



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	Antinori Umbria IGT Conte della Vipera 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon	€ 9.00
	Jermann Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla 90% Ribolla Gialla, 5% Friulano, 5% Riesling	€ 7.00
	Matteo Correggia Roero Arneis DOCG 100% Arneis 4 mesi di acciaio	€ 5.00
Rossi	Antinori Umbria IGT Pinot Nero Castello della Sala 100% Pinot Nero 10 mesi in barrique	€ 15.00
	Travaglini Gattinara DOCG 100% Nebbiolo 30 mesi in botti	€ 8.00
	Franco Mondo Nizza DOCG Le Rose 100% Barbera d'Asti 2 anni in bottiglia	€ 8.00
	Tenute Sella 1671 Bramaterra DOC Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10% 28 mesi in botti	€ 8.00
	Tenute Sella 1671 Coste della Sesia DOC Orbello 90% Nebbiolo, 5% Cabernet Franc, 5% Vespolina 12 mesi in botti	€ 5.00
Bollicine	Contratto 1867 Alta Langa DOCG Millesimato Pas Dosè 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay	€ 9.00
	Franco Mondo Alta Langa DOCG Brut 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero	€ 9.00
	Bortolotti Valdobbiadene DOCG Extra Brut Althèna 85% Glera, 15% Glera Lunga	€ 6.00
	Bortolotti Spumante Rosato Lagrein Brut 100% Lagrein	€ 6.00

Il viaggio del palato: degustazione di salumi e formaggi

Tagliere a peso

Lasciati ispirare dal nostro banco freschi e decidi cosa assaggiare, sbizzarrisciti con gli abbinamenti e dai gusto alla tua fantasia!

Il prezzo sarà stabilito in base alle tue scelte.

Contorno Gourmet € 4.00

Frutta e verdura di stagione e sott'oli. (9, 10, 12)

Contorno Eccellenze € 7.00

Frutta e verdura di stagione e sott'oli. (9, 10, 12)

Tagliere Gourmet (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 16.00

Tagliere Eccellenze (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 30.00

Tagliere composto da 4 salumi e 3 formaggi, accompagnati da frutta e verdura di stagione e sott'oli. A richiesta i taglieri possono essere solo di salumi o solo di formaggi.

I nostri taglieri sono pensati per 1 persona, la differenza di costo non è dettata dalla quantità di prodotto ma dalla ricercatezza di ciò che vi proponiamo.

*Affettati e formaggi vengono serviti con frutta e verdura perchè esaltano i gusti e la loro freschezza prepara il palato al sapore successivo e accompagnati da **pane nero** con **noci** e uvetta.*

Scegli dalla nostra dispensa i contorni da abbinare al tuo piatto *

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

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

Peperoni cherry € 16.40

Ripieni di tonnetto del Mediterraneo 230 gr.

Marroni canditi 250 gr. € 14.70

Mostarda di fichi a pezzettoni € 11.00

specialità dolce/piccante 220 gr.

Salsa dolce piccante € 6.70

Albicocche | clementine | fichi 120 gr.

Radicchio lungo, rosso 220 gr. € 20.20



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** € 12.00
Prosciutto cotto San Giovanni al miele, prosciutto cotto d'oca, Gigot d'agnello alle erbe, accompagnato da sott'oli. (1, 7, 12)
- Le tome** € 12.00
Toma del Mottarone, toma Valsesiana stagionata, toma 3 latti, nostrano di Crodo. (1, 7, 8, 12)
- I blu** € 16.00
Selezione di 3 formaggi erborinati abbinati a moscato passito e Panforte. (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 tre caprini d'eccellenza abbinati a composta di frutti rossi e pane con uva, fichi e mele. (1, 7, 8, 12)

L'assaggio

- Smoking** €6.00
erborinato delicato di mucca, dolce affumicato con legno di faggio, abbinato a grappa Marolo di barbera Monriondo. (1, 7, 8, 12)
- Il pecorino "Riserva del fondatore"** € 6.00
abbinato a mandorle pizzute d'Avola e miele d'acacia. (1, 7, 8, 12)

Nel piatto

Cantabrico	€ 12.00
Filetti di acciughe cantabriche con crostini e burro montato. (1, 4, 7)	
Marinato	€ 14.00
Manzo marinato alle erbe con funghi sott'olio, aceto balsamico invecchiato 10 anni e pesto di limone. (1, 7, 8, 12)	
Tonnato	€ 14.00
Tacchino Capitelli con salsa tonnata e cucunci delle Isole Eolie e zeste di limone. (3, 4, 7, 12)	
Battuta	€ 15.00
Battuta di manzo piemontese con senape, cipolle, capperi, acciughe cantabriche e mela verde. (4, 10, 12)	
Carpaccio	€ 12.00
Carpaccio di Angus Iberico con scaglie di Parmigiano di Vacche Rosse stagionato 24 mesi e olio. (7, 12)	
Burrata	€ 15.00
Burrata, puntarelle (se in stagione) 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 **	€ 12.00
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)	
Polenta con formaggio (7, 12)	
Gorgonzola	€ 12.00
Toma	€ 14.00

Concediti il lusso di osare

Il foie gras	€ 22.00
Foie gras servito con marroni canditi, pane tostato, vino moscato passito e frutta sciropata. (1, 8, 12)	
Il salmone	€ 22.00
Cuore di salmone Coda Nera gran riserva, norvegese, leggermente affumicato con la tecnica "la Ficelle". (4, 12)	
Bresaola di Wagyu (7, 12)	<i>piatto a peso all'etto</i> € 66.00
Prosciutto crudo d'Oca	<i>all'etto</i> € 12.00
Coscia intera gr.350 circa (7, 12)	
Culatello e famiglia	€ 20.00
Culatello, Culatta di Canossa e Viola di Canossa. (7, 12)	
Il Maiale Nero	€ 25.00
Degustazione di salumi di maiale nero. (7, 12)	
S. Ilario	€ 18.00
Prosciutto crudo S. Ilario Riserva 28 mesi, aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Sigillo Oro Acetaia S. Giacomo. (7, 12)	

Insalate

Tonno € 15.00

Misticanza con frutta e verdura di stagione, uovo sodo, mandorle Boniviri e filetti di tonno pinne gialle Reserva. (3, 4, 8, 12)

Insalata invernale € 13.00

Cavolfiori, broccoli, patate, barbabietole, cornette e cipolle.

