

## PIZZE

Variazioni richieste per personalizzare la tua pizza comportano l'addebito di un costo extra.  
Les variations demandées pour personnaliser votre pizza entraîneront un coût supplémentaire.

### LE BIANCOROSSE - base mozzarella et sauce tomate

**VEGETALE**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE 4 10 12€  
Sauce tomate, mozzarella et légumes

**TONNO DI CETARA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO  
SOTTOLIO, CIPOLLE ROSSE  
E FRUTTO DEL CAPPERO 11 10 13€  
Sauce tomate, mozzarella, thon,  
oignons rouges et fruits de câpres

**DIAVOLA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE,  
SALAME PICCANTE 4 10 13,5€  
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant

**NAPOLI**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI DEL MEDITERRANEO,  
OLIVE, FRUTTO DEL CAPPERO, ORIGANO 11 10 12,5€  
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives,  
fruits de câpres et origan

**MARGHERITA**  
FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO 4 10 9€  
Mozzarella, sauce tomate et basilic

**QUATTRO STAGIONI**  
POMODORO, FIOR DI LATTE,  
PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE 4 10 16€  
Sauce tomate, mozzarella, jambon,  
champignons, artichauts et olives

♥ **AGRODOLCE**  
POMODORO, FIOR DI LATTE,  
CIPOLLA CARAMELLATA, RADICCHIO,  
PANCETTA, BURRATA AFFUMICATA 4 10 16,5€  
Sauce tomate, mozzarella, oignons caramélisés,  
radicchio, lard et fromage burrata fumée

**LA GHIOTTA**  
FIOR DI LATTE, POMODORO, PEPPERONI,  
SALAME PICCANTE, CIPOLLA ROSSA,  
SCAMORZA AFFUMICATA 4 10 15€  
Mozzarella, sauce tomate, poivron, salami piquant,  
oignons rouges, fromage fumé

**MEZZO CALZONE NAPOLETANO**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, RICOTTA,  
SALAME, RUCOLA 4 10 14€  
Sauce tomate, mozzarella, fromage ricotta,  
salami et rucola

### LE ROSSE - les rouges

**LA GRAZIA**  
POMODORO, PROSCIUTTO COTTO,  
GRANA IN COTTURA 4 10 10€  
Sauce tomate, jambon et parmesan en cuisson

**LA LUCA'S**  
POMODORO, AGLIO,  
BURRATA A FREDDO E BASILICO 4 10 12€  
Sauce tomate, ail, fromage burrata posée après  
cuisson et basilic

### FOCACCIA - focaccia

**FOCACCIA CON ROSMARINO** 4 7,5€  
Focaccia au romarin

**FOCACCIA CON POMODORINI, BUFALA, RUCOLA,  
SCAGLIE DI GRANA** 4 10 13€  
Focaccia avec de tomates cerises, mozzarella  
de bufflonne, rucola, copeaux de parmesan

**MACUGNAGA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA,  
RUCOLA, SCAGLIE DI BELLA LODI 4 10 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 4 10 13,5€  
Tomate, mozzarella, aubergines, tomates  
cerises, basilic et parmesan fromage

♥ **AMICI DEL SUD**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, 'NDUJA,  
BURRATA E RUCOLA 4 10 16€  
Sauce tomate, mozzarella, saucisse épicée  
et piquante, fromage burrata et rucola

**PROSCIUTTO E GORGONZOLA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO,  
GORGONZOLA 4 10 14€  
Sauce tomate, mozzarella, jambon et gorgonzola

**CALZONE AL PROSCIUTTO**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO 4 10 13€  
Sauce tomate, mozzarella et jambon

**LA RICCA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIPOLLE ROSSE,  
CREMA DI ROBIOLA 4 10 15€  
Sauce tomate, mozzarella fromage, saucisse, oignons  
rouges, crème de robiola fromage

**TIROLO**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA,  
RADICCHIO, GORGONZOLA 4 10 16€  
Sauce tomate, mozzarella, saucisse, radicchio  
salade, gorgonzola fromage

**PIZZA KEBAB**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, CARNE KEBAB,  
CIPOLLA ROSSA, INSALATA, POMODORO FRESCO,  
SALSA YOGURT, SALSA PICCANTE 4 10 16€  
Sauce 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 4 10 12€  
Mozzarella, poires, gorgonzola et noix

**LA ROMANESCA**  
FIOR DI LATTE, PECORINO, UOVO, GUANCIALE,  
CREMA DI CARCIOFI E CREMA DI MIRTILLI 2 4 10 18€  
Fiordilatte, pecorino, œuf, guanciale, crème  
d'artichauts et crème de myrtilles

**PRIMAVERA**  
FIOR DI LATTE, ASPARAGI, SALMONE,  
CREMA DI ROBIOLA 4 10 16,5€  
Mozzarella, asperge, saumon, Crème Robiola

**COPPA E BROCCOLI**  
CREMA DI BROCCOLI, FIOR DI LATTE,  
COPPA E PATATE AL FORNO 4 10 16€  
Brocoli, Crème de brocoli, mozzarella,  
coppa jambon, pomme de terre au four

**RACLETTE**  
FIOR DI LATTE, RACLETTE, SPECK, PATATE AL FORNO,  
CIPOLLE SOTT'ACETO 4 10 16€  
Mozzarella, raclette fromage, speck, pommes de  
terre au four, oignon au vinaigre

**PIZZA DEL MESE 14€**  
Pizza spéciale du mois

"Dal 2024 la famiglia Gagliardi  
produce la propria pasta fresca  
nello storico pastificio Poletti di Stresa."

