO,
OLIVE, FRUTTO DEL CAPPERO, ORIGANO 1110 12,5€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives,
fruits de câpres et origan

MARGHERITA
MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO 110 🌱 8,5€
Mozzarella, sauce tomate et basilic

- QUATTRO STAGIONI
POMODORO, FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE 11000 15€
Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons, artichauts et olives

♥ AGRODOLCE
POMODORO, FIOR DI LATTE,
CIPOLLA CARAMELLATA, RADICCHIO,
PANCETTA, BURRATA AFFUMICATA 1100 16,5€
Sauce tomate, mozzarella, oignons caramélisés,
radicchio, lard et fromage burrata fumée

LA GHIOTTA
FIOR DI LATTE, POMODORO, SALAME
PICCANTE, CIPOLLA ROSSA, PATATE AL FORNO,
SCAMORZA AFFUMICATA 1100 15€
Mozzarella, sauce tomate, salami piquant, oignons
rouges, Pommes de terre au four, fromage fumé

MEZZO CALZONE NAPOLETANO
POMODORO, FIOR DI LATTE, RICOTTA,
SALAME, RUCOLA 1100 14€
Sauce tomate, mozzarella, fromage ricotta,
salami et rucola

LE ROSSE - les rouges

- LA GRAZIA
POMODORO, PROSCIUTTO COTTO,
GRANA IN COTTURA 1100 10€
Sauce tomate, jambon et parmesan en cuisson

LA LUCA'S
POMODORO, AGLIO,
BURRATA A FREDDO E BASILICO 110 🌱 12€
Sauce tomate, ail, fromage burrata posée après
cuisson et basilic

FOCACCIA - focaccia

- FOCACCIA CON ROSMARINO 1 🌱 7,5€
Focaccia au romarin

FOCACCIA CON POMODORINI, BUFALA, RUCOLA,
SCAGLIE DI GRANA 110 🌱 13€
Focaccia avec de tomates cerises, mozzarella
de bufflonne, rucola, copeaux de parmesan

- MACUGNAGA
POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA,
RUCOLA, SCAGLIE DI BELLA LODI 1100 16,5€
Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf
séchée, rucola et flacons de parmesan

PARMIGIANA
POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE,
POMODORINI, BASILICO,
FORMAGGIO BELLA LODI 110 13€
Tomate, mozzarella, aubergines, tomates
cerises, basilic et parmesan fromage

♥ AMICI DEL SUD
POMODORO, FIOR DI LATTE, 'NDUJA,
BURRATA E RUCOLA 1100 16€
Sauce tomate, mozzarella, saucisse épicée
et piquante, fromage burrata et rucola

PROSCIUTTO E GORGONZOLA
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO,
GORGONZOLA 1100 13€
Sauce tomate, mozzarella, jambon et gorgonzola

- CALZONE AL PROSCIUTTO
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO 1100 13€
Sauce tomate, mozzarella et jambon

LA RICCA
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIPOLLE ROSSE,
CREMA DI GORGONZOLA AL MASCARPONE 1100 15€
Sauce tomate, mozzarella fromage, saucisse, oignons
rouges, crème de gorgonzola au mascarpone

♥ IL NOSTRO BURRITO
CHILI CON CARNE, SALSA YOGURT,
FAGIOLI E CIPOLLA 1100 16,5€
Chili con carne avec sauce au yaourt,
haricots et oignon

PIZZA KEBAB
POMODORO, FIOR DI LATTE, CARNE KEBAB,
CIPOLLA ROSSA, INSALATA, POMODORO FRESCO,
SALSA YOGURT, SALSA PICCANTE 11000 16€
Sauce de tomate, mozzarella fromage, viande de
kebab, oignons rouges, salad, Tomato fraîche, sauce au
yogourt, sauce piquante

LE BIANCHE - les blanches

- P&G
FIOR DI LATTE, PERE, GORGONZOLA, NOCI 11000 🌱 12€
Mozzarella, poires, gorgonzola et noix

PORCHETTA E BAGNETTO VERDE
FIOR DI LATTE, PORCHETTA
E BAGNETTO VERDE 110 🌱 13€
Mozzarella, porchetta jambon
et sauce verte

