VIKINGO
GUERRIERI DEL GUSTO

Benvenuti Guerrieri!

The Alberti family, the Chef Domenico, the master Pizzaiolo Vincenzo and the staff of the Vikingo Restaurant thank you and wish you a good stay.

Die Familie Alberti, der Küchenchef Domenico, der Meister Pizzaiolo Vincenzo und die Mitarbeiter des Restaurants Vikingo danken Ihnen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

La famille Alberti, le Chef Domenico, le maître Pizzaiolo Vincenzo et le personnel du Restaurant Vikingo vous remercient et vous souhaitent un agréable séjour.

Covered and Sanitation costs € 2 pro person

Indirizzo:Piazza Arturo dell'Oro 22 Domodossola VB Italia
Telefono: +39 0324 248096
Email: info@ristorantevikingo.it
Sito: www.ristorantevikingo.it
Ristorante Vikingo @ristorantevikingo

Our crunchy pizzas . Unsere knackig Pizza
Notre pizzas croustillant

The natural leavening and the organic flours we use, give to our pizza dough the typical lightness and crunchy texture. We use only local and high-quality ingredients to create the perfect tasty and flavored pizza.

Don't call it just "Margherita" . Nicht nur "Margherita"
Pas seulement "Margherita"

Margherita D.O.P. — 8,60

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, fresh basil, extra virgin olive oil
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, frisches Basilikum, extra natives Olivenöl
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Bufala D.O.P. — 10,00

San Marzano Tomatoes, Bufala mozzarella cheese, fresh basil, extra virgin olive oil
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, extra natives Olivenöl
Tomates de San Marzano, Mozzarella de bufflonne, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Extra D.O.P. 9,50

Fiordilatte cheese, confit red and yellow cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil
Fiordilatte Mozzarella, rote und gelbe geschmort Tomates, frische Basilikum, extra natives Olivenöl
Mozzarella Fiordilatte, Tomates rouges et jaunes confites, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Stracciatella 10,00

San Marzano Tomatoes, Stracciatella cheese, fresh basil, extra virgin olive oil
San Marzano Tomaten, Stracciatella Mozzarella, frische Basilikum, extra natives Olivenöl
Tomates de San Marzano, Stracciatella Mozzarella, basilic frais et huile d'olive extra vierge

Burrata 11,00

San Marzano Tomatoes, Fresh Burrata Mozzarella 125gr., fresh basil, extra virgin olive oil
San Marzano Tomaten, Frische Burrata Mozzarella 125gr., frisches Basilikum, extra natives Olivenöl
Tomates de San Marzano, Mozzarella Burrata 125gr. frais , basilic frais et huile d'olive extra vierge

Traditional Quality . Traditionelle Qualität . Qualité et Tradition

Cotto al Naturale 11,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, artisanal Ham 'Casa Walser' smoked
and scented with herbs
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, geräucherter Schinken mit Kräutern
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon fumé et parfumè aux herbes

Tre Stagioni 13,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, artisanal Ham 'Casa Walser' smoked and scented with herbs, artichokes hearts and grilled peppers

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, geräucherten Schinken mit kräuter, Artischocken und Paprikaschoten

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon fumé et parfumè aux herbes, artichauts et poivrons

Parmigiana 12,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, grilled aubergines, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano Riserva crispy chips

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, gegrillte Auberginen, confit Tomaten und Parmigiano Reggiano Splittern

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Aubergines grillées, tomates confites et flocons de Parmigiano Reggiano

Orto di Stagione 13,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, seasonal vegetables
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, Saisongemüse
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, légumes de saison

Crudo 12,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, smoked ham Crudo Montano Vigezzino
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, geräuchert Crudo Schinken von Vigezzo Tal
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon Crudo fumé de Vigezzo

Tonno e Cipolle 11,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Callipo Selection Tuna and red Tropea onions
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, Callipo Thunfisch und rote Tropea Zwiebeln
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, thon Callipo et onions Tropea rouges

