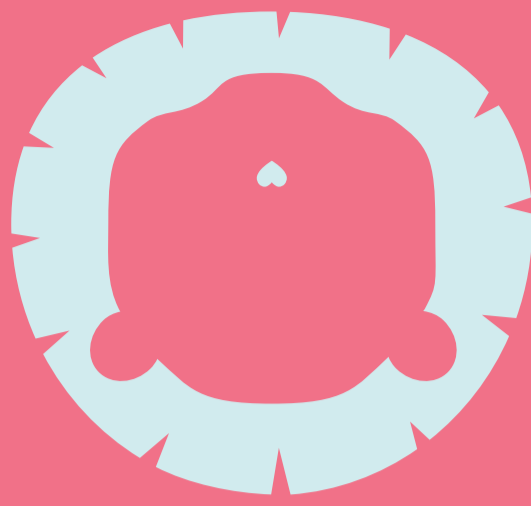


# Centrale



## PIZZAS

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

**VEGETALE**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
VEGETABLES **4 10 13€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse*

**LA TIRRENICA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA IN OIL,  
RED ONIONS AND CAPER FRUIT **1 1 10 13,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch in Öl,  
rote Zwiebeln und Kapernfrüchte*

**DIAVOLA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
SPICY SALAMI **4 10 13€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami*

**NAPOLI**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MEDITERRANEAN  
ANCHOVIES, LIGURIAN OLIVES, CAPER FRUIT  
AND OREGANO **1 1 10 13,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen vom Mittelmeer,  
Ligurische Oliven, Kapernfrüchte und Oregano*

**MARGHERITA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL **4 10 9,5€**  
*Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum*

**AGRODOLCE**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CARAMELIZED  
ONIONS, RADICCHIO, BACON,  
SMOKED BURRATA CHEESE **4 10 13 16,5€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, karamellierte Zwiebel,  
Radicchio, Bauchspeck, Rauchburrata*

**LA GHIOTTA**  
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI,  
RED ONION, SWEET PEPPERS,  
SMOKED CHEESE **4 10 13 15€**  
*Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami, Pepperoni,  
rote Zwiebeln, geräucherter Scamorza-Käse*

**MEZZO CALZONE NAPOLETANO**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA CHEESE,  
SALAMI AND RUCOLA **4 10 13 14€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Ricottakäse, Salami, Rauke*

**QUATTRO STAGIONI**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS,  
ARTICHOCKES AND LIGURIAN OLIVES **4 10 13 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 **2 4 10 13 16€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Fleisch-Kebab, rote  
Zwiebeln, Salat, frische Tomate, Joghurtsauce, scharfe  
Soße*

**TREVIGIANA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
RADICCHIO, SPECK, GRANA CHEESE FLAKES  
AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE **4 10 13 15€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Radicchio,  
Parmesan spane und Balsamique-essiv reduktion*

**FOCACCIA - focaccia**  
**ROSEMARY FOCACCIA** **4 10 8€**  
*Fladenbrot mit Rosmarin*

**FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES,  
RUCOLA SALAD, PARMA HAM  
AND BUFFALO MOZZARELLA** **4 10 13€**  
*Fladenbrot mit getrocknete tomaten, rucola,  
roher schinken und buffelmozzarella*

### TOMATO BASE - tomatenbasis

**LA GRAZIA**  
TOMATO SAUCE,  
HAM AND PARMESAN CHEESE **4 10 13 11€**  
*Tomatensauce, gekochter Schinken, Granakäse*

**LA LUCA'S**  
TOMATO SAUCE, GARLIC, BURRATA CHEESE  
AFTER COOKING AND BASIL **4 10 13€**  
*Tomatensauce, Knoblauch, Burrata kalt und Basilikum*

**TAGGIASCA**  
TOMATO SAUCE, OLIVES FROM LIGURIA,  
ANCHOVIES AND BURRATA CHEESE **1 1 10 13€**  
*Tomatensauce, oliven, sardellen, burrata-käse*