SALSICCIA E FRIARIELLI
FIOR DI LATTE, SALSICCIA E FRIARIELLI 110 🌱 13€
Mozzarella, saucisse, friarielli

RACLETTE
FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO,
FORMAGGIO RACLETTE, CULATELLO
E CIPOLLINE SOTT' ACETO 110 🌱 16€
Mozzarella, raclette fromage, jambon cru, petits
oignons au vinaigre

PIZZA DEL MESE 14€
Pizza spéciale du mois

extra
bufala
2,5€

extra
parmigiano
2,5€

extra
burrata
2,5€

- Ogni weekend il nostro chef seleziona e interpreta piatti tipici della tradizione locale, regionale e nazionale ampliando la nostra offerta gastronomica e la vostra scelta di sapori.
- Tous les week-ends notre chef selectionne et interprète à sa façon les plats traditionnels locaux, régionaux et nationaux qui enrichissent notre offre gastronomique et sauront satisfaire vos goûts les plus variés.

● ALLERGENI - ALLERGÈNES ●



“Dal 1927 la famiglia Gagliardi accompagna i vostri gustosi momenti stresiani.”

“Depuis 1927 la famille Gagliardi vous accompagne dans vos moments gourmands à Stresa.”

- In caso di allergie o intolleranze si raccomanda di informare il nostro staff, grazie.
En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez, s'il vous plaît, informer notre équipe.
- * I nostri ravioli e i nostri gnocchi vengono prodotti da noi e successivamente abbattuti.
* Nos raviolis et gnocchis sont produits par nos soins puis réfrigérés.
- * La carne e il pesce vengono lavorati da noi, abbattuti e successivamente congelati.
* La viande et le poisson sont transformés par nos soins, réfrigérés et décongelé.
- *Alcuni dei nostri prodotti possono essere surgelati (per ulteriori informazioni rivolgersi allo staff).
*Certains de nos produits peuvent être surgelés (pour plus d'informations, adressez-vous à notre équipe).
- Piatto vegetariano.
Plat végétarien.

♥ PIATTO DALLA NOSTRA TRADIZIONE FAMILIARE
RECETTE TRADITIONNELLE DE NOTRE FAMILLE

● LASCIATI TENTARE... - LAISSEZ-VOUS TENTER... ●

PANE E SALAME ●● 7€
Pan et Salami

TARTINE MIMOSA ●●●●9,5€
CON BURRO, ACCIUGHE E UOVO (4 pezzi)
Canapè avec beurre, anchois et œuf (4 pièces)

● ANTIPASTI - ENTRÉE ●

TRIS DI PESCE DI LAGO: IN CARPIONE, FRITTO E MARINATO ●●●●●●●● 17€
Tris du poisson du lac: in carpione, frit et mariné'e

BATTUTA DI MANZO, FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE ●●● 16€
Tartare de bœuf, fondue de Castelmagno et noisettes

IL NOSTRO PATE' DI FEGATO DI VITELLO CON I NOSTRI MINI BUNS ●●● 15€
Pâté de foie de veau avec notre mini buns

PARMIGIANA DI MELANZANE ● ●● 14€
Parmigiana d'aubergines

DA NORD A SUD: TAGLIERE DI SPECIALITÀ ITALIANE ●●●●●●●● 30€
Grand plateau de produits typiquement italiens

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE: VITELLO TONNATO, LINGUA IN SALSA VERDE ALLA PIEMONTESE E INSALATA RUSSA●●●●●● 16€
Trio d'entrées piémontaises : quasi de veau sauce au thon, langue sauce verte piémontaise et salade russe

● BRUSCHETTE ●

SFIZIOSA ●●●●9,5€
GORGONZOLA, PORCHETTA, SENAPATA DI FICHI
Gorgonzola fromage, porchetta ham, marmelade de figues

LA CLASSICA ● ●● 7,5€
POMODORO E AGLIO
Bruschetta aux tomates et à l'ail

MEDITERRANEA●●● 9,5€
STRACCIATELLA DI BURRATA, ALICI E PEPERONE ARROSTITO
Straciattella de Burrata, anchois et poivron rôti