L'Acciuga 12,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Taggia's olives, Pantelleria caper's flowers, Cantabrico anchovies

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, Taggia Oliven, Pantelleria Kapern und Cantabrico Sardellen

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, olives de Taggia, câpres de Pantelleria et anchois du Cantabrique

Regina 13,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, confit red and yellow cherry tomatoes, Taggia's olives, Stracciatella cheese

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella , confit rot und gelb Tomaten, Taggia Oliven und Burrata Mozzarella

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, confit de tomates rouges et jaunes, olives de Taggia, Burrata Mozzarella

Gustosa 11,00

Fiordilatte cheese, fried turnip tops, grilled sausage, Pecorino di Osilo cheese
Fiordilatte Mozzarella, Rübenoberteile, gegrillte Wurst, Osilo Pecorino Käse
Mozzarella Fiordilatte, navet, saucisse grillée et Osilo Pecorino fromage

Saporita 12,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, fried Beura potatoes, grilled sausage, Tropea red onion
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, Beura Kartoffeln, gegrillte Wurst und rote Tropea Zwiebeln
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Beura pommes de terre, saucisse grillée et onions Tropea rouges

Vikinga 12,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, spicy salami, crispy bacon and Tinga sauce
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, würzige Salami, knackiger Speck und Tinga sauce
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, salami épicé, bacon croustillant et Tinga sauce

Non far sapere al contadino
12,50

Fiordilatte cheese, Gorgonzola cheese "La Casera di Eros", Abate pears and walnuts
Fiordilatte Mozzarella, Gorgonzola Käse "La Casera di Eros", Abate Birnen und Walnüsse
Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola fromage "La Casera di Eros", Abate poires et noix

Marinara
7,00

San Marzano Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, garlic and origan
San Marzano Tomaten, Knoblauch, extra natives Olivenöl und Origanum
Tomates San Marzano, ail,huile extra-vierge d'olive et origan

Bellavista 2.0
12,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, confit red and yellow cherry tomatoes, fresh rocket salad, Bufala cheese, extra virgin olive oil

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, confit rote und gelbe Tomaten, Rucola Salat, Büffelmozzarella und extra natives Olivenöl

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, confit de tomates rouges et jaunes, salade de roquette, Mozzarella de bufflonne et huile d'olive extra vierge

Tricolore
13,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Bufala cheese, fresh basil, smoked ham Crudo Montano Vigezzino

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella und Büffelmozzarella, frische Basilikum, geräuchert Crudo Schinken von Vigezzo Tal

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte et mozzarella de bufflonne, basilic frais et jambon Crudo fumé de Vigezzo

La Raclette
13,00

Fiordilatte cheese, raclette cheese Walker, Rösti potatoes and herbal flavours
Fiordilatte Mozzarella, Walker raclette Käse, Rösti Kartoffeln und Kräuter
Mozzarella Fiordilatte, Walker fromage raclette, Rösti pommes et herbes

Burrata e S.Ilario
15,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, fresh Burrata mozzarella 125gr., top quality S.Ilario ham Crudo
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, frische Burrata mozzarella 125gr.,
qualitativ hochwertige Crudo Schinken von S.Ilario.
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, frais Burrata mozzarella 125gr.,
jambon Crudo S. Ilario de haute qualité.

Viaggio in Puglia Pt. 2 il ritorno
14,00

Fiordilatte cheese, Capocollo di Martina Franca salami, turnip tops, Burrata cheese and baked almonds.
Fiordilatte Mozzarella, Capocollo di Martina Franca (Wurst), Rübenoberteile, Burrata Mozzarella und Mandeln.
Mozzarella Fiordilatte, Capocollo di Martina Franca (saucisse), navet, Burrata Mozzarella et amandes.

