



WIFI

LaBuvette
Pass: LaBuvette22!

Benvenuti a

La Buvette

— LAGO D'ORTA —

Nasce tutto dall'acqua.

La struttura, tra le costruzioni più antiche della piccola Omegna, era stata pensata per preservare i piani superiori dalle esondazioni del lago, doveva proteggere, garantire che le scorte non venissero toccate. L'antica colonna in granito rosa di Baveno sostiene tutt'oggi la millenaria struttura.

Oggi abbiamo trasformato queste mura in una bottega di alimentari, tutti i prodotti che vi proponiamo sono stati scelti con amore, etica e passione direttamente da noi, per garantirvi ogni giorno, solo il meglio della gastronomia italiana.

Il nostro menu è in continua evoluzione e viene sempre influenzato da nuove esperienze e nuove scoperte.

Lasciatevi ispirare da ciò che più colpisce il vostro gusto o fatevi guidare da noi nella scelta degli abbinamenti.

Il viaggio nel gusto inizia ora!



Regole del gioco

La scelta del vino è molto personale, comanda il cuore e ogni sorso deve regalare emozioni.

Lasciati guidare dall'istinto, curiosa nella nostra cantina, leggi le etichette, sentiti libero di prendere le bottiglie, chiacchiera con noi e lasciati consigliare.

Il prezzo che vedi sulla bottiglia si riferisce alla vendita, se il vino viene consumato al tavolo il prezzo subirà un aumento per il servizio.

Vini al calice***

Bianchi

"Bianco" '24 | Le Piane € 6.00

100% Erbaluce | Vinificazione in botte grande e cemento.
Vino di struttura importante, colore giallo, profumi di fiori alpini essiccati, miele, pera. In bocca fine ed elegante, sapido, con finale di mandorla.

Dragon '24 | Vajra € 6.00

Blend di Chardonnay, Sauvignon, Nascetta e Riesling
Affinamento 6/8 mesi in acciaio.
Sapore fruttato e sapido con finale fresco e persistente.

"Derthona" '23 | Claudio Mariotto € 7.00

100% Timorasso | Affinamento 12 mesi in acciaio.
Vino ricco, fruttato e minerale con note di camomilla, susine mature e sensazioni tostate nel finale.

"Campianatu" '21 | Tenute Campianatu € 9.00

100% Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.
Affinamento in vasche di acciaio e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi. Gusto fresco, fragrante e sapido con ritorni di erbe aromatiche e gelsomino.

"Spezieri" '23 | Col d'Orcia € 5.00

Sangiovese, Ciliegiole | Affinamento in acciaio e cemento per 6 mesi. Vino ben strutturato con tannini morbidi e spersistenti. Gusto di ciliegia, lamponi e frutti rossi.

Langhe DOC Nebbiolo '24 | Az. Agricola Gallino € 6.00

100% Nebbiolo | Vinificato e affinato in vasche di acciaio.
Sapore corposo di liquirizia e petali di rose, tannino elegante e persistente.

Dolcetto di Ovada "Du Riva" '18 | Tacchino € 8.00

100% Dolcetto | Affinamento in acciaio per 6 mesi.
Sapore persistente con tannini delicati e sentori di liquirizia e frutti neri.

"Nizza Le Rose" '21 | Franco Mondo € 9.00

100% Barbera | Lunga macerazione sulle bucce, segue affinamento di almeno 36 mesi in botte di Rovere Francese sapore pieno, austero e vellutato, con finale ricco e setoso.

"Lessona" '20 | Tenute Sella € 9.00

85% Nebbiolo 15% Vespolina | Affinamento 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 25 hl. Profumo di viola, sapore asciutto, gradevolmente tannico, sapido e retrogusto persistente.

"Chateauxneuf du Pape" '21 | Pierre-Henri Morel € 15.00

Syrah, Grenache, Mouvedre | Affinamento in vasche di cemento per 12/15 mesi | sapore soave, minerale con finale di frutta selvatica.

Rossi



Bollicine

"47" Bortolotti	€ 6.00
100% Glera Metodo Charmat, 4 mesi in autoclave fragrante, fruttato, vivace	
Franciacorta DOCG brut S.A. Vezzoli	€8.00
100% Chardonnay Prodotto con il metodo SoloUva, senza aggiunta di zuccheri esogeni. Affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 20 mesi. Sapore elegante, fresco e agrumato	
Alta Langa extra brut MarcAlberto	€ 9.00
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay Fermentazione in parte inox e in parte in legno di rovere con affinamento sulle proprie fecce. Perlage fine e persistente.	

