



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!

Il viaggio del palato

Tagliere Gourmet € 15.00

Tagliere Eccellenze € 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 o 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.

Tagliere Il gioco

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

Il prezzo sarà stabilito in base alle tue scelte.

Affettati e formaggi vengono serviti con frutta e verdura perchè esaltano i gusti e la loro freschezza prepara il palato per il sapore successivo.

Il sentiero del gusto

Salumi d'oca € 12.00

Salame di pura oca, prosciutto cotto di pura oca, speck d'oca affumicato, accompagnato da mosto di fichi e verdure sott'olio.

Aggiunta di Foie gras € 6.00

Prosciutti crudi € 9.00

Prosciutto crudo di Parma, San Daniele e Vigizzo, accompagnati da burro di vacche rosse e mosto di fichi.

I crudi € 20.00

Prosciutto crudo di Parma, San Daniele e Vigizzo, culatello di Zibello, spalla cruda di Palassone, accompagnati da burro di vacche rosse e aceto balsamico.

I blu € 12.00

Selezione di 3 formaggi erborinati abbinati a un moscato passito e Panforte.

L'assaggio

Smoking € 5.00

(erborinato di mucca dolce affumicato con legno di faggio), abbinato a grappa di barolo barricata.

Prosciutto crudo e aceto balsamico € 5.00

Il pecorino "Riserva del fondatore" abbinato a mandorle Pizzuta d'Avola e miele d'acacia. € 6.00

Nel piatto

Cantabrico € 12.00

Filetti di acciughe cantabriche con crostini e burro di vacche rosse.

Marinato € 12.00

Manzo marinato con funghi sott'olio, aceto balsamico e salsa al sedano.

Tonnato € 12.00

Tacchino Capitelli con salsa tonnata e cucunci.

Battuta € 15.00

Battuta di manzo piemontese con senape, cipolle, capperi, acciughe e mela verde.

Trota € 14.00

Trota Regina di San Daniele con uova di trota, crostini e burro di vacche rosse.

Carpaccio € 12.00

Carpaccio di angus iberico con scaglie di parmigiano 24 mesi di vacche rosse.

La burrata € 15.00

burrata, puntarelle e acciughe.

Il foie gras € 20.00

Foie gras servito con marroni canditi, pan brioche, moscato passito e pere sciropate.

Nel piatto

Zuppa di cipolle € 12.00

Zuppa di cipolle con crostini di pane e toma.

Zuppa di zucca € 12.00

Zuppa di zucca con crostini di pane e speck croccante.

La lasagna del Viganò € 8.00

Lasagne alla bolognese con ragù e besciamella.

Bagna càuda € 14.00

Bagna càuda servita con verdure di stagione.

Insalate

Tonno € 14.00

Misticanza con verdura di stagione, uovo sodo, mandorle Boniviri e tonno Testa Conserve.

Insalata invernale € 13.00

Verdura e frutta

Piatto di verdure miste di stagione crude e/o cotte € 7.00

Piatto di frutta mista di stagione € 7.00

Per la gola

Torta di nocciole € 6.00

Torta di nocciole Tastelanghe con 50% di nocciole IGP Piemonte.

Torta di nocciole e cacao € 6.00

Torta di nocciole e cacao Tastelanghe con 50% di nocciole IGP Piemonte.

Tuscany € 8.00

Cantucci Mattei accompagnati da moscato passito.

Gelato A PARTIRE DA € 5.00

Gelato alla crema abbinabile a frutta di stagione oppure ad alcolici come ad esempio, il liquore alle nocciole.

Piccola pasticceria secca € 4.00

Selezione di biscotti della nostra dispensa.

La merenda

Infusi, tè e tisane € 3.00

La cioccolata € 4.00

Cioccolato al latte o fondente.

La cantina

Vino al calice A PARTIRE DA € 5.00

Regole del gioco

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

Lasciatevi guidare, dall'istinto, curiosa di prendere la bottiglia, leggi le etichette, sentite libero di chiedere le bottiglie, chiacchiera con noi e lasciate consigliare.

Non abbiamo una carta dei vini, perchè abbiamo sempre nuovi arrivi e tanta voglia di stappare nuove etichette.

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.

Piccoli suggerimenti

Tutti i prodotti che trovate nella dispensa si possono gustare al tavolo e possono essere impiattati. Ciò che non viene consumato tornerà a casa con voi.

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.

Siamo ben felici di conoscere nuovi abbinamenti! Se hai un'idea da proporci o qualche richiesta particolare, non esitare a farlo!

Le birre

32 VIA DEI BIRRAI
Birrifficio di Pederobba Treviso

Oppale cl 75 € 15.50

BIONDA LUPPOLATA

Birra chiara quotidiana, molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica adatta ad un pubblico esigente. Ricalca le caratteristiche delle I.P.A. tradizionali.

Curmi cl 75 € 15.50

BIANCA SPEZIATA

Con coriandolo e scorza d'arancio. Di pronta e facile beva piacevolmente acidula. Prodotta con farro e luppolo italiani.

Audace Bio cl 75 € 16.30

BIONDA BIOLOGICA DOPPIO MALTO

Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e frutta gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato.

Admiral cl 75 € 16.00

ROSSA DOPPIO MALTO

Dai riflessi rubino, piacevolmente luppolata con sentori di frutti di bosco. Birra forte (doppio malto), di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Nebra cl 75 € 16.90

AMBRATA DOLCE

Ambrata (doppio malto) dall'inconfondibile nota floreale del sambuco. Spiccati richiami di frutta matura. Birra dolce, di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

Le birre

CROCE DI MALTO

Un birrifficio indipendente con sede a Trecate, Novara.

Acerbus cl 33 € 5.50

AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI

La ricchezza di malti e di luppoli impiegati in questa ricetta, introducono subito la piacevolezza del gusto e del profilo aromatico tipicamente britannici.

Triplexxx cl 33 € 6.40

GIALLO AMBRATO

Una birra nata per emozionare e per offrire un nuovo piacere nel bere birra, impossibile da dimenticare!

Piedi Neri cl 33 € 6.80

NERO

Con Piedi Neri si condensa il desiderio di legare una birra al nostro territorio; per farlo Croce di Malto ha interpretato una Russian Imperial Stout con uso di riso venere e castagne del novarese.

Temporis cl 33 € 6.10 | cl 75 € 14.30

GIALLO INTENSO CON RIFLESSI ARANCIATI

Una birra ricca di suggestioni, complessa nei profumi e nel gusto, ed altamente dissetante.

Triticum cl 33 € 5.50 | cl 75 € 14.90

GIALLO PAGLIERINO

Ideata per gli amanti delle grandi Weisse tedesche. Gusto, freschezza, profumi intensi e gran bevibilità sono gli aggettivi corretti per immaginare un sorso di questa birra.

Hauria cl 33 € 5.50 | cl 75 € 12.40

GIALLO DORATO

Hauria simboleggia l'interpretazione dissacrante delle "birre chiare tedesche" di Croce di Malto.

Le birre

ANIMA

Birrifficio 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, una 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.