Calabra
13,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, dried Tomatoes and eggplant in oil,
aggia's olives and Calabria Nduja spicy sauce
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, getrocknete Tomaten un Aubergine in Ol,
Taggia Oliven und Calabrian Nduja würzig Sauce
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Tomates séchées et aubergine à l'huile,
olives de Taggia et Calabria Nduja épicé sauce

Octopus alla Ligure 14,20

Fiordilatte cheese, fresh octopus cooked at low temperature, Taggia's Olives, cherry confit tomatoes and Ligurian Pesto
Fiordilatte Mozzarella, frischer Krake bei niedriger temperatur gekocht, Taggia Oliven, confit Tomaten und Pesto Genovese
Mozzarella Fiordilatte, poulpe frais cuit à basse température, olives de Taggia, tomates confites et Pesto alla Ligure

Mortazza 14,00

Fiordilatte cheese, mortadella salami, smoked provola cheese and pistachio cream.
Fiordilatte Mozzarella, mortadella, Leckerbissen geräucherte provola, Pistazienpesto von Bronte.
Mozzarella Fiordilatte, mortadella, friandises de provola fumé, pistache de pesto de Bronte.

Calzone Vikingo: 12,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, artisanal Ham 'Casa Walser' smoked and scented with herbs, artichokes hearts, Taggia olives, raclette cheese Walker.
San Marzano Tomaten, Fiordilatte mozzarella, artisanal Ham 'Casa Walser' smoked and scented with herbs, geräucherter Schinken mit kräuter, Artischocken, Taggia Oliven un Walker Raclette Käse.
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon fumé et parfumè aux herbes, artichauts, olives de Taggia et fromage raclette Walker.

La Barchetta di Enzo: 15,80

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Bufala Mozzarella, confit cherry tomatoes, rocket salad and special S. Ilario Crudo raw Ham.
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella und Büffelmozzarella, frische rockete, S. Ilario speazial Crudo Schinken und confit Tomaten.
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte et mozzarella de bufflonne, fusée, tomates confites et S. Ilario jambon.

Crispy Focaccias . Knackige Focaccia . Focaccia croustillant

Semplice 5,50

Fornarina with extra virgin olive oil, rosemary and Maldon salt
Focaccia mit Olivenöl, Rosmarin und Maldon Salz
Focaccia avec huile d'olive, romarin et sel Maldon

Cima 11,00

Fornarina with extra virgin olive oil, rosemary, Maldon salt and cured meats
(choose from: smoked ham Walser, smoked ham Vigezzo, homemade dry meat, local lard)

Focaccia mit Olivenöl, Rosmarin, Maldon Salz und Aufschnitt
(Wählen Sie aus: Walser oder Vigezzo schinken, hausgemachte Trockenfleisch oder Speck)

Focaccia avec huile d'olive, romarin, sel Maldon et charcuterie
(choisir parmi: Walser ou Vigezzo jambon, Viande sèche maison, Lard)

Sweet Pizzas . Süße Pizza . Pizza doux

Nutellona 10,00

Nutella, Mascarpone cream, hazelnuts and coconut grains
Nutella, Mascarpone Creme, Haselnüsse und Kokosnuss
Nutella, Mascarpone créme, noisettes et noix de coco

Restaurant

Starters - Vorspeisen - Apéritifs

Our selection of local salami with Gnocco fritto (for 2 persons)
Gemischte Ossola Aufschnitt mit Gnocco fritto (Ideal für 2 Personen)
Assortiment de charcuterie avec Gnocco fritto (idéal pour deux personnes)
18,00

Our Vitello Tonnato",carpaccio of beef with Tuna and Capers Sauce
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapernfrüchte
Veau froid à la sauce thonnée et fruits aux câpres
16,00

GLUTEN FREE

Duck breast homemade Carpaccio with Foie Gras mousse and Pan Brioche
Entenbrust-Carpaccio mit Foie Gras-Mousse und Pan Brioche
Carpaccio de Magret de Canard maioson à la Mousse de Foie Gras et Pan Brioche
18,00

