



B e n v e n u t i G u e r r i e r i !

La famiglia Alberti, Lo Chef Domenico, Il mastro Pizzaiolo Vincenzo
e Lo Staff 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 faultrici del loro destino e dei
prodotti della terra. Noi guerrieri del gusto rinnoviamo
questa tradizione utilizzando materie prime sempre
fresche ed elaborando menù e proposte stagionali.

Servizio e coperto € 2

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

☎ Telefono: +39 0324 248096

✉ Email: info@ristorantevikingo.it

🌐 Sito: www.ristorantevikingo.it

📌 Ristorante Vikingo 📷 @ristorantevikingo



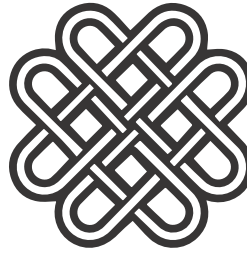
Salute a te guerriero!

L'Hàvamàl ("La canzone di Harr, l'eccelso"), è una raccolta di poemi dell'epoca dei Vichinghi che racchiude proverbi e regole di saggezza attribuiti al dio Odino.

Si trovano regole di comportamento dell'ospite e dell'ospitalità, regole che noi del Vikingo, in epoca moderna, vogliamo riprendere e fare nostre, per regalare ai nostri clienti un'esperienza indimenticabile e un'accoglienza degna di un guerriero del gusto.

L'OSPITE È SACRO, SRÅL!





“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 SANMARZANO 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, 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

Marinara

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

Margherita D.O.P.

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Basilico Fresco, Olio Evo 8,60

Bufala D.O.P.

Pom. San Marzano, Bufala DOP San Salvatore, Basilico, Olio Evo 10,00

Extra D.O.P.

Fiordilatte di Agerola, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Basilico, Olio Evo 9,50

Stracciatella

Pomodoro San Marzano, Stracciatella, Basilico ed Olio Evo 10,00

Burrata

Pom. San Marzano, Burrata fresca da 125gr, Basilico ed Olio Evo 11,00

Cotto al Naturale

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walzer profumato alle erbe 11,00

Regina

Pom. San Marzano, fiordilatte, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Olive di Taggia, Cuore di Burrata 13,00



Tre Stagioni

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walzer profumato alle erbe, Cuore di Carciofo, Peperoni alla Griglia 13,00

Parmigiana

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Melanzane grigliate, Pomodorini Confit, Chips di Parmigiano Reggiano Riserva 12,50

Orto di Stagione

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Verdure miste di stagione in diverse cotture 13,00

Crudo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Crudo Montano Vigezzino 12,50

Tonno e Cipolle

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Bocconcini di Tonno Callipo Selection e Cipolle di Tropea 11,00

L'Acciuga

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Olive di Taggia, Fiori di Capperio, Acciughe del Mar Cantabrico 12,50

Gustosa

Fiordilatte, Friarielli spadellati, Salsiccia abbrustolita, Scaglie di pecorino sardo di Osilo 🍕 11,00

Saporita

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Salsiccia abbrustolita, patate nostrane di Beura e cipolla di Tropea 12,00



Un pizzico di innovazione

La Raclettè

Fiordilatte di Agerola, Raclettè Käse Walker, Patate Rösti, Spezie ed Aromi Naturali 13,00

Vikinga

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Salamino piccante, Bacon, Salsa Tinga 12,00

Non far sapere al contadino

Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola La Casera di Eros, Julienne di Pera Abate e crumble di noci 12,50

Bellavista 2.0

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Pomodorini Confit Rossi e Gialli, Rucola e Cuori di Bufala D.O.P. ed Evo 12,00

Tricolore

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Cuori di Bufala San Salvatore IGP, Basilico Fresco, Prosciutto Crudo Montano Vigezzino 13,50

Viaggio in Puglia PT.2

Fiordilatte di Agerola, Capocollo di Martina Franca , Friarielli spadellati, Cuore di Burrata fresca e Granella di mandorle Tostate 14,00

Burrata e S. Ilario

Pom. San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Burrata Campana da 125gr. e prosciutto Crudo S. Ilario 15,50



La Calabria

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

Mortadela

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

Mortazza

Fiordilatte di Agerola, Mortadella di Bologna IGP, bocconcino di provola affumicata, granella e pesto di pistacchi di Bronte 14,00

Octopus alla Ligure

Fiordilatte di Agerola, polpo fresco cotto a bassa temperatura, olive di Taggia, pomodorini confit rossi e gialli e pesto alla Ligure 14,20

Calzone Vikingo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, Prosciutto Cotto alle brace Casa Walzer profumato alle erbe, Cuore di Carciofo romano, Olive di Taggia e Raclettè Käse Walker in uscita 13,50

La Barchetta di Enzo

Pom. San Marzano, Fiordilatte, pomodorini confit, rucola fresca, Bufala Campana S. Salvatore DOP e Prosciutto Crudo S. Ilario 16,00



F o r n a r i n e c r o c c a n t i

Fornarina Semplice 5,50

Focaccia croccante all'olio Extra Vergine d'Oliva, profumata al Rosmarino e Sale Maldon.

