

Dal 1889 il nostro ristorante "Caffè Torino" vi accoglie in Stresa, conosciuta sin dal tempo della Belle Epoque come la "Perla del Lago".

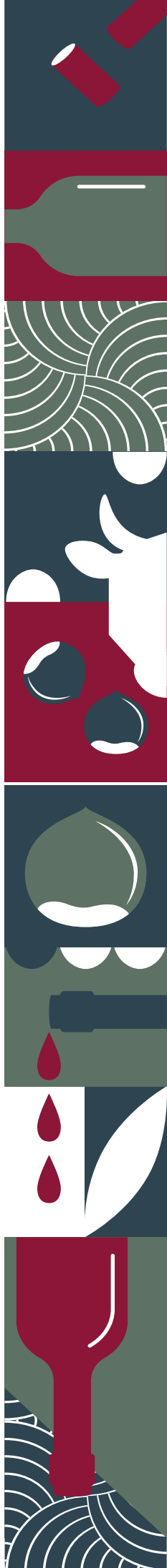
Il Piemonte è una terra ricca di tradizioni ed eccellenze enogastronomiche, a cui noi rendiamo omaggio ogni giorno. Valorizziamo le materie prime del nostro territorio, per portarvi con noi in un viaggio nella cucina tradizionale piemontese, come a noi piace interpretarla.

Since 1889 our restaurant "Caffè Torino" welcome you in Stresa, known since the time of the Belle Epoque as the "Pearl of the Lake".

Piedmont is a land rich in culinary traditions and great wines that we enhance every day in our recipes and menus. We value the raw materials of our territory, to take you with us on a journey into traditional Piedmontese cuisine, as we like to interpret it.

RAFFAELE
CHEF PAOLO MARETTI

Caffè Torino
RESTAURANT IN STRESA 



ANTIPASTI

STARTER

- VITEL TONNÉ** (3,4,9) 17,00€
Ricetta piemontese del XVIII Secolo "Tonné" derivava dal francese "tanné", che significava "conciato"
Piedmontese veal cooked with mayonnaise sauce, tuna and capers
Veau piémontais cuit avec sauce mayonnaise, thon et câpres
Piemontesisches Kalbfleisch gekocht mit Mayonnaisesauce, Thunfisch und Kapern
- LINGUA DI MANZO FRITTA CON PEPERONI ARROSTITI E BAGNETTO VERDE** (1,3,4,9) 16,00€
Ricetta tipica piemontese, con un taglio di carne molto morbido accompagnato da una delle salse più famose in Piemonte, il bagnet verd
Fried beef tongue, baked peppers, parsley sauce with garlic and oil
Langue de bœuf frite, poivrons au four, sauce persillée à l'ail et à l'huile
Gebratene Rinderzunge, gebackene Paprika, Petersiliensauce mit Knoblauch und Öl
- PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P. CON GIARDINERA DI VERDURE** (9,12) 17,00€
Cuneo D.O.P. Raw ham San Daniele with sweet and sour vegetables
Jambon cru de Cuneo D.O.P. aux légumes aigre-doux
Roher Schinken aus Cuneo D.O.P mit süß-saurem Gemüse
- CARPIONE DI LAGO CON LE SUE BOTTARGHE** (1,4,9,12) 17,00€
Il "Brusc" o "Carpione" è una ricetta contadina tipica dell'estate piemontese composta da una marinatura a base di aceto di vino, aglio o cipolla ed erbe aromatiche, nel quale si fanno riposare per almeno una notte ortaggi e pesce.
lake fish marinated with bottarga
poisson du lac mariné à la poutargue
Mit Bottarga mariniertes Seefisch
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA** con formaggio raschera Dop (7)  15,00€
Fried aubergines, tomato sauce and mozzarella
Aubergines frites, sauce tomate et mozzarella
Frittierte Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - Frais de service € 3,00 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

PRIMI

PASTA COURSES

TAJARIN RAGÙ DI CONIGLIO, FUNGHI E SALSICCIA (1.9.12) 18,00€

I tajarin sono presenti nella tradizione culinaria delle Langhe fin dal Quattrocento, quando erano il piatto della festa, la particolarità è che richiedono un tuorlo ogni etto di pasta

Fresh pasta tagliolini, rabbit ragout, mushrooms and sausage

Tagliolini de pâtes fraîches, ragout de lapin, champignons et saucisses

Frische Tagliolini-Pasta, Kaninchenragout, Pilze und Wurst

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, MIDOLLO, SFILACCIATO DI VITELLO E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO (7. 9) 20,00€

