



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

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

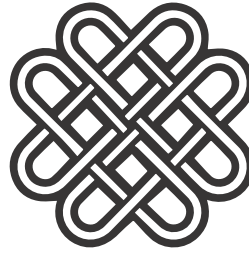
✉ Email: info@ristorantevikingo.it

🌐 Sito: www.ristorantevikingo.it

📘 Ristorante Vikingo 📷 @ristorantevikingo



Pizzeria



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 flavoured 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 native 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 native olivenöl.

Tomates de San Marzano, Mozzarella de bufflne, 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 Walzer"
smoked and scented with herbs.
San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, geräucherter Schinken mit Kräutern.
Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon fumé et parfumé aux herbes.



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 épïcè, bacon croustillant et Tinga sauce.



Tre Stagioni

13,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, artisanal Ham "Casa Walzer" 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 parfumé 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 Grilées, 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, geräucheter 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.



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 de 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 native olivenöl.

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, confit de tomates rouges et jaunes, salde de roquette, Mozzarella de Bufflonne et huile d'olive extra viege.

Tricolore

13,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Bufala cheese, fresch basil, smoked ham

Crudo Montano Vigezzino.

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella und büffelmozzarella, frische Basilikum, geräuchert Crudo Schinken von Vigizzo Tal.

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte et mozzarella de bufflonne, basilic frais et jambon Crudo fumè de Vigizzo.



La Raclette

13,00

Fiordilatte cheese, raclette cheese, Rösti potatoes and herbal flavours.

Fiordilatte Mozzarella, raclette Käse, Rösti Kartoffeln und Kräuter.

Mozzarella Fiordilatte, 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.,
qualitative 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, stracciatella Burrata 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,

Taggia's olives and Calabria Nduja spicy sauce.

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, getrocknete Tomaten und Aubergine in Öl,

Taggia Oliven und Calabria Nduja würzig Sauce.

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Tomates sèches 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, polpe frais cuit à basse temperature, olives de Taggia, tomates confites et Pesto alla Ligure.

Mortazza

14,00

Fiordilatte cheese, mortadella salami, smoked provola cheese and pistachio.

Fiordilatte Mozzarella, mortadella, Leckerbissen geräucherte provola, Pistazien.

Mozzarella Fiordilatte, mortadella, friandises de provola fumè, pistache.

Calzone Vikingo

13,50

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, artisanal Ham "Casa Walzer" smoked and scented with herbs, artichokes hearts, Taggia olives, raclette cheese.

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, *"Casa Walzer"*, geräucherter Schinken mit kräuter, Artischocken, Taggia Oliven und Raclette Käse.

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, jambon fumè et parfumè aux herbes, artichauts, olives de Taggia et fromage raclette.

La Barchetta di Enzo

16,00

San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, Bufala Mozzarella, confit cherry tomatoes, racket salad and special S.Ilario Crudo raw Ham.

San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella und Büffelmozzarella, frische rockete, S.Ilario spezial Crudo Shinken und confit Tomaten.

Tomates de San Marzano, Mozzarella Fiordilatte et mozzarella de bufflonne, fusée, tomates confites et S.Ilario jambon.



Crispy Focaccias · Knacjige 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 drymeat, 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

12,00

Nutella, hazelnuts and coconut grains.

Nutella, Haselnüsse und Kokosnuss.

Nutella, noisettes et noix de coco.



Restaurant

S t a r t e r s - V o r s p e i s e n - A p é r i t i f s

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)
 19,00

Our "Vitello Tonnato", carpaccio of beef with Tuna and Capers Sauce
 Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapernfrüchte
 Veau carpaccio à la sauce thonée et fruits aux câpres
 17,00



Tarte Tatin pastry, local potatoes, fried leek and Bettelmatt cheese fondue
 Blätterteig mit lokal Kartoffeln, frittiert Lauch und Bettelmatt-Kase-Fondue
 Tarte Tatin salade avec pommes de terre, poireaux frits
 et fondue de fromage Bettelmatt
 15.00

Buffalo mozzarella bites in a mais crust with Val Vigezzo raw ham
 Büffelmozzarella-Häppchen in Polenta-Kruste mit Val-Vigezzo-Schinken
 Bouchées de mozzarella de bufflonne en croûte de polenta avec jambon du Val Vigezzo
 17.00