"Depuis 2024, la famille Gagliardi  
produit ses pâtes fraîches  
dans l'historique pâtisserie Poletti de Stresa."



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

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

- 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 sélectionne 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.

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



- 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.
- \* La nostra pasta fresca viene prodotta da noi e successivamente abbattuta.  
\* Nos pâtes fraîches sont produites par nos soins et ensuite refroidies rapidement.
- \* La carne e il pesce vengono lavorati da noi, abbattuti e successivamente scongelati.  
\* La viande et le poisson sont transformés par nos soins, réfrigérés et décongelés.
- \* 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.

## ALLERGENI



PIATTO DALLA NOSTRA TRADIZIONE FAMILIARE  
RECETTE TRADITIONNELLE DE NOTRE FAMILLE

## LASCIATI TENTARE...

PANE\* E SALAME 7€  
Pan\* et Salami

PANE\*, BURRO E OLIVE 8€  
Pain\*, beurre et olives

MEDITERRANEA 9,5€  
POMODORINI, MELANZANE,  
STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO  
Tomate, aubergine, burrata, cheese, basil

## BRUSCHETTE

MIMOSA 9,5€  
CREMA D'ACCIUGHE E CRUMBLE DI UOVO  
Beurre d'anchois et œuf râpé

LA CLASSICA 8€  
POMODORO E AGLIO  
Bruschetta aux tomates et à l'ail

## ANTIPASTI

CIPOLLA AL FORNO, FONDUTA AL FORMAGGIO,  
TERRA DI PANE AL TIMO 14€  
Oignon cuit au four avec fondue au fromage  
et crumble de pain au thym

TAGLIERONE DELLE NOSTRE COLLINE DA CONDIVIDERE:  
SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI, GIARDINIERA  
E PEPERONCINI RIPIENI 35€  
Grand plateau de Charcuterie locale, Fromages  
piémontais, légumes marinés, amandes grillées

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE:  
VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA,  
TONNO DI CONIGLIO 18€  
Trio d'entrées piémontaises : quasi de veau sauce  
au thon, thon de lapin et salade russe

TRIS DI PESCE DI LAGO: TROTA MARINATA  
AGLI AGRUMI E ANETO, SALMERINO  
IN CARPIONE, LUCCIO PERCA MANTECATO  
SU CROSTINO DI POLENTA 18€  
Truite marinée aux agrumes et à l'aneth,  
salmerino à carpione, sandre à la crème

TARTARE DI MANZO CLASSICA CON CAPPERI,  
CIPOLLA, SENAPE E TUORLO D'UOVO 16,5€  
Tartare de boeuf avec Câpres, moutarde et  
jaune d'œuf

GUAZZETTO TIEPIDO DI CALAMARETTI\*  
CON CROSTONE DI PANE ALL' AGLIO 16€  
Calamars\* en sauce tomate et pan Pain à l'ail

CAPRESE DI BUFALA E POMODORO 12,5€  
Mozzarella et tomates

## PASTA E RISOTTO

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

SPAGHETTI CON VONGOLE FRESCHE 20€  
Spaghetti aux palourdes

MEZZI PACCHERI CON CREMA  
DI POMODORINI CONFIT, BURRATA  
E BASILICO 15€  
Mezzi paccheri avec crème de tomates confites  
burrata et basilic

SPAGHETTI AL SAPORE DI MARE CALAMARI\*,  
COZZE, VONGOLE, CODE DI GAMBERO\*,  
GRANCHIO\* 21€  
Spaghetti aux fruits de mer sauce tomate,  
calamars\*, moules, palourdes,  
queues de crevettes\*, crabe\*



## PASTA FRESCA

SPAGHETTONE CACIO E PEPE 15€  
Spaghettonne cacio et poivre

GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI FORMAGGIO  
BELLA LODI E CARCIOFI 15,5€  
Gnocchis de pommes de terre,  
Sauce au fromage et artichauts

♥ RAVIOLI DELLA CASA AL BRASATO  
CON SUO SUGO 16€  
Ravioli maison à la viande de bœuf et sa sauce

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CORTILE 17€  
Tagliolini avec ragu de viande  
de la basse cour et lapin

