

● PIZZE - PIZZAS ●

LE BIANCOROSSE - base mozzarella et sauce tomate

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

TONNO DI CETARA
POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO
SOTTOLIO, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA
E FRUTTO DEL CAPPERO 1 4 10 12€
Sauce tomate, mozzarella, thon,
oignons rouges et fruits de câpres

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

NAPOLI
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI DEL MEDITERRANEO,
OLIVE, FRUTTO DEL CAPPERO, ORIGANO 1 4 10 12,5€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives,
fruits de câpres et origan

MARGHERITA
MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO 4 10 8,5€
Mozzarella, sauce tomate et basilic

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

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

MACUGNAGA
POMODORO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA,
RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA 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€
Tomate, mozzarella, aubergines, tomates
cerises, basilic et parmesan fromage

BLACK ANGUS AFFUMICATO
FIOR DI LATTE, POMODORO, RADICCHIO,
SCAGLIE DI BELLA LODI E CARPACCIO DI BLACK
ANGUS AFFUMICATO 4 10 16,5€
Sauce tomate, mozzarella, radicchio, flacons
de parmesan, carpaccio de black angus fumé

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

QUATTRO STAGIONI
POMODORO, FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE 4 10 15€
Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons, artichauts et olives

AGRODOLCE
POMODORO, FIOR DI LATTE,
CIPOLLA CAMELLATA, 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, SALAME
PICCANTE, CIPOLLA, PATATE AL FORNO,
SCAMORZA AFFUMICATA 4 10 15€
Mozzarella, sauce tomate, salami piquant,
onion, Pommes de terre au four, fromage fumé

PROSCIUTTO E GORGONZOLA
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO,
GORGONZOLA 4 10 13€
Sauce tomate, mozzarella, jambon et gorgonzola

DUCK
POMODORO, FIOR DI LATTE, FONTINA, SPECK
D'ANATRA AFFUMICATO, RUCOLA 4 10 14€
Sauce tomate, mozzarella, fromage fontina,
speck de canard fumé, rucola

ESTIVA
FIOR DI LATTE, CREMA DI DATTERINO GIALLO,
CODE DI GAMBERI*, ZUCCHINE,
ZEST DI LIMONE 4 10 15€
Mozzarella fromage, pulpe de tomate jaune,
crevettes*, zest de citron

L'AFFUMICATA
POLPA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, PANCETTA,
SCAMORZA AFFUMICATA, ROSMARINO 4 10 14€
Pulpe de tomate cerise jaune, mozzarella, lard,
fromage fumé, rosmarin

IL NOSTRO BURRITO DI POLLO
CON PEPERONI ARROSTITI, FIOR DI LATTE,
SALSA YOGURT, SALSA PICCANTE SERVITO
CON PATATINE FRITTE E RUCOLA 4 10 16,5€
Notre burrito de poulet aux poivrons rôtis, mozzarella,
sauce yaourt, sauce épicée servi avec frites et salade
de roquette

LE BIANCHE - les blanches

P&G
FIOR DI LATTE, PERE, GORGONZOLA, NOCI 4 10 12€
Mozzarella, poires, gorgonzola et noix

PORCHETTA
FIOR DI LATTE, BURRATA AFFUMICATA, PORCHETTA,
PEPERONI ARROSTITI 4 10 16€
Mozzarella, fromage burrata fumée, porchetta,
poivrons rôtis

PRIMAVERA
FIOR DI LATTE, SALSICCIA, SCAMORZA AFFUMICATA
ASPARAGI 4 10 14€
Mozzarella, saucisses, fromage scamorza fumé,
asperges

PINK
FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO,
ASPARAGI, PANNA 1 4 10 16€
Mozzarella, saumon fumé, asperges, crème

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

TAGGIASCA
POMODORO, OLIVE LIGURI, ACCIUGHE
E BURRATA 1 4 10 12€
Sauce de tomate, olive, anchois et burrata fromage

PIZZA ALLO SCOGLIO
POMODORO, COZZE, VONGOLE, CALAMARI*,
GAMBERI*, GRANCHIO* 1 4 10 19€
Sauce tomate, calamars*, moules, palourdes,
queues de crevettes*, crabe*

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

ELLENICA
FOCACCIA CON OLIVE LIGURI, POMODORINI, FETA,
CETRIOLI, CIPOLLA, E SALSA YOGURT 4 10 13,5€
Focaccia avec olives, cherry tomate, feta fromage,
concombre, oignon, sauce de yogurt



- 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.