IL PANE CHE UTILIZZIAMO È RIGENERATO
LE PAIN QUE NOUS UTILISONS EST RÉGÉNÉRÉ

● PRIMI PIATTI - PÂTES ●

♥RAVIOLI DELLA CASA* AL BRASATO CON SUO SUGO ●●●● 15,5€
Ravioli maison* à la viande de bœuf et sa sauce



TAGLIOLINI* AL RAGU DI CINGHIALE* ●●●● 15€
Tagliolini* au sanglier ragu*



RISOTTO DELLA CASA (chiedere per allergeni) 18€
(tempo di attesa minimo 20 min)
Risotto maison (demandez des allergènes)
(temps d'attente minimum 20 minutes)

GNOCCHI DI PATATE*, FONDUTA DI CASTELMAGNO, VERZA ARROSTITA E NOCCIOLE ●●●● 15€
Gnocchi* avec fondue au fromage, chou roti, et noisette



ZUPPETTA LEGUMI, CEREALI E VERDURE ●● ●● 12€
Soup de legume, céréales et légumineuses

MEZZI PACCHERI CON CREMA DI POMODORINI CONFIT, BURRATA AFFUMICATA E BASILICO ●● ●● 14€
Mezzi paccheri avec crème de tomates confites, burrata fumée et basilic

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI FRESCHE ●● 19€
Spaghetti aux palourdes

● CARNE - VIANDE ●

♥OSSOBUCO ALLA MILANESE* CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO ●●● 28€
Ossobuco a la milanese*
(servi avec risotto au safran)

LA MILANESE SERVITA CON POMODORINI E PATATE AL FORNO ●●● 22€
Milanese servie avec des tomates cerises et des pommes de terre au four

STINCO DI MAIALE* ALLA SENAPE SERVITO CON PATATE AL FORNO ●●●●● 26€
Jarret de porc* à la moutarde et pommes de terre rôties

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO SERVITA CON PATATE AL FORNO E SALSA BERNESE ● 27€
Tranche de beuf servi avec pomme de terre au four et sauce bernoise

♥CONIGLIO IN PORCHETTA* ALLE ERBE AROMATICHE E SUA SALSA SERVITO CON SOFFICE DI PATATE●●●● 22€
Lapin rôti* aux herbes et à sa sauce, servi avec des purée

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE SERVITO CON PANE*, PANCETTA, CIPOLLA CARAMELLATA, FORMAGGIO RACLETTE, POMODORO, INSALATA SERVITO CON CHIPS DI PATATE ●●●● 21€
Burger de viande piémontais servi avec pain*, bacon, oignon caramélisé, fromage raclette, tomate et salade servie avec chips de pomme de terre

● PESCE - POISSON ●

TRANCIO DI BRANZINO AL FORNO SU CREMA LEGGERA DI CECI E SPINACINI ●● 24€
Filet de bar avec Crème de pois chiches et épinards

CUOR DI MERLUZZO* IN TEGAME CON BESCIAPELLA LEGGERA ●●● 24€
Cœur de morue* gratiné au four, sauce béchamel légère a l'oignon

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* SERVITO CON PATATE AL FORNO ●●● 22€
Calamars* frits et crevettes* servis avec pommes de terre au four

POLENTA AL RAGU DI CINGHIALE* ●● 16€
Polenta au ragoût de sanglier*

● POLENTA ●

POLENTA CON FONDUTA DI FORMAGGI ●● 15€
Polenta avec fondue au fromage

● CONTORNI GARNITURES ●

- PATATE FRITTE* 6€
Frites*
- INSALATA MISTA 6€
Salade composée
- VERDURE ALLA GRIGLIA 7,5€
Légumes grillés

● SELEZIONE DI FORMAGGI ●
SÉLECTION DE FROMAGES

●● 13€

● VEGAN ●

QUINOA CON VERDURINE MISTE, POMODORINI E BASILICO ● 13€
Quinoa aux légumes mélangés, tomates cerises et basilic

BURGER DI VERDURE* CON PANE*, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA, POMODORO SERVITO CON CHIPS DI PATATE ●●●●● 18€
Burger de légumes* avec pain*, oignon caramélisé, salad, tomate servi avec chips de pommes de terre



Centrale

FOOD. FAMILY AND LOVE