

# Centrale



## PIZZE

### TOMATO AND MOZZARELLA BASE - tomaten-und mozzarellabasis

- VEGETALE**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
VEGETABLES 🍅🌿 **13,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse*
- LA TIRRENICA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA IN OIL,  
RED ONIONS AND CAPER FRUIT 🍅🍷🍷 **14€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch in Öl,  
rote Zwiebeln und Kapernfrüchte*
- DIAVOLA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
SPICY SALAMI 🍅🍷🍷 **14€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami*
- NAPOLI**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MEDITERRANEAN  
ANCHOVIES, LIGURIAN OLIVES, CAPER FRUIT  
AND OREGANO 🍅🍷🍷 **13,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen vom Mittelmeer,  
Ligurische Oliven, Kapernfrüchte und Oregano*
- MARGHERITA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL 🍅🍷🌿 **9,5€**  
*Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum*

- LA GHIOTTA**  
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI,  
RED ONION, SWEET PEPPERS,  
SMOKED CHEESE 🍅🍷🍷 **15€**  
*Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami, Pepperoni,  
rote Zwiebeln, geräucherter Scamorza-Käse*
- MEZZO CALZONE NAPOLETANO**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA CHEESE,  
SALAMI AND RUCOLA 🍅🍷🍷 **14,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Ricottakäse, Salami, Rauke*
- QUATTRO STAGIONI**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS,  
ARTICHOCKES AND LIGURIAN OLIVES 🍅🍷🍷🍷 **16€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken  
und Ligurische Oliven*
- PIZZA KEBAB**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, KEBAB MEAT,  
RED ONION, SALAD, FRESH TOMATOES,  
YOGURT DRESSING, SPICY DRESSING 🍅🍷🍷🍷 **16€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Fleisch-Kebab, rote  
Zwiebeln, Salat, frische Tomate, Joghurtsauce, scharfe  
Soße*

### FOCACCIA - focaccia

- ROSEMARY FOCACCIA** 🍅🌿 **8€**  
*Fladenbrot mit Rosmarin*
- FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES,  
RUCOLA SALAD, PARMA HAM  
AND BUFFALO MOZZARELLA** 🍅🍷🍷 **14€**  
*Fladenbrot mit getrocknete tomaten, rucola,  
roher schinken und buffelmozzarella*
- WHITE PIZZAS - weisse pizzen**
- P&G**  
MOZZARELLA, PEARS, GORGONZOLA CHEESE  
AND WALNUTS 🍅🍷🍷🌿 **13€**  
*Mozzarella, Birnen, Gorgonzolakäse, Walnüsse*
- LA ROMANA**  
MOZZARELLA, PECORINO CHEESE,  
BAKED POTATOES, PEPPER, BACON 🍅🍷🍷 **14,5€**  
*Mozzarella, Pecorino-käse, Ofenkartoffeln, Pfeffer,  
Bacon (Speck)*
- FJORD**  
MOZZARELLA, SMOKED SALMON, RUCOLA PESTO, AND  
YELLOW DATTERINO CHERRY TOMATOES 🍅🍷🍷 **16,5€**  
*Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola-Pesto  
und gelbe Datterino-Cherrytomaten*

- MACUGNAGA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
OSSOLA-STYLE BRESAOLA, RUCOLA SALAD  
AND GRANA CHEESE FLAKES 🍅🍷🍷 **17€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola aus dem  
Ossola-Tal, Rucola salat und Granakäse*
- PARMIGIANA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
AUBERGINES, CHERRY TOMATOES,  
BASIL, PARMESAN CHEESE 🍅🍷🌿 **14,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,  
Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan Käse*
- ♥ **AMICI DEL SUD**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY CREAMY SALAMI,  
BURRATA CHEESE AND RUCOLA SALAD 🍅🍷🍷 **16€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, würzige Salami, Burrata  
und Rucola salat*
- PROSCIUTTO E GORGONZOLA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM  
AND GORGONZOLA CHEESE 🍅🍷🍷 **14,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Gorgonzolakäse*
- ♥ **AGRODOLCE**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CARAMELIZED  
ONIONS, RADICCHIO, BACON,  
SMOKED BURRATA CHEESE 🍅🍷🍷 **16,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, karamellierte Zwiebel,  
Radicchio, Bauchspeck, Rauchburrata*

