



WIFI

LaBuvette
Pass: LaBuvette22!

Bienvenue au

La Buvette

— LAGO D'ORTA —

Tout commence par l'eau.

*Ce bâtiment, l'un des plus anciens de la petite ville d'Omegna,
avait été conçu pour protéger les étages supérieurs
des crues du lac — il devait préserver,
garantir que les provisions ne soient pas touchées.*

*L'ancienne colonne en granit rose de Baveno
soutient encore aujourd'hui cette structure millénaire.
Aujourd'hui, nous avons transformé ces murs en une épicerie fine.
Tous les produits que nous vous proposons
ont été choisis avec amour, éthique et passion par nos soins,
pour vous garantir chaque jour le meilleur de la gastronomie italienne.*

*Notre menu évolue constamment, toujours influencé par de nouvelles
expériences et découvertes.*

*Laissez-vous inspirer par ce qui attire votre goût,
ou laissez-nous vous guider dans le choix des accords.
Le voyage des saveurs commence maintenant !*



Règles du jeu

Le choix du vin est une affaire très personnelle — c'est le cœur qui commande, et chaque gorgée doit éveiller des émotions.

Laissez-vous guider par votre instinct, explorez notre cave, lisez les étiquettes, prenez les bouteilles en main, discutez avec nous et laissez-vous conseiller.

Le prix indiqué sur la bouteille correspond à la vente à emporter.

Si le vin est consommé à table, un supplément pour le service sera appliqué.

Vins au Verre***

Vin blanc

- "Bianco" '24 | Le Piane** € 6.00
100 % Erbaluce | Vinifié en grands fûts et en cuves en ciment.
Vin structuré, robe jaune, arômes de fleurs alpines séchées, miel et poire.
En bouche, élégant et salin, avec une finale d'amande.
- Dragon '24 | Vajra** € 6.00
Assemblage de Chardonnay, Sauvignon, Nascetta et Riesling
Élevé 6/8 mois en cuve inox.
Goût fruité, salin, avec une finale fraîche et persistante.
- "Derthona" '23 | Claudio Mariotto** € 7.00
100 % Timorasso | Élevé 12 mois en cuve inox.
Vin riche, fruité et minéral, avec des notes de camomille, prunes mûres et une touche grillée en fin de bouche.
- "Campianatu" '21 | Tenute Campianatu** € 9.00
100 % Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Élevage en cuve inox + 6 mois de repos en bouteille.
Goût frais, parfumé et salin, avec des arômes d'herbes aromatiques et de jasmin.

Vin rouge

- "Spezieri" '23 | Col d'Orcia** € 5.00
Sangiovese, Cilieggiolo | Élevé en acier et béton pendant 6 mois.
Structuré, tanins souples, goût de cerise, framboise et fruits rouges.
- Langhe DOC Nebbiolo '24 | Az. Agricola Gallino** € 6.00
100 % Nebbiolo | Vinifié et élevé en cuve inox.
Goût corsé, réglisse et pétales de rose, tanins élégants et persistants.
- Dolcetto di Ovada "Du Riva" '18 | Tacchino** € 8.00
100 % Dolcetto | Élevage 6 mois en acier.
Goût persistant avec tanins doux, notes de réglisse et de fruits noirs.
- "Nizza Le Rose" '21 | Franco Mondo** € 9.00
100 % Barbera | Longue macération, suivie de 36 mois minimum en fûts de chêne français.
Goût plein, austère et velouté, avec une finale riche et soyeuse.
- "Lessona" '20 | Tenute Sella** € 9.00
85 % Nebbiolo, 15 % Vespolina | Élevé 24 mois en fûts de chêne de Slavonie (25 hl). Arômes de violette, goût sec, tannique et salin, avec une longue persistance.
- "Châteauneuf-du-Pape" '21 | Pierre-Henri Morel** € 15.00
Syrah, Grenache, Mourvèdre | Élevé 12/15 mois en cuves béton.
Goût doux, minéral avec une finale de fruits sauvages.

Bulles

“47” | Bortolotti € 6.00
100 % Glera | Méthode Charmat, 4 mois en autoclave
Fragrances fruitées, vin pétillant et vif.

Franciacorta DOCG brut S.A. | Vezzoli €8.00
100 % Chardonnay | Produit selon la méthode « SoloUva »,
sans sucres ajoutés. Affinage sur lies en bouteille pendant
au moins 20 mois. Goût élégant, frais et agrumé.