Fried octopus tentacle in Polenta crust,
Topinambur cream and extra virgin olive oil

Oktopustentakel in Polenta-Kruste, Topinamburcreme und extra Olivenöl

Tentacule de poulpe frit en croûte de Polenta,
Crème de topinambour et huile d'olive extra vierge

17,00

Red Tuna Carpaccio flavored with citrus fruits,
wasabi mayonnaise and toasted sesame

Roten Thunfisch Carpaccio mit sizilianischen Zitrusfrüchten,
Wasabi-Mayonnaise und geröstetem Sesam

Carpaccio de thon rouge aux agrumes siciliens,
mayonnaise au wasabi et sésame grillé

16,00

Red fish soup with bread croutons

Rote Fischsuppe mit Brot Croutons

Soupe de poisson rouge aux croûtons de pain

17,00

I Primi Piatti - First Courses

Vikingo style Carbonara Spaghetti
with crispy Bavarian bacon and 36-month reserve Parmesan chips

Vikingo Carbonara Spaghetti
mit knusprigem bayerischem Speck und 36-Monats-Reserve Parmesanchips

Carbonara du Vikingo
avec bacon bavarois croustillant et copeaux de parmesan réserve 36 mois

13,00

Plin's Agnolotti with roast beef sauce,
Castelmagno cream and toasted Langhe hazelnuts

Agnolotti mit Bratensauce,
Castelmagno-Creme und geröstete Langhe-Haselnüsse

Agnolotti avec sauce rôtie,
Crème Castelmagno et noisettes grillées des Langhe

15,00

Cocoa-Potato Gnocchi with stewed pears and Zola La Casera cream

Kartoffel und Kakao gnocchi mit gedünstete Birnen und Zola La Casera-Creme

Gnocchis de pommes de terre au cacao, compote de poires et crème Zola La Casera

14,00

Secondi Piatti - Second Courses

Sliced beef steak grilled and flavored with herbs

Schnitt von Rindfleisch gegrillt und mit Kräutern aromatisiert

Coupe de bœuf grillé et aromatisé aux herbes

20,00

Beef cheek low temperature cooked in Prunent wine
on local potatoes cream

Rinderbacke bei niedriger Temperatur
in Prunent wein gegart auf Kartoffelpüree

Joue de boeuf cuite à basse température à Prunent vin
sur purée de pommes de terre maison

22,00

OUR SECOND COURSES ALREADY INCLUDE SIDE DISHES
UNSERE ZWEITEN GÄNGE BEINHALTEN BEREITS BEILAGEN

Grilled Beef Fillet 200gr. with Cafè de Paris

Rindsfilet 200gr. gegrillt mit Café de Paris

Filet du boeuf 200gr. à la Café de Paris

24,00

Grilled Beef Fillet 200.gr with Fontina cheese cream and speck petals

Rindsfilet 200gr. gegrillt Fontina-Käsecreme und Speckblütenblätter

Filet de bœuf 200gr grillé avec Crème de fromage Fontina et pétales de speck

26,00

OUR SECOND COURSES ALREADY INCLUDE SIDE DISHES
UNSERE ZWEITEN GÄNGE BEINHALTEN BEREITS BEILAGEN

I Burger Gourmet

All our Gourmet Burgers are SERVED WITH CHIPS AND SAUCE
The bread is homemade and is 100% organic flour MULINO MARINO and various seeds.

