



*Toute l'équipe du Stresa vous souhaite la Bienvenue !
Nous vous invitons à la découverte du patrimoine
culinaire méditerranéen autour de
produits frais et locaux. Bon appétit !*



Menu Bambin



Mini pâte bolognaise
ou
Mini Pizza Reine / Formaggio
ou
Steak haché frites
+ une eau au sirop
+ une boule de glace (au choix)

8,90€

**Toutes nos pâtes et pizzas sont faites
maison et de façon artisanale !**



@LeStresa



stresa.amiens

Carte des Boissons

Eaux et Softs

Perrier 33cl : 3,50€

San Pellegrino 50cl : 3,80€ / 1L 5€

Vittel 50cl : 3,80€ / 1L 5€

Coca-Cola Classique ou Zéro ou Cherry : 3,50€

Fanta / Orangina / Fuze Tea / Schweppes Tonic / Tropic : 3,50€

Pétillant du verger Milly Rhubarbe : 4€

Sirop à l'eau : 1,80€

Limonade 3,20€ Diabolo : 3,80€

Jus de fruits : 3,50€

Les Bières

Prix en 25cl, 33cl et 50cl

Bière du moment : 4,50€ / 5,50€ / 8,20€

Affligem : 4,00€ / 4,90€ / 7,30€

Heineken : 3,40€ / 4,30€ / 6,20€

Monaco : 3,80€ / 4,20€ / 6,20€

Panaché : 3,70€ / 4,10€ / 6,10€

Picon : 3,90€ / 4,30€ / 6,30€

Slash Citrus 33cl : 5,20€

Rebelle 33cl, bière locale :

Blanche : 4,60€

Ambrée : 4,60€

Triple : 5€

Les Boissons chaudes

Café Malongo : 1,80€

Café crème : 1,90€

Cappuccino : 2,80€

Chocolat chaud : 3€

Grand café : 3,50€

Décaféiné : 1,80€

Tilleul Malongo : 2,90€

Thé vert Malongo : 2,90€



Les Digestifs

Grappa : 6,40€

Limoncello : 6,40€

Get 27/31 : 6,80€

Cognac Gauthier : 6,80€

Cognac Hennessy : 8€

Irish Coffee : 7,50€

Calvados Maeyaert : 8€

Don Papa Baroko : 8€

Diplomatico : 8€

Bailey's : 6,40€

Carte des Boissons

Les apéros

Cocktail de fruits sans alcool : 4,20€

Ricard : 3,60€

Kir Vin Blanc : 4,80€

Kir Prosecco : 6,90€

Amareto Amande : 4,50€

Captain Morgan : 5,50€

Martini : 3,60€

Campari : 7,50€

Americano : 8,50€

Spritz :

- Apérol 8,50€
- Limoncello 8,90€
- Saint-Germain 9,50€

3 Rivières : 6,50€

Porto : 3,60€

JB rare : 4,50€

Jack Daniel's : 7,50€

Haig Club : 8€

Nikka : 9€

Aberlour : 9€

Vodka : 6,50€

Mojito : 7,50€

Gin Tonic :

- Bombay : 7,50€
- Bombay Sapphire : 8,50€
- Gin to du moment



Les Vins & Pétillants

Rouge

Merlot : 4,10€ le verre

Lambrusco : 3,90€ le verre

16,50€ la bouteille

Bardolino : 4,30€ le verre

22,70€ la bouteille

Barbera d'Asti : 25,90€ la bouteille

Chianti : 29,90€ la bouteille

Blanc

Sauvignon : 4,10€ le verre

Viognier : 4,50€ le verre

20,90€ la bouteille

Gascogne : 4,90€ le verre

22,90€ la bouteille

Pacherenc : 5,20€ le verre

24,90€ la bouteille

Rosé

Cinsault : 4,80€ le verre

Corolle : 18,90 la bouteille

Pichet de vin : 23cl 4,90€ - 46cl 7,90€

Boisson du moment : Détail et prix à la demande

Pétillant :

Prosecco NAONIS : 6,50€ la coupe / 35€ la bouteille

Champagne Paul Romain : 44,90€ la bouteille



(Bouteille 75cl)

Antipastis - Entrées

Planche de Tapas 13,50€ - 17,90€

Planche charcuteries Italienne 11,50€ - 18,00€

Planche mixte charcuteries & fromages 13,00€ - 20,50€

Burrata des Pouilles, tomates d'antan acidulées, basilic frais et toasts de bruschetta 9,50€

Coque briochée garnie : **NOUVEAU !**

- Noix de Saint-Jacques poêlées au yuzu, champignons rosés glacés et sa béchamel à la ciboulette 🇫🇷 10,90€
- Escargots poêlés au beurre à l'ail des ours 🇫🇷 9,90€

🇫🇷 Saint-Jacques petit bateau de Boulogne-sur-Mer (62) / Produits locaux Français

Les Salades

La César

Romaine, blanc de poulet Français, Copeaux de Parmesan, Tomates confites, croûtons de Bruschetta, Pancetta grillée, Sauce César 15,90€

La Végétarienne 🌱

Mesclun, légumes du Soleil grillés, Tomates confites, toasts de Bruschetta à la tapenade du moment, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique 15,90€

L'Italienne

Roquette, Mozzarella di Bufala, tuile de parmesan, jambon de Parme affiné 15 mois, câpres à queue, tomates confites 15,90€

La Stresa **NOUVEAU !**

Mélange gourmand, pommes de terre rôties, chips de guanciale, tomates confites, toasts de bruschetta au chèvre frais et miel 15,90€