Alta Langa extra brut | MarcAlberto € 9.00
70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
Fermentation partielle en inox, partielle en fût de chêne,
élevage sur lies. Perlage fin et persistant.

vins rosés

Vin mousseux méthode classique € 6.00
Alta Langa - MarcAlberto
80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay
Vinification selon la méthode traditionnelle française.
Frais, fruité, avec une finale vive et tannique.

Le Verre du Jour prix variable

Cépage et producteur variables | Affinage variable

UNE DÉGUSTATION DIFFÉRENTE CHAQUE JOUR.

Le voyage du palais :

Dégustation de charcuteries et fromages

Assiette de charcuteries et fromages (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 15.00

Dégustation recommandée **pour une personne** composée de 3 types de charcuteries et 2 types de fromages, **pain de seigle aux noix et raisins**, et herbes du jardin.

Assiette de charcuteries et fromages (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 26.00

Dégustation recommandée **pour deux personnes** composée de 5 types de charcuteries et 3 types de fromages, accompagnée de fruits et légumes frais de saison, légumes en conserve, miel/confitures/moutardes selon disponibilité du jour, **pain de seigle aux noix et raisins**.

Assiette au poids (1, 7, 8, 9, 10, 12) **prix variable**

Choisissez quoi et combien manger, venez au comptoir et nous choisirons ensemble la composition de votre assiette ou confiez-la-nous et soyez surpris !

(Vous voulez 100 g de jambon cru ? Aucun problème. Vous voulez enlever certains fromages ? Vous voulez une assiette mixte pour 10 personnes ? Bien sûr, tout est possible, il suffit de demander !)

Choisissez l'accompagnement pour votre plateau:

Accompagnement Gourmet € 4.00

Fruits et légumes de saison et un légume en conserve à l'huile, selon la disponibilité du jour. (5, 8, 9, 10, 12)

Accompagnement Excellence € 7.00

Fruits et légumes de saison, légumes en conserve à l'huile et accompagnements pour fromage selon la disponibilité du jour. (5, 8, 9, 10, 12)

Accompagnement pour plateau de fromages € 7.00

3 petites coupelles de sauce douce et épicée, miel et confiture. (5, 8, 9, 10, 12)

De la réserve

Sauce douce et épicée € 6.70

Abricots | clémentines | figues 120 gr.

Oignons rouges séchés € 12.70

Au moût de raisin cuit 230 gr.

Artichauts crus à l'huile d'olive 230 gr. € 13.60

Poivrons cerises € 16.40

Farci de thon méditerranéen 230 gr.

Champignons cèpes € 25.00

tranchés et cuits à la vapeur, 280 gr.

Sauce caponata € 18.20

avec morceaux de légumes en sauce aigre-douce



Le Sentier du Goût

Salumi d'oca | Charcuterie d'Oie € 14.00

Salami pur oie, jambon cuit d'oie, speck d'oie fumé, servis avec du moût de raisin et du beurre fouetté. (1, 7, 12)

Ajout de Foie Gras € 6.00

Prosciutti crudi | Jambons Crus € 16.00

Jambon de Parme 30 mois, San Daniele 20 mois, jambon du Val Viguzzo et jambon S. Ilario Riserva 28 mois, servis avec du moût de raisin et du beurre fouetté. (1, 7, 12)

I cotti | Les Cuits € 13.00

Jambon cuit au miel San Giovanni, jambon cuit d'oie, gigot d'agneau aux herbes, servis avec légumes marinés à l'huile. (1, 7, 12)

La Giovanna € 14.00

Poitrine de porc "La Giovanna" en trois cuissons, artichauts et pain chaud grillé. (1, 7, 8, 9, 10, 12)

La Bologna € 14.00

Mortadelle "Opera" aux pistaches, aubergines à l'huile, taralli artisanaux à l'oignon. (1, 7, 8, 9, 10, 12)

Le tome | Les Tomes € 12.00

Nostrano de Crodo, tome aux trois laits, tome du Mottarone, tome Valsesiana affinée. (1, 7, 8, 12)

I blu | Les Bleus € 16.00

Sélection de 3 fromages persillés selon disponibilité, accompagnés de vin doux passito au muscat. (1, 7, 8, 12)

I pecorini | Les Pecorinos € 16.00

Sélection de 3 pecorinos d'exception, servis avec des amandes d'Avola grillées et du miel d'acacia bio local. (1, 7, 8, 12)

I caprini | Les Chèvres € 16.00

Sélection de 3 fromages de chèvre de qualité, servis avec une compotée de fruits rouges et du pain de seigle aux noix et raisins secs. (1, 7, 8, 12)

