



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!





Ti raccontiamo la nostra filosofia

Stiamo andando contro corrente!

Vi proponiamo un ritorno alla tradizione
e alla scoperta di antichi sapori.

La nostra continua ricerca di prodotti “fatti bene”
ti permetterà di vivere con noi un’esperienza
enogastronomiaca unica.

Come a casa, tra amici!

Vieni al banco, scegli i salumi e i formaggi.
Abbina una buona bottiglia.
Siediti in compagnia e goditi questi momenti conviviali.

Esempio per 4 persone:

200 gr di Prosciutto crudo di Parma
200 gr di Mortadella (Bologna!)
200 gr di carpaccio di Angus Iberico
200 gr di Gorgonzola al cucchiaio
1 cosciotto di prosciutto crudo d’oca
1 carboncino caldo in crosta

Il viaggio del palato: i taglieri

Tagliere Gourmet € 16.00

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 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.

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.

Contorno Eccellenze € 7.00

Frutta e verdura di stagione e sott'oli.

In tutti i nostri piatti è possibile la presenza dei principali 14 allergeni alimentari, qualora tu fossi allegico a qualcosa e avessi dei dubbi, parlacene prima di fare la tua ordinazione.

Non possiamo garantire la non contaminazione degli alimenti.



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 di Vacche Rosse.

Aggiunta di Foie gras € 6.00

Prosciutti crudi € 12.00

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, prosciutto crudo San Daniele 20 mesi e prosciutto crudo Val Vigizzo, accompagnati da burro di Vacche Rosse e mosto d'uva.

I crudi € 20.00

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, prosciutto crudo di San Daniele 20 mesi e prosciutto crudo della Val Vigizzo, culatello, spalla cruda, accompagnati da burro di Vacche Rosse e aceto balsamico invecchiato 10 anni.

I cotti € 10.00

Prosciutto cotto San Giovanni al miele, prosciutto cotto d'oca, Gigot d'agnello alle erbe.

Le tome € 12.00

Toma del Mottarone, toma Valsesiana stagionata, toma 3 latt, nostrano di Crodo.

I blu € 14.00

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

I pecorini € 14.00

Selezione di 3 pecorini d'eccellenza abbinati a mandorle pizzute d'Avola tostate e miele di acacia bio Km0.

L'assaggio

Smoking €6.00
erborinato delicato di mucca, dolce affumicato con legno di faggio, abbinato a grappa Marolo di barbera Monriondo.

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi €6.00
e aceto balsamico tradizionale di Modena DOP invecchiato minimo 25 anni.

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



Nel piatto

Bruschetta € 10.00

Bruschetta scomposta con pomodorini freschi, aglio e basilico.

Cantabrico € 12.00

Filetti di acciughe cantabriche con crostini e burro di Vacche Rosse.

Marinato € 12.00

Manzo marinato alle erbe con funghi sott'olio, aceto balsamico invecchiato 10 anni e salsa di sedano.

Tonnato € 14.00

Tacchino Capitelli con salsa tonnata e cucunci delle Isole Eolie.

Battuta € 15.00

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

Carpaccio € 12.00

Carpaccio di Angus Iberico con scaglie di Parmigiano di Vacche Rosse stagionato 24 mesi.

Gazpacho € 15.00

Salsa di pomodoro e verdure fredde con burrata e acciughe cantabriche.

Burrata € 15.00

Burrata, puntarelle (se in stagione) e acciughe cantabriche.

Concediti il lusso di osare

Il foie gras € 20.00

Foie gras servito con marroni canditi, pane tostato, vino moscato passito e frutta sciropata.

Il salmone € 22.00

Cuore di salmone Coda Nera gran riserva, norvegese, leggermente affumicato.
Stagionatura e affumicatura avvengono per impiccagione.

Bresaola di Wagyu

piatto a peso



Nel piatto

Zuppa di cipolle	€ 12.00
Zuppa di cipolle con crostini di pane e toma.	
Zuppa di stagione	€ 12.00
La lasagna del Viganò	€ 8.00
Lasagne alla bolognese con ragù e besciamella.	
Bagna càuda	€ 14.00
Salsa calda di acciughe cantabriche, aglio rosa e olio, servita con verdure cotte e crude di stagione.	

Insalate

Tonno	€ 14.00
Misticanza con verdura di stagione, uovo sodo, mandorle Boniviri e filetti di tonno pinne gialle Reserva.	
Insalata Rustica	€ 13.00
Peperoni, cetriolo, cipolla, olive, acciughe cantabriche, origano e formaggio latteria di Bufala.	

Verdura e frutta

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

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.

Gelato A PARTIRE DA € 5.00

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

Torta del pane € 6.00

Dolce tipico della tradizione omegnese.

Torta di nocciola € 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.

Fonduta di cioccolato e frutta € 12.00

Per due persone.

La merenda

Infusi, tè e tisane Dammam Frères Parigi € 3.00

La cioccolata Bodrato € 4.00

Cioccolato fondente.

