



Benvenuti

Lo Chef Domenico, Il mastro Pizzaiolo Vincenzo e LoStaff del Ristorante Vikingo vi ringraziano e vi augurano buona permanenza.

Siamo a disposizione dei signori clienti che vorranno informarci delle loro eventuali intolleranze ed allergie alimentari, al fine di consigliarli al meglio nelle loro scelte.

Il legame che unisce la natura ed i Vichinghi è radicato nel passato e nel rispetto di quelle divinità naturali tanto venerate da considerarsi fautrici del loro destino e dei prodotti della terra. **Noi guerrieri del gusto rinnoviamo questa tradizione utilizzando una carta 100% riciclata per le nostre tovagliette ed abbandonando la medievale tassa del coperto senza costi aggiuntivi per i nostri ospiti.**

L'OSPITE È SACRO, SRÅL!

📍 Indirizzo: Piazza Arturo dell'Oro 22 Domodossola VB Italia

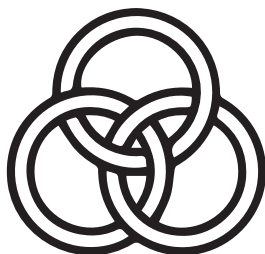
☎ Telefono: +39 0324 248096

✉ Email: info@ristorantevikingo.it

🌐 Sito: www.ristorantevikingo.it

📍 Ristorante Vikingo 📷 @ristorantevikingo





“Ebbro io divenni ebbro senza misura, accanto al saggio Fjalarr. Ché la birra è ottima, a patto che mantenga il suo intelletto, l’uomo.”

Per cominciare bene

Asse del Montanaro con Gnocco Fritto 15,00

Polpo, Frisella e Stracciatella! 16,00

Trittico di Pesce Crudo del pescato del giorno 18,00 /20,00

Rocher di Fassona Piemontese alle tre panure 14,00

Carne Salada di manzo con mousse di Zola
La Casera e crumble di noci 14,00

Il nostro vitello tonnato a bassa temperatura
e frutti del capperò 14,00

Salmone marinato dei Fiordi su Pancake salato
e Bufala S. Salvatore Fresca 15,00





Adesso Pasta!

(e non solo...il nostro riso San Andrea Goio DOP)

Gnocchi di barbabietola con scampi e burrata 15,00

Spaghetti alla chitarra alla crema di asparagi, vongole veraci e pomodorini confit 13,00

Fagottino di crespella ripiena ai funghi porcini e Bettelmatt di Crampiolo 14,00

Risotto della Bodeguita

Riso S.Andrea DOP Goio al Rum, Lime e menta 12,00

Tagliatella all'uovo al ragù bianco profumato alle erbe e scaglie di pecorino 13,00

Carbonara del Vikingo 11,00

A ferro e fuoco

(tutti i nostri secondi sono serviti con contorni di stagione)

Scaloppa di Tonno Rosso fresco alla Milanese 18,00

Branzino Spaccato alla piastra profumato al lime e rosmarino 21,00

Galletto ruspante alla diavola 14,00

Carrè d'Agnello in crosta di Pistacchio di Bronte e salsa al Marsala 25,00

Tagliata di Fassona Piemontese al pepe e rosmarino 19,00

Filetto Irlandese Hereford alla braci e Cafè de Paris 21,00

Filetto Irlandese Hereford con riduzione al Munaloss ed anelli di cipolla croccanti 23,00

Fiorentina di Fassona Piemontese con Salsa Bernese (ideale per 2 persone) 6,50 all'etto





Dalla griglia al pane

Tutti i nostri hamburger Gourmet sono SERVITI CON PATATINE E SALSA
Il pane è 100% di farina biologica e semi

Il VikBacon

Hamburger di manzo irlandese Hereford 200gr con Cheddar Cheese,
Bacon foresta nera stufato e salsa burger 15,80

Pulled Pork di maiale e verdure fresche 14,80

Odino il Panino

Tentacoli di Polpo e Salmone dei Fiordi marinato con olive di Taggia,
misticanza e maionese alla soia 15,80

L'angolo dei piccoli Vikinghi

Le patatine fritte 4,00

La Baby Margherita 5,00

Pasta per tutti: Pomodoro o Bolognese? 6,00

Milanese di Pollo Croccante con le patatine fritte 9,00

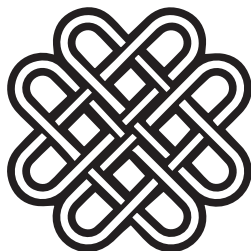


Gluten Free

Da noi puoi trovare la pizza, la pasta e altre specialità senza glutine
del nostro Chef Domenico.