Rosati

Spumante metodo classico Alta Langa MarcAlberto	€ 6.00
80% Pinot Nero 20% Chardonnay Vinificazione con Metodo Francese Fresco e fruttato con una sferzante sensazione tannica.	

Il Calice del Giorno prezzo variabile

Vitigno e produttore variabili | Affinamento variabile
OGNI GIORNO UN ASSAGGIO DIVERSO

Il viaggio del palato: degustazione di salumi e formaggi

Tagliere di salumi e formaggi (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 15.00

Degustazione **consigliata per una persona** composta da 3 tipologie di salumi e 2 tipologie di formaggi, **pane di segale** con **noci** e uvetta e giardiniera.

Tagliere di salumi e formaggi (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 26.00

Degustazione **consigliata per due persone** composta da 5 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi, accompagnati da frutta e verdura fresca di stagione, sott'oli, miele/confetture/mostrade a seconda della disponibilità giornaliera, **pane di segale** con **noci** e uvetta.

Tagliere a peso (1, 7, 8, 9, 10, 12) **prezzo variabile**

Scegli tu cosa e quanto mangiare, vieni al banco e scegliamo insieme la composizione del tuo tagliere oppure affidati a noi e lasciati stupire!

(Vuoi 100g di prosciutto crudo? Si può fare. Vuoi un tagliere di soli formaggi? Nessun problema. Vuoi un tagliere misto per 10 persone? Certo che sì. È tutto possibile, sentiti a tuo agio!)

Scegli il contorno per il tuo tagliere:

Contorno Gourmet € 4.00

Frutta e verdura di stagione e un sott'olio
a seconda della disponibilità giornaliera. (5, 8, 9, 10, 12)

Contorno Eccellenze € 7.00

Frutta e verdura di stagione, sott'oli e accompagnamenti
per formaggio a seconda della disponibilità giornaliera. (5, 8, 9, 10, 12)

Contorno per tagliere di formaggi € 7.00

3 cocottine di salsa dolce piccante, miele e marmellata. (5, 8, 9, 10, 12)

Dalla dispensa

Salsa dolce piccante € 6.70

Albicocche | clementine | fichi 120 gr.

Cipolle rosse essiccate € 12.70

al mostro cotto d'uva 230 gr.

Carciofi alla crudaiola in olio di oliva 230 gr. € 13.60

Peperoni cherry € 16.40

Ripieni di tonnetto del Mediterraneo 230 gr.

Funghi porcini tagliati e cotti al vapore, 280 gr. € 25.00

Kaponata salsa con pezzi di verdura in agrodolce € 18.20



Il sentiero del gusto

Salumi d'oca € 14.00

Salame di pura oca, prosciutto cotto di pura oca, speck d'oca affumicato, accompagnato da mosto d'uva e burro montato. (1, 7, 12)

Aggiunta di Foie gras € 6.00

Prosciutti crudi € 16.00

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, prosciutto crudo San Daniele 20 mesi, prosciutto crudo Val Vigizzo e prosciutto crudo S. Ilario Riserva 28 mesi, accompagnati da burro montato e mosto d'uva. (1, 7, 12)

I cotti € 13.00

Prosciutto cotto San Giovanni al miele, prosciutto cotto d'oca, Gigot d'agnello alle erbe, accompagnato da sott'oli. (1, 7, 12)

La Giovanna € 14.00

Pancetta in tre cotture "La Giovanna", carciofi e pane caldo tostato.

(1, 7, 8, 9, 10, 12)

La Bologna € 14.00

Mortadella "Opera" al pistacchio, melanzane sott'olio e taralli alle cipolle fatti a mano. (1, 7, 8, 9, 10, 12)

Le tome € 12.00

Nostrano di Crodo, toma ai 3 latti, toma del Mottarone, toma Valsesiana stagionata. (1, 7, 8, 12)

I blu € 16.00

Selezione di 3 formaggi erborinati a seconda della disponibilità giornaliera accompagnati da moscato passito. (1, 7, 8, 12)