### WHITE PIZZAS - weisse pizzen

**P&G**  
MOZZARELLA, PEARS, GORGONZOLA CHEESE  
AND WALNUTS **4 10 11 12€**  
*Mozzarella, Birnen, Gorgonzolakäse, Walnüsse*

**LA ROMANA**  
MOZZARELLA, PECORINO CHEESE,  
BAKED POTATOES, PEPPER, BACON **4 10 14,5€**  
*Mozzarella, Pecorino-käse, ofenkartoffeln,  
pfeffer, bacon*

**TIROLO**  
MOZZARELLA, SPECK, RADICCHIO,  
GORGONZOLA CHEESE **4 10 16€**  
*Mozzarella, speck, radicchio, gorgonzolakäse*

**SALSICCIA E ZOLA**  
MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, STEW BLOND  
ONION SAUCE AND SAUSAGE **4 10 13 14€**  
*Mozzarella im ofen geschmorte goldene zwiebel,  
bratwurst und gorgonzolkase*

**SALMON ROLL**  
FIOR DI LATTE, SMOKED SALMON, RICOTTA,  
GOAT CHEESE AND DILL, PARSLEY MAYONNAISE,  
ARUGULA **1 2 4 10 18€**  
*Fior di Latte, Räucherlachs, Ricotta, Ziegenkäse  
und Dill, Petersilienmayonnaise, Rucola*

**PRIMAVERA**  
MOZZARELLA, BRIE CHEESE, PARMESAN CHEESE,  
ASPARAGUS AND EGG **2 4 10 15€**  
*Mozzarella, brie-käse, parmesan-käse, spargel und ei*

**ADRIATICA**  
PARSLEY MAYONNAISE, MOZZARELLA, OCTOPUS\*,  
LIGURIAN OLIVES, BAKED POTATOES  
AND SUNDRIED TOMATOES **4 10 13 18€**  
*Petersilienmayonnaise, mozzarella, oktopus\*,  
ligurische oliven, ofenkartoffeln und getrocknete tomaten*

**MACUGNAGA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
OSSOLA-STYLE BRESAOLA, RUCOLA SALAD  
AND GRANA CHEESE FLAKES **4 10 13 17€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola aus dem  
Ossola-Tal, Rucola salat und Granakäse*

**PARMIGIANA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,  
AUBERGINES, CHERRY TOMATOES,  
BASIL, PARMESAN CHEESE **4 10 14€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,  
Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan Käse*

**AMICI DEL SUD**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY CREAMY SALAMI,  
BURRATA CHEESE AND RUCOLA SALAD **4 10 13 16€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, würzige Salami, Burrata  
und Rucola salat*

**PROSCIUTTO E GORGONZOLA**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM  
AND GORGONZOLA CHEESE **4 10 13 14€**  
*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Gorgonzolakäse*

**SPECIAL PIZZA OF THE MONTH 14€**  
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, 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...

**SALAMI AND BREAD APPETIZER** 🍷🍷 9€  
Brot und Salami

**PAPA RELLENA & LIME MAYO (MEAT AND POTATO CROQUETTES)** 🍷🍷 10€  
Papa rellena & Limetten-Mayonnaise (Fleisch- und Kartoffelkroketten)

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

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

**SFIZIOSA** 🍷🍷🍷 10€  
**SAUSAGE, ROASTED PEPPERS AND BALSAMIC GLAZE**  
Wurst, geröstete Paprika und Balsamico-Glasur

**LA CLASSICA** 🍷🌿 8,5€  
**TOMATO AND GARLIC**  
Kleine Tomaten mit Knoblauch

**MEDITERRANEA** 🍷🍷🍷 10€  
**MONK'S BEARD, BURRATA, ANCHOVIES AND LEMON**  
Mönchsbar, burrata, sardellen, Zitrone

## STARTERS

**MIXED PIEMONTESE STARTER: VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, TOMINO CHEESE WITH SWEET PEPPER AND ANCHOVIES** 🍷🍷🍷 18€  
Piemontesisches Vorspeisentrio: Kalbfleisch mit Thunfischsauce, russischer Salat, Käse mit Paprika und sardellen