Dans l'Assiette

Plats froids

Cantabrico | Cantabrique € 12.00

Filets d'anchois cantabriques dessalés à la minute, servis avec crostini et beurre fouetté. (1, 4, 7)

Marinato | Mariné € 15.00

Bœuf mariné aux herbes, champignons à l'huile, vinaigre balsamique vieilli 10 ans, pesto de céleri ou de citron. (1, 7, 8, 9, 12)

Tonnato € 14.00

Dinde Capitelli, sauce au thon, câprons des îles Éoliennes, zestes de citron. (3, 4, 7, 12)

Battuta | Tartare € 16.00

Tartare de bœuf piémontais, moutarde, oignons, câpres, anchois cantabriques et pomme verte. (4, 10, 12)
Jaune d'œuf sur demande

Carpaccio ou Bresaola € 13.00

Carpaccio ou bresaola d'Angus ibérique, copeaux de Parmigiano de Vaches Blanches affiné 24 mois, huile d'olive. (7, 12)

Burrata € 15.00

Burrata avec puntarelle (si disponibles) et anchois cantabriques. (1, 4, 7, 12)

Zuppa di cipolle | Soupe à l'Oignon € 12.00

Soupe à l'oignon avec crostini et fromage toma. (1, 7, 12)

Zuppa di stagione | Soupe de Saison ** € 16.00

(Soupe du jour à base de produits de saison)

Lasagne du Viganò € 10.00

Lasagnes à la bolognaise avec sauce ragù et béchamel. (1, 3, 7, 12)

Bagna càuda € 16.00

Sauce chaude aux anchois cantabriques, ail rose et huile, servie avec légumes de saison cuits et crus. (4, 7, 9, 12)

Tortellini Bolognais "Gratifico" € 14.00

En bouillon (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)
Beurre et sauge (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

Plats chauds

Offrez-vous le luxe d'oser

S. Ilario € 18.00

Jambon cru S. Ilario Riserva affiné 28 mois, servi avec vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia, Sceau Homard – Acetaia San Giacomo.

(7, 12)

Culatello et sa famille € 22.00

Culatello, Culatta di Canossa et Viola di Canossa. (7, 12)

Il foie gras € 22.00

Foie gras accompagné de marrons confits, pain grillé, vin passito au muscat et fruits au sirop. (1, 8, 12)

Il Tartufo | La Truffe € 28.00

Mortadelle à la truffe noire de Savigno, salami à la truffe noire, tome de Maccagno à la truffe noire, et gorgonzola à la truffe blanche à la cuillère.

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

Maiale Nero | Porc Noir € 25.00

Sélection de charcuteries de porc noir, selon la disponibilité du jour.

(1, 7, 8, 12)

Salades

Hivernale tiède € 13.00

Pommes de terre, brocolis, chou-fleur, haricots verts, betteraves. (12)

Thon € 15.00

Jeunes pousses et crudités de saison, œuf dur, amandes grillées, filets de thon albacore. (3, 4, 8, 12)

Accompagnements de Légumes

Assiette de légumes de saison (crus) € 7.00

Assiette de légumes de saison (cuits) € 9.00

Les plats peuvent varier selon la saison et le marché.
Nous nous engageons à toujours vous offrir le meilleur,
ce qui implique un changement constant.

Plaisirs Après-Dîner

Smoking € 8.00

Fromage bleu de vache délicat, fumé au bois de hêtre, accompagné de grappa Marolo de Barbera Monriondo (1, 7, 8, 12)

Pecorino “Réserve du Fondateur” € 8.00

Un des meilleurs pecorinos au monde, accompagné d'amandes d'Avola grillées et de miel d'acacia. (1, 7, 8, 12)

Bresaola de Wagyu (7, 12) € 18.00

Dégustation pure de bresaola issue de la rencontre entre la tradition italienne de la charcuterie et l'une des viandes les plus nobles au monde.

Pâturages Extrêmes (1, 3, 5, 6, 7, 8, 12) € 12.00

Fontina d'alpage longuement affinée, accompagnée de liqueur Camars (macération de 16 herbes et épices).
Servie avec chocolat noir de Modica et fleur de sel.

Gorgonzola (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13) € 8.00

Fromage bleu piquant accompagné de “La Ru Lichin”, vin de dessert issu de raisins Moscato passerillés, et de Panforte aux cerises noires et piment.