- ESTIVA**  
YELLOW CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, DRIED  
TOMATOES, SEMIDRY TOMATOES, FRESH YELLOW  
TOMATOES, MINT, BUFALA AFTER BAKING 🍅🍷🍷 **15€**  
*Getrocknete Tomaten, Mozzarella, halbgetrocknete  
Tomaten, frische Tomaten, frische Minze  
und Büffelmozzarella nach dem Backen hinzugefügt*
- TOMATO BASE - tomatenbasis**
- LA GRAZIA**  
TOMATO SAUCE,  
HAM AND PARMESAN CHEESE 🍅🍷🍷 **11€**  
*Tomatensauce, gekochter Schinken, Granakäse*
- LA LUCA'S**  
TOMATO SAUCE, GARLIC, BURRATA CHEESE  
AFTER COOKING AND BASIL 🍅🍷🌿 **13€**  
*Tomatensauce, Knoblauch, Burrata kalt und Basilikum*
- TAGGIASCA**  
TOMATO SAUCE, OLIVES FROM LIGURIA,  
ANCHOVIES AND BURRATA CHEESE 🍅🍷🍷 **13€**  
*Tomatensauce, Oliven, Sardellen, Burrata-käse*
- PIZZA ALLO SCOGLIO**  
TOMATO, GARLIC, MUSSELS, CLAMS, SQUID\*,  
PRAWIN TAILS\* AND CRAB\* 🍅🍷🍷🍷 **20€**  
*Tomatensauce, Knoblauch, Miesmuscheln, Muscheln,  
Tintenfisch\*, Garnelenschwänzen\* und Krabben\**

- LA RUSTICA**  
MOZZARELLA, ONION, GORGONZOLA CHEESE  
AND SAUSAGE 🍅🍷 **14€**  
*Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola, Wurst*
- BLACK ANGUS**  
MOZZARELLA, ONION CREAM, SMOKED  
BLACK ANGUS CARPACCIO, MUSHROOMS  
AND CREAM OF BELLA LODI CHEESE 🍅🍷🍷🍷 **17€**  
*Mozzarella, Zwiebelcreme, geräucherter  
Black-Angus-Carpaccio, Champignons  
und Creme aus Bella Lodi Käse*
- DOLCEAMARA**  
MOZZARELLA, SPECK, RADICCHIO, FLAKES OF BELLA LODI  
CHEESE, AND BALSAMIC VINEGAR REDUCTION 🍅🍷🍷 **16,5€**  
*Mozzarella, Speck, Radicchio, Käseflocken  
von Bella Lodi und Balsamico-Reduktion*
- FIORENTE**  
MOZZARELLA, ZUCCHINI CREAM, ANCHIOVIS, ZUCCHINI  
FLOWERS, SUNDRIED TOMATOES, BURRATA 🍅🍷🍷🍷 **15€**  
*Zucchini-creme, Sardellen, Zucchini-Blüten,  
getrocknete Tomaten, Burrata*

**SPECIAL PIZZA OF THE MONTH 15€**  
Spezialpizza des Monats

Requested changes to customize your pizza  
will incur an additional charge.  
Angeforderte Änderungen zur Personalisierung Ihrer Pizza  
führen zu zusätzlichen Kosten.

“Since 1927 the Gagliardi family accompanies your tasty Stresian moments.”  
“Seit 1927 begleitet die Familie Gagliardi Ihre schmackhaften Strésien-Momente.”