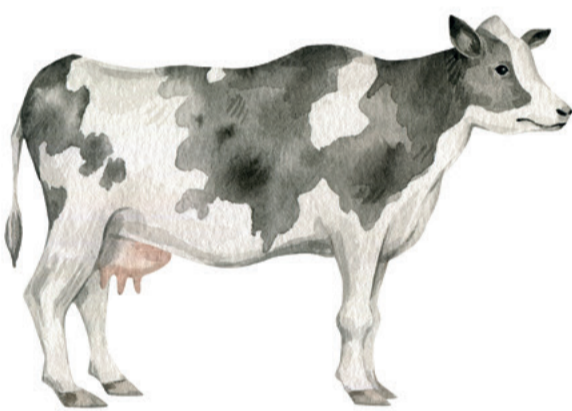


home  
made

## CARNE

SUPREMA DI FARAONA\* AL FORNO, JUS DI CARNE  
E VERDURE SAUTÉ 23,5€  
Suprême de pintade\* au four, jus de viande et  
Légumes sautés

LA MILANESE DI VITELLO  
CON PATATE AL FORNO 22,5€  
Milanese servie avec pommes de terre au four



♥ OSSOBUCO\* CON RISOTTO  
ALLO ZAFFERANO 28,5€  
Ossobuco de veau\* avec Risotto au safran

GUANCIA DI MANZO\* BRASATA AL VINO ROSSO  
E SOFFICE DI PATATE 24,5€  
Joue de bœuf\* braisé au vin rouge avec purée

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO SERVITA  
CON PATATE AL FORNO E SALSIA TARTARA 27,5€  
Tranche de beef servi avec pomme de terre au four  
et sauce tartare

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE SERVITO  
CON PANE\*, PANCETTA, CIPOLLA CARAMELLATA,  
FORMAGGIO RACLETTE, POMODORO, INSALATA  
SERVITO CON CHIPS DI PATATE 22€  
Burger de viande piémontais servi avec pain\*,  
bacon, oignon caramélisé, fromage raclette, tomate  
et salade servie avec chips de pomme de terre

## PESCE

FILETTO DI STORIONE GRATINATO IN CROSTA  
DI PANE ALLE ERBE, CREMA DI BROCCOLI  
E BROCCOLI SALTATI 23€  
Filet d'esturgeon en croûte de pain aux herbes,  
Crème de brocoli et brocoli sauté

♥ BRANZINO AL SALE (800/900 GR)  
SERVITO CON MAIONESE FATTA IN CASA 49€  
(per 2 persone), tempo di attesa minimo 30 minuti  
Bar au sel servie avec myonese de la maison  
(pour 2 person) temps d'attente minimum de 30 minutes

TRANCIO DI SALMONE\* AL FORNO, ASPARAGI  
SERVITO CON SALSIA OLANDESE 24€  
Pavé de saumon\* au four avec asperges  
servi avec sauce hollandaise

FRITTURA DI CALAMARI\* E GAMBERI\*  
SERVITO CON PATATE AL FORNO 22,5€  
Calamars\* frits et crevettes\* servis avec pommes  
de terre au four



"ALLA GENOVESE" 16€  
(CON SUGO DI CARNE SFILACCIATA E CIPOLLE)  
Avec bœuf effiloché et onion

## POLENTA

CON FONDUTA DI FORMAGGI 15€  
Avec fondue au fromage

## CONTORNI

PATATE FRITTE\* 6€  
Frites\*

PATATE AL FORNO 6,5€  
Pommes de terre au four

CHIPS DI PATATE 6,5€  
Chips de pomme de terre

PORZIONE DI VERDURE AL FORNO 7€  
Mélange de légumes au four

INSALATA MISTA 6€  
Salade composée



## INSALATONE

CAESAR SALAD CON POLLO: INSALATA, SCAGLIE DI BELLA  
LODI, CROSTINI DI PANE TOSTATO ,TAGLIATA DI POLLO  
ALLA GRIGLIA E SALSIA CAESAR 18€  
Salade César au poulet: Salade, flocons de parmesan fromage,  
croûtons de pain grillé, tranches de poulet grillées et sauce César

FLAMBÈ: INSALATA, DOLCINO DI CAPRA  
CARAMELLATO, RAVANELLI, MANDORLE TOSTATE,  
DRESSING ALLA SENAPE 17€  
Salade flambée: Salade, fromage de chevre caramélisé,  
almande, radis, vinaigrette à la moutarde

PRIMAVERA: INSALATA, POMODORI, CAROTE, ASPARAGI,  
RAVANELLI, UOVA SODE E TONNO 17€  
Salade printemps: Salade, tomate, Carottes, Asperge,  
œuf, radis et thon

## VEGAN

QUINOA\*, CIUFFI DI BROCCOLO,  
POMODORI SECCHI  
E MANDORLE TOSTATE 14€  
Quinoa\* avec brocoli, tomates séchées  
et amandes grillées

BURGER DI VERDURE\*  
CON PANE\*, CIPOLLA CARAMELLATA,  
INSALATA, POMODORO SERVITO CON  
CHIPS DI PATATE 20€  
Burger de légumes\* avec pain\*, oignon  
caramélisé, salad, tomate servi avec  
chips de pommes de terre



Centrale

FOOD. FAMILY AND LOVE