Vini al calice

Bianchi	Yarden Gewürztraminer 100% Gewürztraminer	€ 8.00	€ 32.60
	Le Piane Bianco 100% Erbaluce	€ 6.00	€ 25.40
	Matteo Correggia Roero Arneis DOCG 100% Arneis 4 mesi in acciaio	€ 5.00	€ 20.70
Rossi	Travaglini Gattinara DOCG 100% Nebbiolo 30 mesi in botti	€ 8.00	€ 35.60
	Le Piane Maggiorina Blend di varietà autoctone	€ 6.00	€ 25.40
	Franco Mondo Di.Vino Monferrato rosso DOC 70% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon 6 mesi in botti	€ 5.00	€ 20.50
Bollicine	Contratto Millesimato Alta Langa DOCG Pas Dosé 80% Pinot nero, 20% Chardonnay	€ 9.00	€ 41.70
	Bortolotti Valdobbiadene DOCG 47 extra dry 100% Glera	€ 6.00	€ 24.60
	Bortolotti Lagrein rosato Brut 100% Lagrein	€ 6.00	€ 20.50

La Buvette consiglia

Bianchi	Ilaria Salvetti Erbaluce di Caluso “Eolga” DOCG 100% Erbaluce 6 mesi in botti	€ 30.80
	Yarden Chardonnay Odem 100% Chardonnay 7 mesi in botti	€ 39.70
	Antiche cantine Migliaccio Fieno di Ponza Bianco Lazio IGT 80% Biancolella, 20% Forastera	€ 46.50
Rossi	Franco Mondo “Le Rose” Nizza DOCG 100% Barbera d’Asti 2 anni in bottiglia	€ 35.10
	Tenute Sella 1671 Lessona DOC 85% Nebbiolo, 15% Vespolina 24 mesi in botti	€ 36.30
	Yarden Malbec 100% Malbec 18 mesi in botti	€ 62.30
Bollicine	Rizzini Franciacorta DOCG Brut 100% Chardonnay	€ 42.00
	Erpacrive rosato metodo classico 100% Nebbiolo 24 mesi sui lieviti	€ 39.60
	D’Araprì Metodo Classico Brut 100% Bombino bianco 48 mesi sui lieviti	€ 46.00

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.

Drink

Bitter Spritz	€ 8.00
Bitter artigianale con botaniche naturali, Valdobbiadene, selz.	
Spritz Hugo	€ 8.00
Liquore ai fiori di sambuco, Valdobbiadene, selz.	
Gin tonic Latitude 45	€ 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

Birificio 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 birre

CROCE DI MALTO

Un birrificio indipendente con sede a Trecate, Novara.

Acerbus cl 33 € 5.50

AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI

Triplexxx cl 33 € 6.40

GIALLO AMBRATO

Triticum cl 33 € 5.50 | cl 75 € 14.90

GIALLO PAGLIERINO

Hauria cl 33 € 5.50 | cl 75 € 12.40

GIALLO DORATO

32 VIA DEI BIRRAI

Birrificio di Pederobba Treviso

Oppale cl 75 € 15.50

BIONDA LUPPOLATA

Curmi cl 75 € 15.50

BIANCA SPEZIATA

Audace Bio cl 75 € 16.30

BIONDA BIOLOGICA DOPPIO MALTO

Admiral cl 75 € 16.00

ROSSA DOPPIO MALTO

Nebra cl 75 € 16.90

AMBRATA DOLCE

BIRRA SEMPIONE

cl 50 € 6.00

LUPPOLO FRESCO DEL LAGO MAGGIORE RACCOLTA 2023



Amari

Glep | Grinta € 5.00

Amaro alle erbe

Rossi d'Angera | Amaro d'Angera € 5.00

Liquore alle erbe con botaniche alpine | 30 gg in botte

Rossi d'Angera | Sambuca € 5.00

Liquore all'anice ed erbe aromatiche

Rossi d'Angera | Gin Latitude 45 € 5.00

Prodotto con botaniche del Lago Maggiore

Fratello | Liquore alla nocciola € 5.00

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

GM | Gin € 5.00

con ginepro della Val Formazza raccolto oltre i 2.500mt

GM | Genepy € 5.00

della Val Formazza prodotto con artemisia raccolta oltre i 2.500mt

GM | Genziana € 5.00

liquore di genziana della Val Formazza raccolta oltre i 2.500mt

Marolo | Grappa di Barbera € 6.00

Grappa bianca

Marolo | Grappa di Barolo € 7.00

Vendemmia 2018 invecchiata 4 anni in botte

Marolo | Grappa di Moscato Apres 5 € 7.00

Vendemmia 2016 invecchiata 5 anni in botte

La Valdotaine | Liquore ai mirtilli € 4.00

Infusione in alcool purissimo di piccoli mirtilli neri di montagna della Valle d'Aosta raccolti tra i 1000 e i 2000 mt. di quota

La Ru Lichin | Passito € 4.00

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.



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 sedano e stracciatella.

Il tacchino €9.00
Tacchino Capitelli, salsa tonnata fresca con capperi e acciughe cantabriche e lattuchino.

La Pancetta € 10.00
Pancetta Giovanna in 3 cotture, pomodorini sott'olio e pecorino Irpino.

Il crudo € 9.00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi e burro di Vacche Rosse.

Il saporito € 12.00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi e burro di Vacche Rosse, aceto balsamico invecchiato 10 anni e Parmigiano stagionato 24 mesi Vacche Rosse.

Il Mediterraneo € 12.00
Burrata, pomodorini, acciughe Cantabriche e cipolla.

I panini vengono serviti fino alle ore 18:00.