- Every weekend our chef selects and interprets typical dishes of the local, regional and national tradition that expand our gastronomic offer and your choice of flavors.
- Jedes Wochenende wählt und interpretiert unser Küchenchef typische Gerichte der lokalen, regionalen und nationalen Tradition, die unser gastronomisches Angebot und Ihre Geschmacksauswahl erweitern.

WE USE REGENERATED BREAD  
WIR VERWENDEN REGENERIERTES BROT



SOME OF THE CHEESES WE USE ARE MADE FROM FRESH RAW MILK (NOT PASTEURISED)  
EINIGE DER BEI UNS VERWENDETEN KÄSESORTEN WERDEN AUS FRISCHER ROHMILCH HERGESTELLT (NICHT PASTEURISIERT)

- In case of allergies or intolerances it is recommended to inform our staff, thank you.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wird empfohlen, unser Personal zu informieren, danke.
- Our fresh pasta, fish, and certain meats are subject to rapid freezing treatment in accordance with Regulation (EC) No 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, to ensure food safety.  
Unsere frische Pasta, der Fisch und bestimmte Fleischsorten werden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III, in einem Schnellgefrierverfahren unterzogen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- \*Some of our products may be frozen (for more information, contact the staff).  
\*Einige unserer Produkte können tiefgefroren sein (für weitere Informationen wenden Sie sich an das Personal).
- Vegetarian dish.  
Vegetarisches Gericht.

## ALLERGENS



♥ **FAMIL'S RECIPE  
FAMILIENREZEPT**

# LET YOURSELF BE TEMPTED...

OLIVE OIL TASTING FROM FRANTOIO GALANTINO (PUGLIA) 🍷🌿 10€  
Olivenölkostung Frantoio Galantino (Puglia)

BREAD, BUTTER AND OLIVES 🍞🌿 9€  
Brot, Butter und Oliven

SALAMI AND BREAD APPETIZER 🍷🍞 9,5€  
Brot und Salami

SFIZIOSA 🍷🍷🍷 11€  
GORGONZOLA, SMOKED BLACK ANGUS BEEF, BALSAMIC REDUCTION  
Gorgonzola, geräuchertes Black-Angus-Rindfleisch, Balsamico-Reduktion

LA CLASSICA 🍷🌿 9€  
TOMATO, GARLIC AND OREGANO  
Kleine Tomaten mit Knoblauch und Oregano

MEDITERRANEA 🍷🍷🍷 10,5€  
BURRATA, SUNDRIED TOMATOES, ANCHIOVIS AND RUCOLA  
Burrata, getrocknete Tomaten, Sardellen und Rucola

HOMEMADE BREAD 1€  
Hausgemachtes Brot

## STARTERS

CATALAN-STYLE OCTOPUS\* WITH DATTERINO CHERRY TOMATOES, TROPEA RED ONION, OLIVES, BABY POTATOES, AND VINAIGRETTE 🍷🍷 16,5€  
Katalanischer Oktopus\* mit Datterino-Kirschtomaten, roter Tropea-Zwiebel, Oliven, neuen Kartoffeln

SALMON TARTARE WITH MANGO EMULSION AND RUCOLA SALAD 🍷 17€  
Lachstatar mit Mango-Emulsion und Rucola

TRADITIONAL VITELLO TONNATO 🍷🍷🍷 17€  
Vitello tonnato klassisch

BEEF TARTARE WITH CAPERS, ONION, MUSTARD, EGG YOLK 🍷🍷 16,5€  
Rindertatar mit Kapern, Zwiebeln, Senf und Eigelb

CABBAGE FAGOTTINI STUFFED WITH VEGETABLES AND RICE, WITH ZAFFERANO CREAM 🍷🍷🌿 16€  
Kohl-Fagottini, gefüllt mit Gemüse und Reis mit Safrancreme