● ALLERGENI - ALLERGÈNES ●



“Dal 1927 la famiglia Gagliardi accompagna i vostri gustosi momenti stresiiani.”
 “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 gnocchi vengono prodotti da noi e successivamente abbattuti, in mancanza del nostro prodotto viene utilizzato un prodotto gelo.
- *Nos gnocchis sont produits par nos soins puis réfrigérés, en l'absence de notre produit un produit de congélation est utilisé.
- * La carne e il pesce vengono lavorati da noi, abbattuti e successivamente decongelati.
- * La viande et le poisson sont transformés par nos soins, réfrigérés et décongelé.
- *Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti (per ulteriori informazioni rivolgersi allo staff).
- *Certains de nos produits peuvent être transformés et réfrigérés (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

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

● ANTIPASTI - ENTRÉE ●

♥ ROTOLINI DI SALMONE FUME' AL CAPRINO, CREMA DI MELE FRITTE E CROCCANTE DI PANE 16,5€
Rouleaux de saumon fumé avec fromage de chèvre sur crème de pommes et pain croquant

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

CAPRESE DI BUFALA E POMODORO 12€
Mozzarella et tomates

CLASSICO POLPO*, PATATE E OLIVE LIGURI 15€
Poulpe* avec pommes de terre et olives

TARTARE DI MANZO ALL' ITALIANA
CON CIPOLLA, CAPPERI E SENAPE 16€
Tartare de bœuf typiquement italien avec oignons, Capres et moutarde

TORTINO DI MELANZANA*, POMODORINI CONFIT E CREMA AL FORMAGGIO 14€
Tarte aux aubergines*, tomates cerises confites et crème de fromage

COZZE ALLA MARINARA 17€
Moules marinara

● BRUSCHETTE ●

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

ESOTICA 10€
SALMONE AFFUMICATO E CREMA DI AVOCADO*
Saumon fumé et Crème d'avocat*

MEDITERRANEA 9€
STRACCIATELLA DI BURRATA E ALICI
Straciatella de Burrata et anchois

LA GOLOSA 9,5€
BRIE, CIPOLLA CARAMELLATA E PANCETTA
Brie, oignons caramélisés et lard

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

● PRIMI PIATTI - PÂTES ●

PACCHERI AL POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14€
Paccheri pâte avec sauce de tomate, basilic et burrata fromage

SPAGHETTI AL SAPORE DI MARE
CALAMARI*, COZZE, VONGOLE, CODE DI GAMBERO*,
GRANCHIO* 20€
Spaghetti aux fruits de mer sauce tomate, calamars*, moules, palourdes, queues de crevettes*, crabe*

GNOCCHI DI PATATE*, FONDUTA LEGGERA AL TALEGGIO E ASPARAGI VERDI 15€
Gnocchis de pommes de terre*, fondue légère au taleggio et asperges vertes

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 14€
Spaghetti à la Carbonara

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI FRESCHE 19€
Spaghetti aux palourdes

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO CON CREMA DI DATTERINO GIALLO E BRICIOLE DI TARALLUCCIO 15€
Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment avec crème de tomate jaune et chapelure de taralluccio

TAGLIOLINI AL MOJITO E GAMBERI* 16€
Tagliolini pâte avec mojito sauce et crevettes*

RAVIOLI DEL PLIN* CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P. E CREMA DI PEPERONI ARROSTITI 15€
Plin ravioli* avec robiola fromage, crème de poivrons rôtis

● CARNE - VIANDE ●

TAGLIATA DI MANZO CON INSALATINA DI RUCOLA E SCAGLIE DI BELLA LODI SERVITA CON PATATE AL FORNO 27€
Emicé de bœuf avec salade de roquette et flocons de parmesan fromage avec pommes de terre au four