Les Pastas maison

- Ravioles écrevisses et pointes d'asperge verte, crème d'aneth safranée au raifort **NOUVEAU !** 17,90€
- Tagliatelles all'arrabbiata, Pancetta grillée et Burrata crémeuse 🍷 15,90€
- Tagliatelles, crevettes fraîches marinade teriyaki, grillées à la plancha et sauce Satay maison 🍷 18,90€
- Tagliatelles, sauce napolitana aillée persillée et sa poêlée d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours 🍷🇫🇷 **NOUVEAU !** 17,90€
- Linguines, crème d'aneth safranée au raifort, brochette de Saint-Jacques au chorizo grillée à la plancha 🍷🇫🇷 **NOUVEAU !** 21,90€



Saint-Jacques petit bateau de Boulogne-sur-Mer (62)
Produits locaux Français



Pâtes fraîches maison

Les Plats Maison

- Ficelle à l'italienne farcie jambon de Parme affiné, tomates confites, Mozzarella di Bufala et gratiné Parmesan 15,50€
- Le Burger Stresa 17,50€
- Pain brioché, steak haché VBF*, tomates confites, Pancetta grillée, roquette, copeaux de Parmesan et sauce César 🇫🇷
- Le Burger Festif **NOUVEAU !** 17,90€
- Pain brioché, steak haché VBF*, tomates confites, Pancetta grillée, foie gras et chutney de figues 🇫🇷
- Ossobuco de Veau à la Napolitana **NOUVEAU !** 17,50€
- Blanquette de veau à l'italienne, champignons et oignons glacés, basilic frais **NOUVEAU !** 16,90€

*Viande Bovine Française Hauts de France



garniture au choix : frites, pommes de terre rôties, pâtes fraîches maison, salade (Supp. 2,50€)

Prix nets en euros - TVA et service inclus

Les Pizzas



Base TOMATE

La Reine

Champignons frais, Mozzarella di Bufala, Porchetta, origan, roquette

15,90€

La Fichi

Mozzarella di Bufala, figues fraîches, Coppa, chèvre, miel, tomates confites

16,20€

La Calabraise

Mozzarella di Bufala, oignons rouges, poivrons frais, saucisse Espagnole, pepperoni

16,50€

La Bolognaise

Bolognaise maison, oignons rouges, Mozzarella di Bufala, oeuf miroir

16,50€

La Napolitana

Mozzarella di Bufala, basilic frais, tomates confites & filet d'huile d'olive

13,90€

Base CRÈME

La Formaggio

Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Chèvre frais, Scamorza

14,90€

La Salmone

Mozzarella di Bufala, Saumon fumé, crevettes fraîches, Chèvre frais, asperges vertes

15,50€

La Stresa

Champignons frais, Mozzarella di Bufala, tomates confites, éclats de pistache, Mortadelle, roquette et Burrata crémeuse

15,50€

La Périgourdine

Champignons frais, magret de canard fumé, foie gras et chutney de figues

17,90€

Les SIGNATURES

La Boulonnaise **NOUVEAU !**

Base fondue de poireaux, Mozzarella di Bufala, noix de Saint-Jacques, oignons rouges, pickles de salicorne de la baie de Somme 

18,90€

La Guancial' **NOUVEAU !**

Base purée de potimarron, Mozzarella di Bufala, guanciale, oignons rouges, roquefort, et graines de courge torréfiées

17,90€

Les Insalatas

Le mélange parfait entre pizza et salade !

Base caviar de tomates et ricotta, garnie de roquette et assaisonnée de crème balsamique.



La Parma

Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme affiné 14 mois, copeaux de Parmesan et tomates confites

16,50€

La Fromagère

Mozzarella di Bufala, Chèvre frais, Gorgonzola, noix, tomates confites, copeaux de Parmesan

16,50€

La Bresa

Mozzarella di Bufala, Bresaola, tomates confites et copeaux de Parmesan

16,60€

La Vegi

Mozzarella di Bufala et légumes du soleil grillés

16,60€

La Pollo

Mozzarella di Bufala, blanc de poulet Français, tomates confites, copeaux de Parmesan et sauce César

16,60€

Nouveauté du Chef

Les Panuozzo



Le César

Romaine, tomates confites, copeaux de parmesan, poulet jaune Français et sauce César

15,50€

Le Vitello **NOUVEAU !**

Romaine, émincé de veau, condiments de tomates confites et oignons au xérès, cornichons, sauce Savora

15,90€

Le Parma

Base tomate ricotta, tomates confites, mozzarella di Bufala, copeaux parmesan, jambon de Parme et crème de balsamique

15,50€

Les Bomba di Burrata



Spécialité Maison du Chef !

La Porchetta

Base tomate, Porchetta, champignons frais, Mozzarella, Burrata Di Bufala

15,90€

La Parme

Base tomate, Jambon de Parme, tomates confites, Mozzarella, Burrata Di Bufala

15,90€

La Saumon Chèvre

Base crème fraîche, Mozzarella, ciboulette, Saumon fumé, Chèvre frais, Burrata Di Bufala

16,50€

La Camembert Di Bufala

Base crème fraîche, Porchetta, champignons frais, Mozzarella et Camembert Di Bufala

15,90€

Les Nido di Burrata

Création originale du Chef !

NOUVEAU !

Nido di Burrata

Nid de pizza fourré mozzarella, tomates d'antan acidulées, burrata flambée et huile de basilic au pesto maison

15,50€

Nido di Burrata truffé

Nid de pizza fourré mozzarella, tomates d'antan acidulées, burrata truffée flambée et huile de truffe

16,50€