I pecorini € 16.00

Selezione di 3 pecorini d'eccellenza abbinati a mandorle pizzute d'Avola tostate e miele di acacia bio Km0. (1, 7, 8, 12)

I caprini € 16.00

Selezione di 3 caprini d'eccellenza abbinati a composta di frutti rossi e pane di segale con noci e uvetta. (1, 7, 8, 12)

Nel piatto

Piatti freddi

Cantabrico € 12.00

Filetti di acciughe cantabriche dissalate al momento con crostini e burro montato. (1, 4, 7)

Marinato € 15.00

Manzo marinato alle erbe con funghi sott'olio, aceto balsamico invecchiato 10 anni e pesto di sedano o di limone. (1, 7, 8, 9, 12)

Tonnato € 14.00

Tacchino Capitelli con salsa tonnata e cucunci delle Isole Eolie e zeste di limone. (3, 4, 7, 12)

Battuta € 16.00

Battuta di manzo piemontese con senape, cipolle, capperi, acciughe cantabriche e mela verde. (4, 10, 12)
Aggiunta di tuorlo d'uovo su richiesta

Carpaccio o Bresaola € 13.00

Carpaccio o bresaola di Angus Iberico con scaglie di Parmigiano di Vacche Bianche stagionato 24 mesi e olio. (7, 12)

Burrata € 15.00

Burrata con puntarelle (se disponibili) e acciughe cantabriche. (1, 4, 7, 12)

Zuppa di cipolle € 12.00

Zuppa di cipolle con crostini di pane e toma. (1, 7, 12)

Zuppa di stagione ** € 16.00

La lasagna del Viganò € 10.00

Lasagne alla bolognese con ragù e besciamella. (1, 3, 7, 12)

Bagna càuda € 16.00

Salsa calda di acciughe cantabriche, aglio rosa e olio, servita con verdure cotte e crude di stagione. (4, 7, 9, 12)

Tortellini bolognesi "Gratifico" € 14.00

In brodo (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)
Burro e salvia (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

Piatti caldi

Concediti il lusso di osare

- S. Ilario** € 18.00
Prosciutto crudo S. Ilario Riserva 28 mesi, aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Sigillo Aragosta Acetaia San Giacomo. (7, 12)
- Culatello e famiglia** € 22.00
Culatello, Culatta di Canossa e Viola di Canossa. (7, 12)
- Il foie gras** € 22.00
Foie gras servito con marroni canditi, pane tostato, vino moscato passito e frutta sciropata. (1, 8, 12)
- Il Tartufo** € 28.00
Mortadella al tartufo nero di Savigno, salame al tartufo nero, toma di Maccagno al tartufo nero e gorgonzola al cucchiaino al tartufo bianco. (1, 7, 8, 9, 10, 12)
- Maiale Nero** € 25.00
Selezione di salumi di maiale nero, in base alla disponibilità del banco (1, 7, 8, 12)

Insalate

- Invernale tiepida** € 13.00
Patate, broccoli, cavolfiore, cornette, barbabietola. (12)
- Tonno** € 15.00
Misticanza con frutta e verdura di stagione, uovo sodo, mandorle tostate e filetti di tonno pinne gialle. (3, 4, 8, 12)

Contorno di verdura

Piatto di verdure miste di stagione
crude € 7.00

Piatto di verdure miste di stagione
cotte € 9.00

I piatti possono variare in base alla stagionalità dei prodotti
e all'offerta del mercato, ci riserviamo di proporvi sempre il meglio
e questo comporta un continuo cambiamento.

I Dopocena

Smoking € 8.00
Delicato erborinato vaccino, affumicato con legno di faggio,
abbinato a grappa Marolo di barbera Monriondo. (1, 7, 8, 12)

Il pecorino "Riserva del fondatore" € 8.00
Uno dei migliori pecorini al mondo abbinato a
mandorle pizzute d'Avola e miele d'acacia. (1, 7, 8, 12)

Bresaola di Wagyu € 18.00 (7, 12)
Assaggio in purezza della bresaola ottenuta dall'incontro tra la tradizione
artigianale italiana del salume e una delle carni più pregiate al mondo

Pascoli estremi € 12.00 (1, 3, 5, 6, 7, 8, 12)
Fontina di alpeggio, lunga stagionatura, abbinata a liquore Camars,
ottenuto da macerazione di 16 spezie e piante officinali.
Accompagnato da cioccolato di Modica, fondente al sale.

