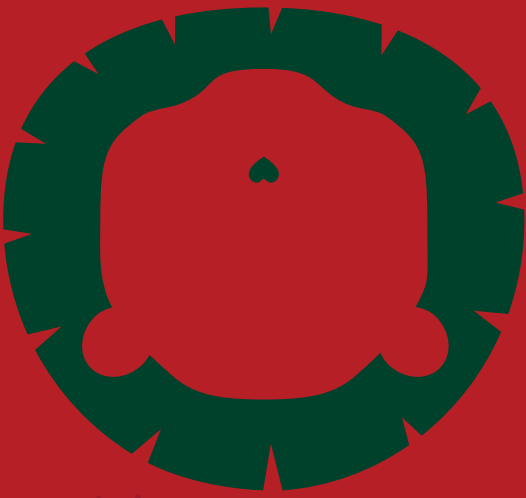


Centrale



PIZZE

LE BIANCOROSSE - base mozzarella et sauce tomate

- VEGETALE

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE 4 10 12€

Sauce tomate, mozzarella et légumes
- LA TIRRENICA

POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO CALLIPO

SOTTOLIO, CIPOLLE ROSSE

E FRUTTO DEL CAPPERO 1 4 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 LIGURI, FRUTTO DEL CAPPERO

E ORIGANO 1 4 10 13€

Sauce tomate, mozzarella, anchois, fruits de câpres, olives de Ligurie et origan
- MARGHERITA

FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO 4 10 9,5€

Mozzarella, sauce tomate et basilic

- 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, PEPERONI,

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
- LA RICCA

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIPOLLE ROSSE

E BORDO RIPIENO CON RICOTTA E SPINACI 4 10 15€

Sauce tomate, mozzarella, saucisse, oignons rouges et le bord farci aux épinards et ricotta fromage

LE ROSSE - les rouges

- LA GRAZIA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO,

BELLA LODI 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
- TAGGIASCA

POMODORO, OLIVE LIGURI, ACCIUGHE

E BURRATA 1 4 10 12€

Sauce de tomate, olive, anchois et burrata fromage

LE BIANCHE - les blanches

- P&G

FIOR DI LATTE, PERE, GORGONZOLA, NOCI 4 10 12€

Mozzarella, poires, gorgonzola et noix
- LA ROMANA

FIOR DI LATTE, PECORINO, PATATE AL FORNO,

PEPE, PANCETTA ARROTOLATA 4 10 14,5€

Mozzarella, pecorino fromage, pommes de terre cuites au four, poivre, bacon

- MACUGNAGA

POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA OSSOLANA,

RUCOLA, SCAGLIE DI BELLA LODI 4 10 17€

Sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf séchée de la vallée d'Ossola, rucola et flacons de parmesan
- PARMIGIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE,

POMODORINI, BASILICO,

FORMAGGIO BELLA LODI 4 10 14€

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

- PUGLIESE

FIORDILATTE, POMODORO, CIME DI RAPA,

ACCIUGHE, POMODORI SECCHI

E BURRATA 1 4 10 15€

Fior di latte, tomate, brocoli-rave, anchois, tomates séchées et burrata
- 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, tomate fraîche, sauce au yogourt, sauce piquante

FOCACCIA - focaccia

- FOCACCIA CON ROSMARINO 4 7,5€

Focaccia au romarin
- FOCACCIA BURRATA, POMODORI SECCHI,

CULATELLO E RUCOLA 4 10 13€

Focaccia avec burrata, tomates séchées, jambon cru, rucola

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.

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

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

PIZZA DEL MESE 14€

Pizza spéciale du mois

- 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



ALCUNI DEI FORMAGGI DA NOI UTILIZZATI SONO DI LATTE FRESCO NON PASTORIZZATO
CERTAINS DES FROMAGES QUE NOUS UTILISONS SONT ELABORES A PARTIR DE LAIT CRU FRAIS (NON PASTEURISÉ)

- 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, il pesce e alcuni prodotti di carne sono sottoposti a trattamento di abbattimento conforme al Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, per garantire la sicurezza alimentare.
Nos pâtes fraîches, le poisson et certaines viandes sont soumis à un traitement de surgélation rapide conforme au Règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, afin de garantir la sécurité alimentaire.
- *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

ANTIPASTO PIEMONTESE: VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, TOMINO CON PEPERONE ARROSTITO E ACCIUGHE 18€
Trio d'entrées piémontaises: vitello tonnato, insalata russa, tomino fromage avec poivron et anchios

CAPUNET PIEMONTESE (INVOLTINI DI VERZA PIEMONTESE) 15€
Choux farcis à la piémontaise