Plaisirs sucrés

Torta del pane| Gâteau de pain € 7.00

Dessert traditionnel d'Omegna. (1, 3, 7, 8, 12)

Torta di nocciola| Gâteau aux noisettes € 7.00

Gâteau Tastelanghe aux noisettes IGP du Piémont (50 %). (3, 8, 12)

Gâteau aux noisettes et cacao € 7.00

Gâteau Tastelanghe aux noisettes IGP du Piémont et cacao. (3, 8, 12)

Glace artisanale A PARTIRE DA € 7.00

Glace à la vanille servie avec fruits de saison
ou associée à des liqueurs comme la liqueur de noisette. (3, 7, 12)

Toscane € 9.00

Cantucci Mattei accompagnés de vin Moscato passito. (1, 3, 7, 8, 12)

Assiette de fruits de saison € 10.00

Fondue au chocolat et fruits € 15.00

Pour deux personnes. (1, 3, 6, 7, 8, 12)

Dégustation de chocolat € 18.00

Voyage à travers les meilleurs cacaos du monde
accompagné de Vermouth rouge. (3, 7, 8, 12)

*Attention : cette dégustation peut inclure un boero avec une cerise entière
(noyau inclus).*

Fruits cuits avec glace € 10.00

Pommes, poires, pruneaux, oranges et cannelle
avec glace à la vanille. (3, 6, 7, 12)

L'heure du goûter

Infusions, thés et tisanes € 4.50
Dammann Frères Paris

Chocolat chaud Domori € 5.50

Chocolat noir. (1, 3, 6, 7, 8, 12) Sans gluten



Boissons**

Spritz

avec VETZ bitter artisanal aux plantes naturelles € 8.00

avec HUGO liqueur de fleurs de sureau € 8.00

avec ROSSI D'ANGERA BITTER artisanal aux plantes naturelles € 8.00

con APEROL € 7.00

Sans alcool € 7.00

Gin tonic

€ 9.00

Gin Latitude 45, tonic Gemelli.

Gin tonic sans alcool, Orange ou Cannelle € 9.00

Infusion froide de balsamique Leonardi aux essences naturelles,
tonic Gemelli.

Negroni

€ 7.00

Gin Latitude 45, vermouth artisanal, bitter artisanal aux plantes
naturelles.

Negroni sbagliato

€ 7.00

Valdobbiadene, vermouth artisanal, bitter artisanal aux plantes
naturelles.

Americano

€ 7.00

Vermouth artisanal, bitter artisanal aux plantes naturelles.

Jus de fruits

Achillea 100% Bio € 4.00

Pêche | Poire | Ananas | Pamplemousse | Orange | Tomate

Achillea 100% Bio € 5.00

Myrtille

Café

Café

€ 2.50



Boissons

Eau Naturelle cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Eau Gazeuse cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Chinotto €4.50

Ginger Beer € 4.50

GEMELLI | Gingembre biologique et agave, sans conservateurs ni édulcorants artificiels

Tonic €4.50

Sans édulcorants, sans conservateurs, sans conservateurs artificiels

Limonade € 4.50

ACHILLEA | Avec jus de citron sicilien

Thé noir à la pêche € 4.50

ACHILLEA | Infusé avec de fines feuilles de thé Darjeeling

Thé noir au citron € 4.50

ACHILLEA | Infusé avec de fines feuilles de thé Darjeeling

Pomme et gingembre bio € 4.50

ACHILLEA | 87 % jus de pomme concentré et 3 % jus de gingembre

Happy Green € 4.00

DAMMANN FRÈRES | Thé vert au kiwi, concombre, pomme verte et fleurs d'oranger

Passion Framboise € 4.00

DAMMANN FRÈRES | Infusion de fruit de la passion, fleurs d'hibiscus, écorce de cynorrhodon, morceaux de pomme et framboise, pétales de fleurs

Les bières

ANIMA

Brasserie Cuneo

Anastasia

cl 33 € 6.40 | cl 75 € 16.30

BLONDE

Délicat et désaltérant, d'une simplicité complexe, non épicé, doux, légèrement houblonné, corps léger et arôme floral enchanteur.

Newton

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

AMBRÉE

Double malt, désaltérant, buvable, satisfaisant. Une base maltée importante contraste avec sa buvabilité absolue, son houblonnage équilibré et précis.

Dante

cl 33 € 6.90 | cl 75 € 17.60

ROUSSE DOUBLE MALT

Caractérisé par une remarquable diversité de malts, une explosion de saveurs, grande buvabilité, alcool bien masqué, houblons équilibrés, excellente mousse.