**TRIS OF LAKE FISH: MARINATED SALMON TROUT WITH CITRUS SAUCE, CREAMED PIKE-PERCH BUN, MARINATED CHAR (CARPIONE STYLE)** 🍷🍷🍷🍷 18€  
Süßwasserfisch: marinierte Lachsforelle mit Zitrusauce, Brötchen mit cremigem Zander, Saibling in Carpione-Marinade

**MIXED SELECTION TO SHARE OF LOCAL HAMS, PIEDMONT CHEESES, CRISPY VEGETABLE, STUFFED SMALL PEPPERS** 🍷🍷🍷🍷 35€  
Gemischte Platte mit lokalem Schinken, piemontesischer Käse, eingelegtes Gemüse und gefüllte Paprika

**GRATINATED EGGS IN COCOTTE WITH ASPARAGUS AND PARMESAN CHEESE** 🍷🍷🌿 15€  
Überbackene Eier in cocotte mit Spargel und Parmesanröste

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

**FRIED SQUID\*, POTATOES WITH BASIL, AIOLI AND OLIVES** 🍷🍷🍷🍷 17€  
Gebratener Oktopus\*, Basilikumkartoffeln, aioli und olive

**TOMATO AND MOZZARELLA SALAD** 🍷🌿 12,5€  
Büffel Mozzarella und Tomaten

## RISOTTO

**RISOTTO OF THE HOUSE (ask for allergens)** 19€  
(minimum waiting time 20 minutes)  
Risotto nach Art des Hauses (Fragen sie nach Allergenen)  
(Mindestwartezeit 20 Minuten)

**HOMEMADE BREAD 1€**  
Hausgemachtes Brot

"Since 2024, the Gagliardi family has been producing their own fresh pasta at the historic Poletti pasta factory in Stresa."  
"Seit 2024 stellt die Familie Gagliardi ihre eigene frische Pasta in der historischen Poletti-Nudelmanufaktur in Stresa her."

## HOMEMADE FRESH PASTA

**EGG TAGLIOLINI, SAUSAGE RAGOUT, CARAMELIZED ONION AND GROUND CAPERS** 🍷🍷🍷🍷 18€  
Frische EierFettuccini, ragout aus wurst, Karamellisierte Zwiebel und Kapernpulver

**SPAGHETTI WITH CLAMS** 🍷🍷🍷 20€  
Spaghetti mit Muscheln

**SPAGHETTONE CHEESE AND PEPPER** 🍷🍷🌿 16€  
Spaghettone Kesse und Pfeffer

**POTATOES GNOCCHI, TOMATO SAUCE, BASIL AND BURRATA** 🍷🍷🍷🍷 16€  
Kartoffelgnocchi, tomaten sauce, basilikum, burrat

**ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS, CHILI AND TOASTED BREADCRUMBS WITH ANCHOVIES** 🍷🍷 16€  
Orecchiette mit Brokkoli-Rabe, Chili und geröstetem Sardellen

♥ **MEAT RAVIOLI WITH BRAISED MEAT SAUCE** 🍷🍷🍷🍷 17€  
Fleischravioli mit Schmorbratensoße

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



**POLETTI PASTA FRESCA**

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

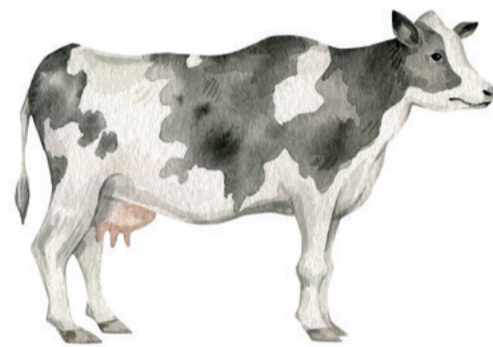
♥ **VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO** 🍷🍷🍷🍷 29,5€  
Ossobuco Mailander stil mit Safran Risotto