Gorgonzola € 8.00 (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13)
Formaggio blu piccante abbinato a La Ru Lichin, vino prodotto da uve
Moscato appassite e Panforte degli amici con amarene e peperoncino.

Per la gola

Torta del pane € 7.00

Dolce tipico della tradizione omegnese. (1, 3, 7, 8, 12)

Torta di nocciola € 7.00

Torta di nocciole Tastelanghe con 50% di nocciole IGP Piemonte. (3, 8, 12)

Torta di nocciole e cacao € 7.00

Torta di nocciole e cacao Tastelanghe
con nocciole IGP Piemonte. (3, 8, 12)

Gelato A PARTIRE DA € 7.00

Gelato alla crema abbinabile a frutta di stagione
oppure ad alcolici come ad esempio, il liquore alle nocciole. (3, 7, 12)

Tuscany € 9.00

Cantucci Mattei accompagnati da vino moscato passito. (1, 3, 7, 8, 12)

Piatto di frutta mista di stagione € 10.00

Fonduta di cioccolato e frutta € 15.00

Per due persone. (1, 3, 6, 7, 8, 12)

Degustazione di Cioccolato € 18.00

Viaggio tra i migliori cacao del mondo
con abbinamento di Vermouth rosso. (3, 7, 8, 12)

*"Attenzione: questa degustazione di cioccolato potrebbe includere anche
un Boero contenente una ciliegia con nocciolo"*

Frutta cotta con gelato € 10.00

Mele, pere, prugne secche, arance e cannella con gelato alla vaniglia
(3, 6, 7, 12)

La merenda

Infusi, tè e tisane Dammam Frères Parigi € 4.50

La cioccolata Domori € 5.50

Cioccolato fondente. (1, 3, 6, 7, 8, 12) *Gluten free*



Drink***

Spritz

con VETZ Bitter artigianale con botaniche naturali € 8.00

con HUGO Liquore ai fiori di sambuco € 8.00

con ROSSI D'ANGERA bitter artigianale con botaniche naturali € 8.00

con APEROL € 7.00

Analcolico € 7.00

Gin tonic

€ 9.00

Gin Latitude 45, tonica Gemelli.

Gin tonic Analcolico, Arancia o Cannella

€ 9.00

Infuso a freddo di balsamico Leonardi con essenze naturali,
tonica Gemelli.

Negroni

€ 7.00

Gin Latitude 45, Vermuth artigianale, bitter artigianale con botaniche
naturali.

Negroni sbagliato

€ 7.00

Valdobbiadene, Vermuth artigianale, bitter artigianale con botaniche
naturali.

Americano

€ 7.00

Vermuth artigianale, bitter artigianale con botaniche naturali.

Succhi di frutta

Achillea 100% Bio

€ 4.00

Pesca | pera | Ananas | pompelmo | arancia | pomodoro

Achillea 100% Bio

€ 5.00

Mirtillo

Il caffè

Caffè

€ 2.50



Bevande

Acqua Naturale cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Acqua Gassata cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Chinotto €4.50

Ginger Beer € 4.50

GEMELLI | Zenzero e agave biologica, senza conservanti e dolcificanti artificiali

Tonica €4.50

Senza edulcoranti, senza conservanti, senza conservanti artificiali

Limonata € 4.50

ACHILLEA | con succo di limoni siciliani

Tè nero alla pesca € 4.50

ACHILLEA | con infuso di pregiate foglie di tè Darjeeling

Tè nero alla limone € 4.50

ACHILLEA | con infuso di pregiate foglie di tè Darjeeling

Mela e zenzero Bio € 4.50

ACHILLEA | 87% succo di mela concentrato e 3% succo di zenzero

Happy Green € 4.00

DAMMANN FRÈRES | tè verde con kiwi, cetriolo, mela verde e fiori d'arancio

Passion Framboise € 4.00

DAMMANN FRÈRES | infuso di frutto della passione, fiori di ibisco, buccia di rosa canina, pezzetti di mela e lampone, petali di fiori

Le birre

ANIMA

Birrificio di Cuneo

Anastasia

cl 33 € 6.40 | cl 75 € 16.30

BIONDA

Delicata e dissetante, complicatissimamente semplice, senza spezie, morbida, luppolatura leggera, corpo esile e aroma floreale incantevole.