TOMATO AND MOZZARELLA SALAD 🍷🌿 13€  
Büffel Mozzarella und Tomaten

## TO SHARE

MIXED SELECTION OF LOCAL CURED MEATS, CHEESES, PICKLED VEGETABLES AND CHILI PEPPERS STUFFED WITH TUNA, ANCHOVIES AND CAPERS 🍷🍷🍷🍷 38€  
Gemischte Platte mit lokalem Schinken, piemontesischer Käse, eingelegtes Gemüse und mit Thunfisch, Sardellen und Kapern gefüllte Peperoni

ASSORTED SEAFOOD STARTER: RAW, MARINATED, CATALAN-STYLE\* AND FRIED SEAFOOD SELECTION\* 🍷🍷🍷🍷 38€  
Vorspeiseteller mit Meeresfrüchten: Auswahl an rohen, marinierten, katalanischen\* und frittierten Spezialitäten\*

BRUSCHETTA SELECTION 🍷🍷🍷 30€  
Auswahl an Bruschetta

## HOMEMADE FRESH PASTA

Since 2024, the Jagliardi family has been producing its own fresh pasta with artisanal care.  
Seit 2024 stellt die Familie Jagliardi ihre eigene frische Pasta mit handwerklicher Sorgfalt her.

SPAGHETTONI WITH GARLIC, OIL, CHILLI PEPPER, YELLOW TOMATO CREAM AND BREAD CRUMBLE 🍷🍷🍷🍷 16€  
Spaghettoni mit Knoblauch, Öl und Chilischote mit gelber Kirschtomatencreme und brot crumble

SEAFOOD SPAGHETTI WITH MUSSELS, CLAMS, SQUID\*, PRAWN\* AND CRAB\* 🍷🍷🍷🍷 21€  
Meeresfrüchte-Spaghetti mit Miesmuscheln, Muscheln, Tintenfisch\*, Garnelenschwänzen\* und Krabben\*

SPAGHETTI WITH CLAMS 🍷🍷🍷 20€  
Spaghetti mit Muscheln

FUSILLI CHEESE AND PEPPER 🍷🍷🌿 16€  
Fusilli Kesse und Pfeffer

TAGLIOLINI IN WITHE RAGOUT (RABBIT, GUINEA FOWL, VEAL) 🍷🍷🍷🍷 18€  
Tagliolini mit Hühner-Kaninchenragout (kaninchen, Perlhuhn, Kalb)

BRAISED BEEF RAVIOLI WITH MELTED BUTTER, SAGE AND HAZELNUTS 🍷🍷🍷🍷🍷 17€  
To best enjoy the rich flavor of our delicious ravioli Ravioli mit geschmortem Rindfleisch, serviert mit zerlassener Butter, Salbei und Haselnüssen Um den vollen Geschmack unserer Ravioli zu unterstreichen

POTATO GNOCCHI WITH ZUCCHINI CREAM AND ZUCCHINI FLOWERS, SALTED RICOTTA AND CRISPY PROSCIUTTO CRUMBLE 🍷🍷🍷🍷 17€  
Kartoffelgnocchi mit Zucchinicreme und Zucchini Blüten, gesalzener Ricotta und knusprigem Prosciutto-Crumble



Our fresh pasta is also available for purchase. Please ask our staff.  
Unsere frische Pasta ist auch zum Kauf erhältlich. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

## MEAT

BREADED MILANESE WITH BAKED POTATOES 🍷🍷🍷 22,5€  
Wienerschnitzel mit Ofenkartoffeln

BEEF TAGLIATA WITH BAKED POTATOES 27,5€  
Geschnittenes rinderfilet mit kartoffeln

PIEMONTESE MEAT BURGER SERVED WITH HOMEMADE BREAD, BACON, CARAMELIZED ONION, SMOKED SCAMORZA, TOMATO AND SALAD WITH POTATO CHIPS 🍷🍷🍷 22,5€  
Piemontesischer Fleischburger, serviert mit hausgemachtes Brot, Speck, karamellisierten Zwiebeln, geräuchertem Scamorza, Tomaten und Salat mit Kartoffelchips