Contorno di verdura

Piatto di verdure miste di stagione
crude € 7.00

Piatto di verdure miste di stagione
cotte € 8.00

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.

Per la gola

Tuscany € 8.00

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

Gelato A PARTIRE DA € 6.00

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

Torta del pane € 6.00

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

Torta di nocciola € 6.00

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

Torta di nocciole e cacao € 6.00

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

Degustazione di Cioccolato € 18.00

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

Fonduta di cioccolato e frutta € 12.00

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

Piatto di frutta mista di stagione € 8.00

La merenda

Infusi, tè e tisane Dammam Frères Parigi € 3.50

La cioccolata Bodrato € 4.00

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

Drink***

Spritz

con VETZ Bitter artigianale con botaniche naturali € 8.00

con HUGO Liquore ai fiori di sambuco € 8.00

con BORDIGA ROSSO bitter artigianale con botaniche naturali € 8.00

con APEROL € 7.00

Analcolico € 7.00

Gin tonic

€ 9.00

Gin Latitude 45, tonica Italian Superior Imperdibile.

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

The palace

€ 2.20

Piccola torrefazione artigianale in Orta S. Giulio.

Importa caffè verde da India, Sud America ed Africa, lo tosta e crea dei blend unici. The palace è una miscela di 10 tipi diversi di monorigini di caffè di cui 5 robuste e 5 arabiche.

Bevande

Acqua Naturale cl 70 € 2.50

DOLOMIA

Acqua Gassata cl 70 € 2.50

DOLOMIA

Chinotto €4.00

IMPERDIBILI | con infuso di chinotti presidio Slow Food di Savona

Ginger Ale € 4.00

IMPERDIBILI | con estratto naturale di zenzero dell'Africa centrale

Tonica Superior Italian €4.00

IMPERDIBILI | con infuso di eccellenti agrumi di Sicilia ed estratto naturale di corteccia di china

Limonata € 4.00

ACHILLEA | con succo di limoni siciliani

Tè nero alla pesca € 4.00

ACHILLEA | con infuso di pregiate foglie di te Darjeeling

Tè nero alla limone € 4.00

ACHILLEA | con infuso di pregiate foglie di te Darjeeling

Mela e zenzero Bio € 4.00

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

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 <i>Grappa bianca</i>	€ 5.00
Grappa di Barolo Marolo <i>Vendemmia 2018 invecchiata 4 anni in botte</i>	€ 7.00
Grappa di Moscato Apres 5 Marolo <i>Vendemmia 2016 invecchiata 5 anni in botte</i>	€ 7.00
Grappa di Barolo Marolo <i>Invecchiata 15 anni in botte</i>	€ 16.00
Altana del Borgo 2005 Rossi d'Angera <i>Grappa di Moscato</i>	€ 24.00

Vino da meditazione ***

Passito La Ru Lichin <i>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.</i>	€ 4.00
---	--------

Amari ***

Grinta Glep	€ 5.00
<i>Amaro alle erbe</i>	
Amaro d'Angera Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Liquore alle erbe con botaniche alpine 30 gg in botte</i>	
Genepy GM	€ 5.00
<i>della Val Formazza prodotto con artemisia raccolta oltre i 2.500mt</i>	

Liquori ***

Sambuca Dianisé Distillerie Berta	€ 6.00
<i>Liquore all'anice ed erbe aromatiche</i>	
Liquore alla nocciola Fratello	€ 5.00
<i>Nocciole IGP Piemonte, cacao, vaniglia, fiori di sambuco, miele d'acacia</i>	
Amaretto Rossi d'Angera	€ 5.00
<i>Liquore a base di biscotti Amaretti, spezie ed erbe aromatiche</i>	
Limoncello Il Covento	€ 4.00
<i>Liquore a base di 350 gr./litro di Limone di Sorrento IGP</i>	
Figo Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Infuso naturale di fico</i>	

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**



I panini

Il tuo

Vieni a scegliere al banco i prodotti che più ti ispirano e crea il tuo panino gourmet!

IL PREZZO SARÀ STABILITO IN BASE ALLE TUE SCELTE.

Il marinato € 10.00

Manzo marinato alle erbe, pesto di limone e stracciatella.

(1, 7, 8, 12)

Il tacchino € 9.00

Tacchino Capitelli, salsa tonnata fresca con capperi e acciughe cantabriche e lattuchino. *(1, 3, 4, 7, 8, 12)*

La pancetta € 10.00

Pancetta Giovanna in 3 cotture, pomodorini sott'olio e pecorino Irpino.

(1, 7, 8, 12)

Il crudo € 9.00

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 € 12.00

Burrata, pomodorini, acciughe Cantabriche e cipolla.

(1, 4, 7, 12)

I panini vengono serviti fino alle ore 18:00.