Chiedi al nostro Staff la proposta giornaliera di piatti Gluten Free,
ma con lo stesso gusto del Vikingo!





“Non grandi cose deve l'uomo donare, spesso con poco si ottiene una piccola lode. Con mezzo pane e con una coppa inclinata mi son trovato un compagno.”

Le tonde croccanti

Le nostre pizze si distinguono per l'impasto leggero, croccante e digeribile, frutto di una lunga lievitazione di 42 ore e dell'utilizzo delle FARINE di Mulino Marino biologiche e prodotta in Piemonte.

Il **POMODORO** che utilizziamo per la nostra pizza è Rosso Gargano, un tipo **SAN MARZANO** di prima qualità. La mozzarella che usiamo è **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, il miglior tipo di fiordilatte.

Il **fior di latte**, o semplicemente mozzarella, è un **formaggio fresco a pasta filata**, ottenuto con latte intero crudo di vacca proveniente da più mungiture nell'arco di massimo sedici ore.

Il fior di latte è riconosciuto come **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** della **Campania**, della **Puglia**, della **Basilicata**, della **Calabria**, della **Puglia**, del **Molise** e della **Sicilia**.

Per questa ragione, è stato ufficialmente inserito nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani (**PAT**) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il fior di latte di **Agerola**, comune dell'hinterland di Napoli, è prodotto con latte di mucca della pregiata razza bovina agerolese presente solo in questa porzione di Campania e allevata secondo la tradizione. La mozzarella fior di latte è un formaggio a basso contenuto di sodio (16 mg in 100 g di prodotto). Ogni 100 g si contano **280 Kcal**.



Presidi Slow Food





Qualità nella Tradizione

Margherita D.O.P.

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Basilico fresco, Olio Evo 7,80

Bufala D.O.P.

Pom. San Marzano, Bufala, Basilico, Evo 8,80

Extra D.O.P.

Fiordilatte, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Basilico, Olio Evo 8,00

Stracciatella

Pom. San Marzano, Stracciatella, Basilico, Evo 9,00

Burrata

Pom. San Marzano, Burrata fresca da 125gr, Basilico ed Olio Evo 10,00

Cotto al Naturale

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walser profumato alle erbe 9,00

Tre Stagioni

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walser profumato alle erbe, Cuore di Carciofo, Peperoni alla Griglia 10,00

Parmigiana

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Melanzane grigliate, Pomodorini Confit, Chips di Parmigiano Reggiano Riserva 9,50

Orto di Stagione

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Verdure di stagione in diverse cotture 10,80





Crudo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Crudo Montano Vigezzino 9,80

Tonno e Cipolle

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Bocconcini di Tonno Callipo Selection e Cipolle di Tropea 9,50


L'Acciuga

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Olive di Taggia, Fiori di Cappero, Acciughe del Mar Cantabrico 10,00

Regina

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Olive di Taggia, Cuore di Burrata 10,80

Gustosa

Fiordilatte, Friarielli spadellati, Salsiccia abbrustolita, Scaglie di pecorino sardo di Osilo  10,00

Saporita

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Patate di Beura saltate, Salsiccia abbrustolita, cipolla di Tropea 10,80

Vikinga

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Salamino piccante, Bacon Croccante, Salsa Tinga 10,80

Non far sapere al contadino

Fiordilatte, Gorgonzola La Casera di Eros, Julienne di Pera Abate e noci 10,80





Marinara

Pom. San Marzano, Olio Extravergine d'Oliva, Aglio e Origano 7,00

Bellavista 2.0

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Rucola fresca, Cuori di Bufala D.O.P, Evo 10,00

Tricolore

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Cuori di Bufala IGP, Basilico Fresco, Prosciutto Crudo Montano Vigezzino 11,50

La Raclettè

Fiordilatte, Raclettè Käse firmato Walker, Patate Rösti e di suoi Aromi Naturali 11,00

Viaggio in Puglia Pt. 2

Fiordilatte, Capocollo di Martina Franca 🌻, Friarielli spadellati, Cuore di Burrata, Granella di mandorle Tostate 13,80