PORCHETTA-STYLE CHICKEN ROLLS WITH MUSHROOMS, SPINACH, AND SAUSAGE, SERVED WITH PEPPER CREAM AND SAUTÉED HERBS 🍷🍷🍷 25€  
Hähnchenröllchen nach Porchetta-Art mit Pilzen, Spinat und Wurst, serviert mit Paprikacreme und sautierten Wildkräutern

MIXED GRILLED SEAFOOD: SALMON FILLET, SEABRAM, SQUID SKEWERS, SWORDFISH, ARGENTINE PRAWNS\* 🍷🍷🍷 28€ p.p. (for 2 person)  
Gemischte Fischplatte vom Grill: Lachsfilet, Seebrassenfisch, Tintenfischspieße, Schwertfisch, argentinische Riesengarnelen\* (Für 2 Personen)



## FISH

🍷 SALT-CRUSTED SEABASS SERVED WITH HOME MADE MAYONESE 🍷🍷 7€/100g. (2 person), min 40 min waiting  
Salzkruste Wolfsbarsch mit maionese (min 2 personen) Mindestwartezeit 40 Minuten

FRIED CALAMARI\* AND PRAWNS\* SERVED WITH BAKED POTATOES AND MAIONESE HOUSE 🍷🍷🍷🍷 23€  
Gebratene Calamari\* und Garnelen\*, serviert mit Ofenkartoffeln und hausgemachte Mayonnaise

BAKED SALMON FILLET, TZATZIKI SAUCE & POTATO AND ASPARAGUS FLAN 🍷🍷🍷 25€  
Gebackenes Lachsfilet, Tzatziki-Sauce und Kartoffel-Spargel-Törtchen

SESAME CRUSTED SEARED TUNA, DATE, HAZELNUT AND BETROOT CREAM, SAUTÉED HERBS 🍷🍷🍷 25€  
Sesamkrustiger angebratener Thunfisch mit Datteln, Haselnüssen, Rote-Bete-Creme und sautierten Kräutern

## SIDE DISHES

🌿 FRENCH FRIES\* 6€  
Pommes frites

🌿 BAKED POTATOES 6,5€  
Bratkartoffeln

🌿 POTATO CHIPS 6,5€  
Kartoffelchips

🌿 BAKED MIXED VEGETABLE 7€  
Gemischtes Gemüse im Ofen

🌿 MIXED SALAD 6€  
Gemischter Salat



## SALADS

GREEK SALAD: FETA CHEESE, RED ONIONS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, OREGANO 🍷 17€  
Griechischer Salat: Feta kase, rote Zwiebeln, Oliven, Kirschtomaten, Gurke, Oregano

CHICKEN CAESAR SALAD: SALAD, FLAKES OF BELLA LODI, TOASTED BREAD CROUTONS, SLICED CHICKEN AND CAESAR SAUCE 🍷🍷🍷 18€  
Caesar Salat Mit Hähnchen: Salat, Parmesanflöckchen, Geröstete Brotcroutons, Geschnittene Hähnchenbrus und Caesar-Sauce

SUMMER SALAD: LETTUCE, CARROTS, TOMATOES, OLIVES, TUNA, HARD-BOILED EGG 🍷🍷 17€  
Sommersalat: grüner Salat, Karotten, Tomaten, Oliven, Thunfisch, hartgekochtes Ei

## VEGAN

COUS COUS WITH CURRY-SEASONED VEGETABLES 🍷 15€  
Cous cous und Gemüse mit Curry

VEGETABLE BURGER\* WITH BREAD CARAMELIZED ONION, LETTUCE, TOMATO SERVED WITH POTATO CHIPS 🍷🍷🍷🍷 20€  
Gemüseburger\* mit brot, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomaten, serviert mit Kartoffelchips



Centrale

# FOOD. FAMILY AND LOVE