Newton

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

AMBRATA

Doppio malto, dissetante, beverina, appagante. Una base maltata importante contrasta con la sua assoluta bevibilità, luppolatura equilibrata e precisa.

Dante

cl 33 € 6.90 | cl 75 € 17.60

ROSSA DOPPIO MALTO

Caratterizzata da un'ampiezza di malti notevole, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma.

Leonardo

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

BIONDA DOPPIO MALTO

Caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro.

Leonardo

cl 33 € 6.90

SENZA GLUTINE

Caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro.



Le grappe ***

Grappa di Barbera | Marolo € 5.00
Grappa bianca

Grappa di Barolo | Marolo € 7.00
Invecchiata 4 anni in botte

Grappa di Moscato Apres 5 | Marolo € 7.00
Invecchiata 5 anni in botte

Grappa di Barolo | Marolo € 16.00
Invecchiata 15 anni in botte

Altana del Borgo 2005 | Rossi d'Angera € 24.00
Grappa di Moscato

Vino da meditazione ***

Passito | La Ru Lichin € 7.00
*Vino prodotto da uve Moscato appassite su pianta a grappolo vivo.
Il mosto fermenta e matura in barrique di legno di rovere
per oltre 12 mesi.*

Amari ***

Grinta | Glep € 5.00
Amaro alle erbe

Genepy | GM € 5.00
della Val Formazza prodotto con artemisia raccolta oltre i 2.500mt

Amaro d'Angera | Rossi d'Angera € 7.00
Liquore alle erbe con botaniche alpine | 30 gg in botte

Amaro del Lago Maggiore | Rossi d'Angera € 7.00
Liquore alle erbe, radici e spezie | gusto morbido e avvolgente

Genziana della transumanza | Scuppoz € 7.00
Infuso naturale di genziana



Liquori ***

Limoncello | Il Covento € 5.00

Liquore a base di 350 gr./litro di Limone di Sorrento IGP

Liquore alla nocciola | Fratello € 5.00

Nocciole IGP Piemonte, cacao, vaniglia, fiori di sambuco, miele d'acacia

Amaretto | Rossi d'Angera € 5.00

Liquore a base di biscotti Amaretti, spezie ed erbe aromatiche

Sambuca Scuppoz € 6.00

Liquore all'anice ed erbe aromatiche

Figo | Rossi d'Angera € 7.00

Infuso naturale di fico

Allergeni

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | SHELLFISH and shellfish products
- 3) UOVA e prodotti a base di uova | EGGS and egg-based products
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce | FISH and fish products
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | PEANUTS and peanut based products
- 6) SOIA e prodotti a base di soia | SOYA and soy-based products
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | MILK and milk-based product (including lactose)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano | CELERY and celery based products
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape | MUSTARD and mustard-based products
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini | LUPINI and products based on lupins
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | MOLLUSCS and shellfish products

* prodotti dispensa: per tutto ciò che riguarda i prodotti confezionati, vi preghiamo di controllare gli ingredienti presenti sulle etichette.

** gli ingredienti variano in base alla disponibilità giornaliera, pertanto siete pregati di chiedere al responsabile di sala.

*** In tutti i vini e liquori sono presenti solfiti ed anidride solforosa.
Alcuni prodotti potrebbero essere decongelati.



I panini

Il tuo

PREZZO VARIABILE

Vieni al banco e scegli come farcire il tuo panino gourmet!

Il marinato € 12.00

Manzo marinato alle erbe, pesto di sedano o di limoni e stracciatella.

(1, 7, 8, 9, 12)

Il tacchino € 10.00

Tacchino Capitelli, salsa tonnata fresca con capperi e acciughe cantabrichi e lattughio. (1, 3, 4, 7, 8, 12)

La pancetta € 12.00

Pancetta Giovanna in 3 cotture, pomodorini e pecorino.

(1, 7, 8, 12)

Il crudo € 10.00

Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi e burro montato.

(1, 7, 12)

Il saporito € 12.00

Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi e burro montato, aceto balsamico invecchiato 10 anni e Parmigiano stagionato 24 mesi Vacche Rosse. (1, 7, 12)

Il Mediterraneo € 14.00

Burrata, pomodorini, acciughe Cantabrichi e cipolla.

(1, 4, 7, 12)

I panini vengono serviti fino alle ore 18:00.



www.labuvettelagodorta.com