**RABBIT IN PORCHETTA\*, FLUFFY POTATOES, TURNIP TOPS IN AOP STYLE** 🍷🍷 24€  
Kaninchenbraten\* mit Kartoffelpüree, Rübstielen in AOP style

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

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

**BEEF TAGLIATA WITH BAKED POTATOES AND TARTAR SAUCE** 🍷 27,5€  
Geschnittenes rinderfilet mit kartoffeln und Remoulade



## FISH

**BAKED GILT-HEAD BREAM FILLETS IN FOIL WITH OLIVES, CAPERS, AND CHERRY TOMATOES, BAKED POTATOES** 🍷 24€  
Goldbrassenfilets im Ofen in Alufolie, mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten, ofenkartoffeln

**FRIED CALAMARI\* AND PRAWNS\* SERVED WITH BAKED POTATOES** 🍷🍷🍷 22,5€  
Gebratene Calamari\* und Garnelen\*, serviert mit Ofenkartoffeln

♥ **SEABASS IN SALT (800/900 GR) SERVED WITH HOME MADE MAYONESE** 🍷🍷🍷 52€  
(2 person), min 30 min waiting  
Wolfsbarsch in Salz mit maionese (min 2 personen) Mindestwartezeit 25 Minuten

**PANKO AND SESAME CRUSTED STURGEON, JERUSALEM ARTICHOKE CREAM & CHIPS, ASPARAGUS, SOY REDUCTION** 🍷🍷🍷🍷 24€  
Stör in Panko- und Sesamkruste, Topinamburcreme & Chips, Spargel, Sojareduktion

**POLENTA WITH SAUSAGE RAGU** 🍷🍷🍷 16€  
Polenta mit Salsiccia Ragout

## POLENTA

**POLENTA WITH MELTED CHEESE** 🌿🍷🍷 16€  
Polenta mit Käsefondue

## 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

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

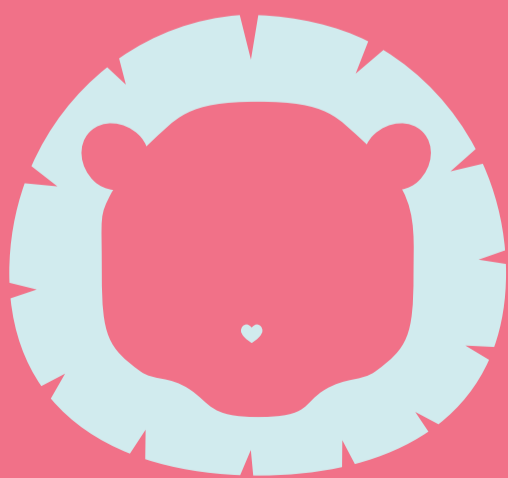
**SPRING: GREEN SALAD, CARROTS, RED ONION, EGGS, RAVANELLI, TOMATOES, TUNA FISH** 🍷🍷 17€  
Frühling: grüner Salat, Karotten, rote Zwiebeln, Eier, Radischen, Tomaten, Thunfisch

**FLAMBÈ: RED CABBAGE, CARAMELIZED FETA CHEESE, CRUSHED HAZELNUT, APPLE, CRANBERRIES** 🍷🍷🌿 17€  
Poßlaukaut, genackel Haselnüsse, Apfel, Cranberry

## VEGAN

**QUINOA\*, MIXED VEGETABLES, ALMOND FLAKES** 🍷 14€  
Quinoa\* mit gemischtem Gemüse und gehobelten Mandeln

**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