Il VikBacon HB

Hamburger 200 gr. with Cheddar cheese, stewed bacon and burger sauce
Hamburger mit Cheddar Käse, gedünsteter Bacon und burger sauce
Hamburger avec fromage Cheddar, bacon cuit et sauce burger
17,00

L'Ortolano "Burger"

Chef's burger bread, eggplant and potato croquette,
confit cherry tomatoes, smoked scamorza cheese, basil mayonnaise
Burgerbrot, Auberginen- und Kartoffelkrokette, confierte Kirschtomaten
geräucherter Scamorza-Käse Basilikum-Mayonnaise
Pain burger du chef, croquette d'aubergines et pommes de terre,
tomates cerises confites, scamorza fumée, mayonnaise au basilic
17,00

For the young Vikinghi
Für unsere jungen Vikinghi
Pour nos jeunes Vikinghi

French Fries / Pommes Frittes / Pommes frites

4,00

Baby Margherita pizza / Baby pizza Margherita / Petite pizza Margherita

6,00

Pasta for all: tomato or bolognese sauce?
Pasta für alles: Tomaten oder Bolognese sauce?
Pasta pour tous: sauce tomates ou bolognese?

7,50

La Milanese: Chicken cutlet with French fries
Baby Schnitzel mit Bratkartoffeln
Petite Milanaise avec pommes frites

9,00

Luppolo e malto fermentato

Le birre alla spina - Draft Beers

Forst Kronen - Lager Bier
Dal sapore pieno e aromatico di malto con una fine nota di luppolo. - ALCOOL: 5,2 % vol.

Forst Felsenkeller - Not Filtred
Una specialità per intenditori, non filtrata e torbida, perché messa in fusto direttamente dal tank di maturazione. - ALCOOL: 5.2 % vol.

Forst Sixtus - Bock Bier
La famosa doppio malto che si riconosce dalle note caramellate, con spiccate note di malto, tostatura e spezie. - ALCOOL: 6,5 % vol.

Weihenstephaner Weizen - Blanche
Schiuma compatta e aderente per questa birra di frumento, dalle note delicate e dal sapore delicatamente acidulo. - ALCOOL: 5.4 % vol.

PICCOLA lt. 0,3 3,80
GRANDE lt. 0,5 5,50
Boccale da 1 LITRO 11,00

"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."

Le Birre in bottiglia

Forst 1857 4.8 % vol. cl 33 4,00

Birra morbida all'assaggio, con un sapore leggermente acerbo e richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.

Forst Sixtus 6.5 % vol. cl 33 5,00

L'apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, vellutato e speziato. Unico nel suo genere, ai particolari malti impiegati e al particolare procedimento di produzione.

Sant'Andrea Lager Beer Gluten Free 4.7 % vol. cl 33 6,50

GLUTEN FREE

Tutto il piacere e il gusto della vera Birra con l'attenzione al benessere. Prodotta con l'acqua purissima della fonte di Vercelli e con gli ingredienti e i risi più pregiati.

Analcoliche

Riegele Ipa Liberis Alkoholfrei 0.0 % vol. cl 33 5,00

Birra dal colore ambrato, quasi arancione, dal carico di luppolo molto discreto. Carattere delicato, aroma molto fruttato. Difficilmente una birra di tale intensità viene percepita senza alcool, ma invece è analcolica.

Forst 0.0 analcolica 0% vol. cl 33 5,00

Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata. Mantiene la schiuma intensa e rispetto ad altre analcoliche conosciute, ha un sapore deciso.

Bar e caffetteria

Acqua

Lt 0,50 naturale 2,50
Lt 0,75 naturale 2,80
Lt 0,50 frizzante 2,50
Lt 0,75 frizzante 2,80

Aperitivi

Crodino 3,50
Campari soda 3,50
Aperol Spritz 6,50
Hugo Spritz 6,50
Negroni 8,50

Bibite

Coca cola 3,50
Fanta 3,50
Sprite 3,50
Fuze Tea Pesca o Limone 3,50
Lemonsoda 3,50
Fever Tree Tonic Water 4,50

Caffè e amari

Caffe espresso 1,80
Caffe decaffeinato 1,90
Caffe corretto 2,30
Orzo - Ginseng 2,00
Cappuccino 3,00
Tisana 2,50
Amari 3,50