Leonardo

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

BLONDE DOUBLE MALT

Caractérisé par des notes fruitées, un corps léger, une base maltée généreuse, excellente mousse, finale amère intelligente.

Leonardo

cl 33 € 6.90

LEONARDO SANS GLUTEN

Caractérisé par des notes fruitées, un corps léger, une base maltée généreuse, excellente mousse, finale amère intelligente.

Grappas ***

Grappa di Barbera Marolo	€ 5.00
<i>Grappa blanche</i>	
Grappa di Barolo Marolo	€ 7.00
<i>Vieillie 4 ans en fût</i>	
Grappa di Moscato Apres 5 Marolo	€ 7.00
<i>Vieillie 5 ans en fût</i>	
Grappa di Barolo Marolo	€ 16.00
<i>Vieillie 15 ans en fût</i>	
Altana del Borgo 2005 Rossi d'Angera	€ 24.00
<i>Grappa de Moscato</i>	

Vin de méditation ***

Passito La Ru Lichin	€ 7.00
<i>Vin produit à partir de raisins Moscato séchés sur la vigne en grappe vivante. Le moût fermente et mûrit en barriques de chêne pendant plus de 12 mois.</i>	

Amers ***

Grinta Glep	€ 5.00
<i>Amaro aux herbes</i>	
Genepy GM	€ 5.00
<i>De la Val Formazza, produit avec de l'armoise récoltée au-dessus de 2.500 m</i>	
Amaro d'Angera Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Liqueur aux herbes avec des plantes alpines 30 jours en fût</i>	
Amaro del Lago Maggiore Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Liqueur aux herbes, racines et épices goût doux et enveloppant</i>	
Genziana della transumanza Scuppoz	€ 7.00
<i>Infusion naturelle de gentiane</i>	



Liqueurs ***

Limoncello | Il Covento € 5.00

Liqueur à base de 350 gr/litre de citron de Sorrente

Liqueur de noisette | Fratello € 5.00

Noisettes IGP Piémont, cacao, vanille, fleurs de sureau, miel d'acacia

Amaretto | Rossi d'Angera € 5.00

Liqueur à base de biscuits amaretti, épices et herbes aromatiques

Sambuca Dianisé | Distillerie Berta € 6.00

Liqueur à l'anis et herbes aromatiques

Figo | Rossi d'Angera € 7.00

Infusion naturelle de figues

Allergènes

1. CÉRÉALES contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, etc.)
2. CRUSTACÉS et produits à base de crustacés
3. OEUFS et produits à base d'œufs
4. POISSONS et produits à base de poissons
5. ARACHIDES et produits à base d'arachides
6. SOJA et produits à base de soja
7. LAIT et produits à base de lait (y compris lactose)
8. FRUITS À COQUE (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.)
9. CÉLERI et produits à base de céleri
10. MOUTARDE et produits à base de moutarde
11. GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES >10 mg/kg ou 10 mg/litre
13. LUPINS et produits à base de lupins
14. MOLLUSQUES et produits à base de mollusques

*Produits de la réserve : pour les produits emballés, vérifier les étiquettes.

**Ingrédients variables selon la disponibilité : demander au responsable de salle.

***Tous les vins et liqueurs contiennent sulfites et anhydride sulfureux.

Certains produits peuvent avoir été décongelés.



Les sandwichs

Votre choix

PRIX VARIABLE

Venez au comptoir et choisissez comment garnir votre sandwich gourmet !

Le mariné € 12.00

Bœuf mariné aux herbes, pesto de céleri ou de citron et stracciatella.
(1, 7, 8, 9, 12)

La dinde € 10.00

Dinde Capitelli, sauce tonnata fraîche avec câpres et anchois cantabriques, et laitue. (1, 3, 4, 7, 8, 12)

La pancetta € 12.00

Pancetta Giovanna cuite de trois façons, tomates cerises et pecorino.
(1, 7, 8, 12)

Le jambon cru € 10.00

Jambon de Parme affiné 30 mois et beurre fouetté.
(1, 7, 12)

Le savoureux € 12.00

Jambon de Parme affiné 30 mois et beurre fouetté, vinaigre balsamique vieilli 10 ans, et Parmigiano affiné 24 mois de vaches rouges. (1, 7, 12)

Le méditerranéen € 14.00

Burrata, tomates cerises, anchois cantabriques et oignon.
(1, 4, 7, 12)

Les sandwichs sont servis jusqu'à 18h00.



www.labuveltagodorta.com