Facciamo eccezione... ci affidiamo alla Lombardia per la nostra ricetta. Il risotto alla milanese, Chiamato anche riso giallo e risotto allo zafferano, ris sgiald o risot a la milanesa in lingua lombarda è uno dei piatti più tipici di Milano

risotto with saffron, marrow, veal and parsley

risotto au safran, courge, veau et persil

Risotto mit Safran, Mark, Kalbfleisch und Petersilie

AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESE AI TRE ARROSTI, fondo di cottura e nocciole (1.3.7.8.9) 18,00€

Piedmontese meat tortellini seasoned with alpine butter

Tortellini à la viande piémontais assaisonné au beurre alpin

Piemontesische Fleisch-Tortellini, gewürzt mit Alpenbutter

CANNELLONI RIPIENI DI TROTA, PORRI, RICOTTA DI CAPRA E SANTOREGGIA (1.3.4.7) 18,00€

I cannelloni sono un piatto tipico piemontese per i giorni di festa, in questo caso rivisitato con un pesce del nostro lago, la trota.

Cannelloni stuffed with trout, leeks and ricotta

Cannelloni farcis à la truite, poireaux et ricotta

Cannelloni Gefüllt mit Forelle, Lauch und Ricotta

ZUPPA DI CIPOLLE con crostone di pane (1.9) 16,00€

Baked onion soup au gratin 

Soupe à l'oignon au four gratinée

Gebackene Zwiebelsuppe gratiniert

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - Frais de service € 3,00 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

SECONDI

MAIN COURSE

MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA, POLENTINA DI BEURA, ERBETTE SALTATE (4) 24,00€

La "polenta e merluss" da sempre è presente sulle tavole piemontesi, soprattutto nelle zone alpine, dove questo alimento rappresentava il cibo di tutti i giorni.

Cod cooked at low temperature, polenta, sautéed herbs

Cabillaud cuit à basse température, polenta, herbes sautees

Bei niedriger Temperatur gegarter Kabeljau, Polenta, sautierte Kräuter

TRANCIO DI LUCIOPERCA, CREMA DI PISELLI E ZUCCHINE (4) 24,00€

Slice of pikeperch, cream of peas and courgettes

Tranche de sandre, crème de petits pois et courgettes

Zanderscheibe, Erbsencreme und Zucchini

LUMACHE DI BRIONA, MORBIDO DI PATATE, FUNGHI E TIMO LIMONE (7) 24,00€

Briona, è un piccolo comune delle colline novaresi, famoso per l'allevamento di lumache in campo aperto, senza l'utilizzo di serre e capannoni e ogni anno viene seminata la vegetazione necessaria alla loro sussistenza.

Briona snails, soft potatoes, mushrooms and lemon thyme

Escargots Briona, puré de pommes de terre, champignons et thym citronné

Briona-Schnecken, Kartoffelpüree, Pilze und Zitronenthymian

COSCIA DI ANATRA CONFIT, PUREA DI SEDANO, VERDURINE AL FORNO E POLVERE DI LIMONE (7.9) 25,00€

Confit duck leg, celery puree, baked vegetables and lemon powder

Cuisse de canard confit, purée de céleri, légumes au four et poudre de citron

Confitierte Entenkeule, Selleriepüree, gebackenes Gemüse und Zitronenpulver

FILETTO DI MANZO CON SALSALIA AL GORGONZOLA E PATATE AL FORNO (7) 33,00€

La leggenda più diffusa racconta di un casaro innamorato che, distratto dai pensieri per la sua bella, per errore mescolò due diverse cagliate, che formarono uno strano formaggio che si rivelò buono e saporito e oggi chiamiamo gorgonzola.