Fornarina Cima 11,00

Focaccia croccante all'olio Extra Vergine d'Oliva, profumata al Rosmarino e Sale Maldon

con 1 o 2 affettati a scelta:

- Prosciutto Cotto profumato alle Erbe di montagna Casa Walzer
- Prosciutto Crudo affumicato di Viguzzo
- Prosciutto Crudo S. Ilario
- Carn sèca del Vikingo
- Lardo Nostrano
- Capocollo di Martina Franca



D o l c i p e c c a t i d i F o r n o

Fornarina Nutellona 12,00

Fornarina alla Nutella, granella di nocciole e cocco



P e r c o m i n c i a r e

Ristorante

Asse del Montanaro e Gnocco fritto (ideale per due persone)
19,00

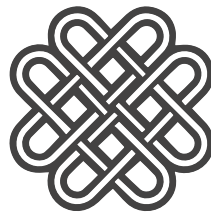
Vitello tonnato CBT e frutti del capperio di Pantelleria
17,00



Tarte Tatin di pastasfoglia, patate nostrane,
porro fritto e fonduta di Bettelmatt
15,00

Bocconcini di bufala in crosta di polenta
e crudo della Val Vigezzo
17,00





I Primi Piatti

Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto profumato al rosmarino

15,00

Tonnarelli alla Carbonara TRADIZIONALE

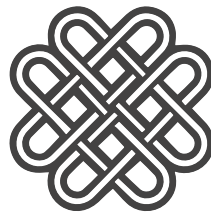
(tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale e pepe)

14,00

Gnocchetti di pane, fonduta di taleggio e pere

16,00





Ristorante

Secondi di Terra

Tagliata di Scottona alla piastra e salsa verde

22,00



Filetto di manzo alle braci e Cafè de Paris maison

28,00



Guancia di manzo al Prunent con crema di patate e topinambur

23,00



Millefoglie di sottofiletto e bacon su purea di fagioli rossi
e maionese piccante

23,00

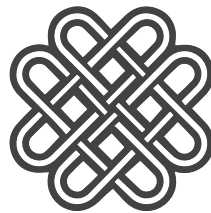


Ribs di maialino iberico cotte a bassa temperatura,
glassate al BBQ

19,00



I NOSTRI SECONDI PIATTI SONO GIA' COMPRENSIVI DI CONTORNI



Ristorante

I B u r g e r G o u r m e t

Tutti i nostri Hamburger Gourmet sono **SERVITI CON PATATINE E SALSA**
Il pane è fatto in casa ed è 100% di farina biologica **MULINO**  **MARINO** e semi vari.

Per garantire un servizio ottimale non possiamo accettare modifiche ai burger.

Il VikBacon HB

Pane burger dello chef, burger di manzo fresco 180 gr., cheddar cheese,
bacon croccante, salsa segreta burger e patate fritte

17,00

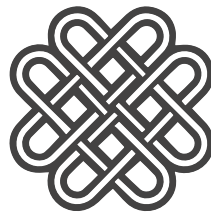
L'Ortolano "Burger"

Pane burger dello chef, crocchi di melanzane e patate,
pomodorini confit, scamorza affumicata,
maionese al basilico e patate fritte



17,00





Ristorante

L'angolo dei Piccoli Vichinghi!

Le patatine fritte 4,00

La BabyMargherita 6,00

Pasta per tutti: Pomodoro o Bolognese? 7,50

Milanese di Pollo Croccante con le patatine fritte 9,00

Gluten
Free



Da noi puoi trovare la pizza 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!!





Luppolo e malto fermentato

Le birre alla spina

Forst Kronen

Dal sapore pieno e aromatico di malto con una fine nota di luppolo. - ALCOL: 5,2% vol.

Forst Felsenkeller

Una specialità per intenditori, non filtrata e torbida, perché messa in fusto direttamente dal tank di maturazione. - ALCOL: 5,2% vol.

Forst Sixtus

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

Weihenstephaner Weizen

Schiuma compatta e aderente per questa birra di frumento, dalle note delicate e dal sapore delicatamente acidulo. - ALCOL: 5,4% vol.

PICCOLA	lt. 0,3	4,30
GRANDE	lt. 0,5	6,30
Boccale da	1 LITRO	13,00



“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 4,50

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

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

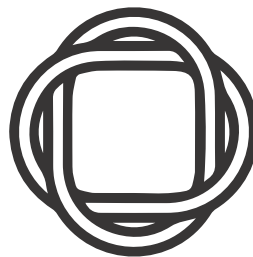
Riegele Ipa Liberis Alkoholfrei 0,0% vol. cl 33 5,50

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. 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 0,75 naturale 3,50

Lt 0,75 frizzante 3,50

Bibite in vetro

Coca-Cola 4,60

Fanta 4,60

Sprite 4,60

Fever Tree Tonic Water 5,00

Bibite in lattina

Fuze Tea Limone 4,40

Fuze Tea Pesca 4,40

Lemonsoda 4,40

Aperitivi

Crodino 5,00

Campari soda 5,00

Aperol Spritz 7,50

Hugo Spritz 7,50

Negroni 10,00

Caffè

Caffè espresso 2,20

Caffè decaffeinato 2,40

Caffè corretto 2,80

Cappuccino 3,50

Caffè d'Orzo 2,80

Caffè Ginseng 3,00

Tisana 3,00