BRUSCHETTE

LA CLASSICA 8,5€
POMODORO E AGLIO
Bruschetta aux tomates et à l'ail

MEDITERRANEA 10€
BURRATA, CIME DI RAPA E ACCIUGHE
Burrata avec pousses de navet sautées et anchois

ANTIPASTI

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

FLAN DI CARCIOFI E PECORINO 15€
Flan d'artichauts et pecorino

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

POLPO* FRITTO, CREMA DI CECI E ROSMARINO 17€
Poulpe* frit, crème de pois chiches au romarin

RISOTTO

RISOTTO DELLA CASA 19€
(RISO TENUTA MARGHERITA) (chiedere per allergeni)
(tempo di attesa minimo 20 min)
Risotto maison (demandez des allergènes)
(temps d'attente minimum 20 minutes)

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

SPAGHETTONI, FONDENTE DI CIPOLLA BIONDA ARROSTITA E PECORINO 16€
Spaghettoni, oignon fondant au four, pecorino fromage

RAVIOLI DI CARNE AL SUGO DI BRASATO 17€
Raviolis à la viande avec sauce de braisé

SPAGHETTONI CON VONGOLE FRESCHE 20€
Spaghettoni aux palourdes

TAGLIOLINI AL RAGU DI CINGHIALE, RIDUZIONE DI VINO ROSSO AI MIRTILLI 18€
Tagliolini au ragùme sanglier, neppés d'une réduction de myrtilles

ORECCHIETTE, CIME DI RAPA, PEPERONCINO, ACCIUGHE E PAN GRATTATO 16€
Orecchiette aux pousses de navet, piment, et chapelure toastée à l' anchis

GNOCCHI AL RASCHERA DOP E NOCCIOLE 16€
Gnocchis au Raschera AOP et éclat de noisettes



"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."

CARNE

♥ OSSOBUCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 29,5€
Ossobuco de veau avec Risotto au safran

GALLETTO* MARINATO ALLE ERBE AL FORNO CON PATATE ARROSTO 24€
Coquelet* rôti aux herbes, avec pommes de terre

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE SERVITO CON PANE, PANCETTA, CIPOLLA CARAMELLATA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO, INSALATA CON CHIPS DI PATATE 22€
Burger de viande piémontais servi avec pain, bacon, oignon caramélisé, scamorza fumée, tomate et saladé avec chips de pomme de terre

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

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

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



PESCE

STORIONE IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE, CREMA DI PEPERONI ARROSTITI, CIME DI RAPA SALTATE 24€
Esturgeon en croûte de pain aux herbes, crème de poivron rôtis, pousses de navet sautées

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



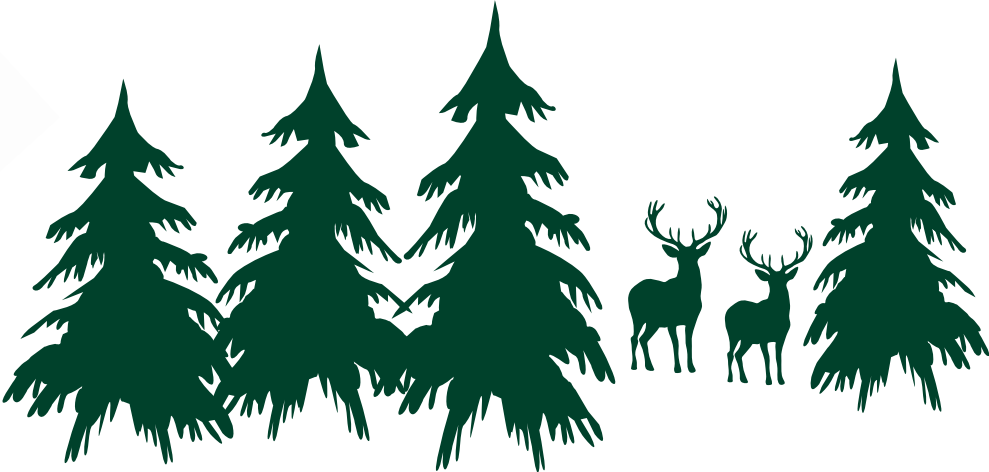
POLENTA AL RAGU DI CINGHIALE* 17€
Polenta au ragoût de sanglier*

POLENTA

POLENTA CON FONDUTA DI FORMAGGI 16€
Polenta avec fondue de 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



VEGAN

QUINOA*, VERDURE MISTE E MANDORLE TOSTATE 14€
Quinoa* légumes mélangés, 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