Burrata e S. Ilario

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Burrata da 125gr. e prosciutto Crudo S. Ilario 14,50

La Calabria

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, pomodori secchi e melanzane sott'olio, olive di Taggia e 'nduja piccante 13,00

Tarallo, sugna e pepe

Fiordilatte di Agerola, scamorza affumicata, crumble di Tarallo Napoletano, pomodori secchi sott'olio ed emulsione al basilico 12,50





Profondo Rosso

Fiordilatte di Agerola, Sashimi di Tonno Rosso del Mediterraneo, olive di Taggia, pomodorini confit, Evo 13,80

Octopus alla Ligure

Fiordilatte di Agerola, polpo fresco cotto a bassa temperatura, olive di Taggia, pomodorini confit e Pesto alla ligure 13,80

Mica Pizza e Fichi

Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Crudo S. Ilario, Slice di Fichi di stagione e Stracciatella fresca 13,80

Mortadela

Fornarina con Olio extravergine e rosmarino, Cuore di Burrata, Mortadella di Bologna IGP, Granella di Pistacchi di Bronte 12,00

Calzone Vikingo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walser profumato alle erbe, Cuore di Carciofo, Olive di Taggia, Raclettè Käse firmato Walker 10,80

La Barchetta di Enzo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, pomodorini confit, rucola, Bufala S. Salvatore DOP e Prosciutto Crudo S. Ilario 15,80





Fornarine Croccanti

Semplice

Olio Extra Vergine d'Oliva, profumata al Rosmarino e Sale Maldon 5,00

Cima

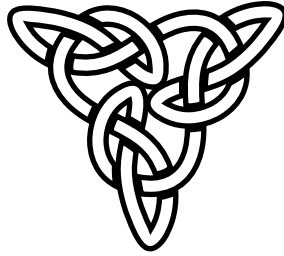
Olio Extra Vergine d'Oliva, profumata al Rosmarino e Sale Maldon
+ Affettato (Cotto alle Erbe Casa Walser, Crudo di Vigizzo, Carn eseca del
Vikingo, Lardonostrano, Capocollo di Martina Franca 🌿 8,80

Dolci Peccati di Forno

Nutellona

Nutella, crema di mascarpone, granella di nocciole e cocco 10,00





“Di acqua c’è bisogno per chi al banchetto viene, di tovaglioli e di cortesi inviti, di animo ben disposto, se riesca a ottenerlo, di conversazione e di silenzio.”

Luppolo e malto fermentato

Le birre alla spina

PICCOLA lt. 0,3	€3,50
GRANDE lt. 0,5	€4,80
LITRO	€9,50

Forst Kronen - ALCOOL: 5,2 % vol.

Dal sapore pieno e aromatico di malto con una fine nota di luppolo.

Forst Felsenkeller - ALCOOL: 5.2 % vol.

Una specialità per intenditori, non filtrata e torbida, perché messa in fusto direttamente dal tank di maturazione.

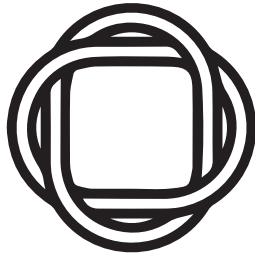
Forst Sixtus - ALCOOL: 6,5 % vol.

La famosa doppio malto che si riconosce dalle note caramellate, con spiccate note di malto, tostatura e spezie.

Weihenstephaner Weizen - ALCOOL: 5.4 % vol.

Schiuma compatta e aderente per questa birra di frumento, dalle note delicate e dal sapore delicatamente acidulo.





Bar e caffetteria

Acqua

Lt 0,50 naturale	2,00
Lt 0,75 naturale	2,50
Lt 0,50 frizzante	2,00
Lt 0,75 frizzante	2,50

Aperitivi

Crodino	3,50
Campari soda	3,50
Aperol Spritz	4,80
Hugo Spritz	4,80
Negroni	5,00

Bibite

Coca cola	3,50
Fanta	3,50
Sprite	3,50
Tea pesca / limone	3,50
Lemonsoda	3,50
Fever Tree Tonic Water	4,00

Caffè e amari

Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè corretto	2,00
Orzo - Ginseng	1,80
Cappuccino	2,50
Tisana	2,00
Amari	3,50