♥ CONIGLIO PORCHETTATO* ALLE ERBE AROMATICHE E SUA SALSINA SERVITA CON PATATE AL FORNO 22€
Lapin rôti* aux herbes et à sa sauce, servi avec des pommes de terre au four

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE SERVITO CON PANE*, PANCETTA, CIPOLLA CARAMELLATA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO, INSALATA SERVITO CON CHIPS DI PATATE 21€
Burger de viande piémontais servi avec pain*, bacon, oignon caramélisé, scamorza fumée, tomate et salade servie avec chips de pomme de terre

♥ BAULETTO DI POLLO AGLI ASPARAGI E GAMBERI* IN PANKO BREAD AI SAPORI ORIENTALI SERVITO CON RISO BASMATI 24€
Rouleau de poulet in panko bread de asperge et crevette* au Goût oriental servi avec basmati riz

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

● PESCE - POISSON ●

♥ PESCE PERSICO* IN CROSTA DI PANKO, CAPONATINA DI VERDURE E SALSINA ALLA SOYA 22€
Perche* en croûte de Panko, caponata de légumes et sauce soja

TRANCIO DI SALMONE* AL FORNO, ASPARAGI SERVITO CON SALSINA OLANDESE 23€
Pavé de saumon* au four avec asperges servi avec sauce hollandaise

GRIGLIATA MISTA DI PESCE:
1 FILETTO DI ORATA, TRANCIO DI SALMONE, 2 SPIEDINI DI CALAMARI*, 4 GAMBERONI*, 6 COZZE NUOVA ZELANDA*, VINAIGRETTE ALLE ERBE E PATATE AL FORNO 54€
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)
Filet de daurade, Pavé de saumon, 2 Brochettes de calamars*, 4 grand crevettes*, 6 Moules Nouvelle-Zélande* servi avec Vinaigrette aux herbes et pomme de terre au four (Recommandé pour 2 personnes)

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI* SERVITO CON PATATE AL FORNO 21€
Calamars* frits et crevettes* servis avec pommes de terre au four

BRANZINO AL SALE 500/600 gr. 30€
Bar au sel

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€

INSALATE SALADES

INSALATA GRECA: FORMAGGIO FETA, CIPOLLE DI TROPEA, OLIVE, POMODORINI, CETRIOLO, ORIGANO 16€
Feta fromage, oignons rouges, olives, cherry tomato, origan

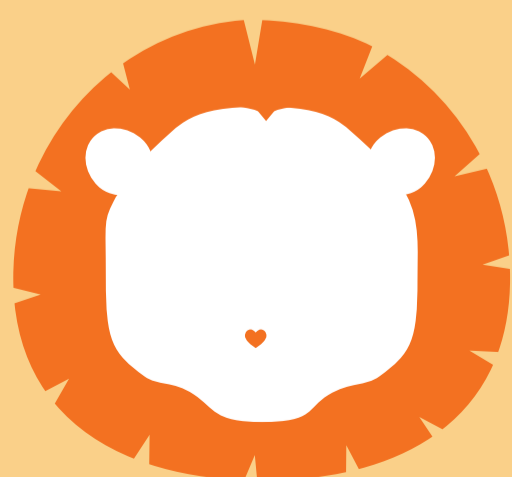
POKE DI SALMONE AFFUMICATO: RISO, EDAMAME, MAIS, CAVOLO ROSSO, CETRIOLO, CIPOLLA CROCCANTE, CREMA DI AVOCADO*, SALMONE AFFUMICATO, SALSINA DI SOIA E SESAMO 16€
Riz, edamame, maïs, Chou rouge, cucumbre, oignon croustillant, crème d'avocat*, saumon fumé, Sauce soja, sesame

TONNO DI CETARA: INSALATA VERDE, CAROTE, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 15€
Salade de thon Cetara: Salade verte, carottes, maïs, olives Taggiasca, tomates cerises, oignon rouge de Tropea

● 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