Beef fillet with Gorgonzola cream sauce and baked potatoes

Filet de bœuf avec sauce au Gorgonzola et pommes de terre au four

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce und Pommes de Terre zu viert

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - Frais de service € 3,00 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

IN ALTERNATIVA

Insalata mista

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

12,00€

Selezioni di formaggi accompagnati da composta e miele ^(7.8.1)

Selections of cheeses, marmalade and honey

Sélections de fromages confitures et miel

Käseauswahl, Marmelade und Honig

16,00€ 6 pezzi

12,00€ 4 pezzi

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - *Frais de service* € 3,00 par personne - *Bedienung zum Mittagessen* € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISU (1,3,7,8) 9,00€

CREME BRULÉE ALLO YOGURT AROMATIZZATA ALLA MENTA E PERE ALLA VANIGLIA (1,3,7) 9,00€

Crème brûlée with yogurt flavored with mint and vanilla pears

Crème brûlée au yaourt parfumé à la menthe et poires vanille

Crème Brûlée mit Joghurt, aromatisiert mit Minze und Vanillebirnen

BONET CLASSICO CON TORTA ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE (1,3,8) 9,00€

Per raccontare la storia del Bonet piemontese dobbiamo fare un salto nel passato e tornare al Medioevo, quando i banchetti monferrini più sontuosi si concludevano con un dolce sofficissimo a base di uova, latte, amaretti e zucchero.

Chocolate and amaretto pudding with vanilla ice cream

Pudding au chocolat et amaretto avec glace à la vanille

Schokoladen-Amaretto-Pudding mit Vanilleeis

SBRISOLONA CON SALSA ALLO ZABAIONE TIEPIDO (1,3,7,8) 9,00€

La Torta Sbrisolona deve il suo nome al nome "brisa", che in dialetto mantovano significa letteralmente briciola. Chiamata anche sbrisulòna, sbrisolina o rosegotta in Veneto, si caratterizza proprio per una straordinaria friabilità che porta l'impasto a sbriciolarsi fra le mani formando briciole molto irregolari e di diverse dimensioni.

Almond cake with warm zabaglione sauce

Gâteau aux amandes et sauce tiède au sabayon

Mandelkuchen mit warmer Zabaglione-Sauce

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 8,00€

Sliced fresh seasonal fruit

Fruits frais de saison tranchés

In Scheiben geschnittenes frisches Obst der Saison

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - Frais de service € 3,00 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

MENÙ A DEGUSTAZIONE

IL PIEMONTE IN TAVOLA

VITEL TONNÉ (3.4.9)

Ricetta piemontese del XVIII Secolo "Tonné" derivava dal francese "tanné", che significava "conciato"

Piedmontese veal cooked with mayonnaise sauce, tuna and capers

Veau piémontais cuit avec sauce mayonnaise, thon et câpres

Piemontesisches Kalbfleisch gekocht mit Mayonnaisesauce, Thunfisch und Kapern

GLI AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESE AI TRE ARROSTI, FONDO DI COTTURA E NOCCIOLE (1.3.7.8.9)

Piedmontese meat tortellini seasoned with alpine butter

Tortellini à la viande piémontais assaisonné au beurre alpin

Piemontesische Fleisch-Tortellini, gewürzt mit Alpenbutter

DOLCE a vostra scelta

37,00€ PER PERSONA

IL PESCATORE

CARPIONE DI LAGO CON LE SUE BOTTARGHE (1.4.9.12)

lake fish marinated with bottarga

poisson du lac mariné à la poutargue

Mit Bottarga marinierter Seefisch

TRANCIO DI LUCIOPERCA, CREMA DI PISELLI E ZUCCHINE (4)

Slice of pikeperch, cream of peas and courgettes

Tranche de sandre, crème de petits pois et courgettes

Zanderscheibe, Erbsencreme und Zucchini

DOLCE a vostra scelta

43,00€ PER PERSONA

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - *Frais de service* € 3,00 par personne - *Bedienung zum Mittagessen* € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

MENÙ BAMBINI

KIDS MENÙ

PASTA AL POMODORO FRESCO (1)	12,00€
Pasta with fresh tomato	
Pasta à la tomate fraîche	
Pasta mit frischer Tomate	
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL BURRO (1,3,7)	12,00€
Fresh pasta tagliolini with butter	
Tagliolini de pâtes fraîches au beurre	
Frische Pasta Tagliolini mit Butter	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1,3)	18,00€
Milanese cutlet with french fries	
Escalope milanaise avec frites	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Service charge € 3,00 per person - *Frais de service* € 3,00 par personne - *Bedienung zum Mittagessen* € 3,00 pro Person

*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

ALLERGENI

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Crustaceans and products based on shellfish
- (3) Uova e prodotti a base di uova
Eggs and by-products
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts based products
- (6) Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy-based products
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)

- (8) Frutta a guscio
Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery
- (10) Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products based on mustard
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seeds-based products
- (12) Anidride solforata e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine based products
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