I P r i m i P i a t t i - F i r s t C o u r s e s

"Plin Agnolotti" with roast sauce flavored with rosemary
Plin Agnolotti mit Bratensauce, aromatisiert mit Rosmarin
Plin Agnolotti avec sauce rôtie parfumée au romarin
15,00

TRADITIONAL ITALIAN Spaghetti Carbonara
with eggs, pepper, bacon and pecorino cheese
TRADITIONELLE ITALIENISCHE Spaghetti Carbonara
mit Eiern, Pfeffer, Speck und Pecorino-Käse
Spaghetti Carbonara TRADITIONNEL ITALIEN
avec œufs, poivre, bacon et fromage pecorino
14,00

Bread Gnocchi with Taleggio cheese sauce and pears
Semmelknödel, Taleggio-Käse-Sauce und Birnen
Boulettes de pain, crème de fromage Taleggio et poires
16,00

S e c o n d i P i a t t i - S e c o n d C o u r s e s

Sliced beef grilled with green sauce a part
Geschnittenes Rinds "Tagliata" mit grüne sauce dazu
Tranché de bœuf avec sauce vert à côté

22,00



Grilled Beef Fillet 200gr. with Cafè de Paris
Rindsfilet 200gr. gegrillt mit Café de Paris
Filet du boeuf 200 gr. à la Café de Paris

28,00



Beef and bacon skewer with red bean puree and spicy mayonnaise
Rindfleisch-Speck-Spieß mit rotem Bohnenpüree und scharfer Mayonnaise
Brochette de bœuf et bacon avec purée de haricots rouges et mayonnaise épicée

23,00



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

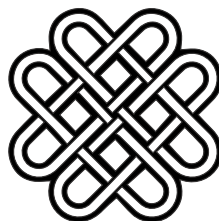
Beef cheek low temperature cooked
in Prunent wine on potato and Topinambur puree
Rinderbacke bei niedriger Temperatur in Prunent wein gegart auf
Kartoffeln und Topinambur püree



Joue de boeuf cuite à basse température
à Prunent vin sur purée de pommes de terre et topinambur
23,00

Iberian pork ribs cooked at low temperature and BBQ glazed Iberische
Schweinerippchen bei niedriger Temperatur gegart und BBQ glasiert
Côtes de porc ibérique cuites à basse température, glacées au barbecue
19,00





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

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

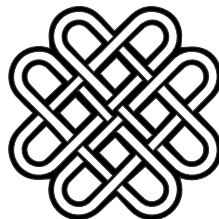
L'Ortolano "Burger"

Chef's burger bread, eggplant and potato croquette,
confit cherry tomatoes, smoked scamorza cheese, basil mayonnaise

Burgerbrot, Auberginen- und Kartoffelkrokete, 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 Frites / 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?

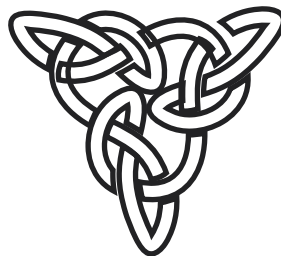
7,50

La Milanese: Chicken cutlet with French fries

Baby Schnitzel mit Bratkartoffeln

Petite Milanaise avec pommes frites

9,00



Hops and fermented malt

Draft beers - Biere von fass - Bieres pression

Forst Kronen

Full-bodied and aromatic malt flavor with a fine hop note. - ALCOHOL: 5,2% vol.

Forst Felsenkeller - not filtered -

A specialty for connoisseurs, unfiltered and cloudy, as it is kegged directly from the maturation tank.
-ALCOHOL: 5,2% vol.

Forst Sixtus - Bock beer -

The famous double malt beer, recognizable by caramelized notes, with pronounced hints of malt, toast, and spices. -ALCOHOL: 6,5% vol.

Weihenstephaner Weizen

Compact, long-lasting foam for this wheat beer, with delicate notes and a pleasantly tangy flavor.
-ALCOHOL: 5,4% vol.

SMALL - KLEIN - PETITE	lt. 0,3	4,30
LARGE - GROSS - GRANDE	lt. 0,5	6,30
LITER MUG - KRUG - CHOPE	1 LITRO	13,00



Bottle beers - Biere in Flasche - Bières en bouteille

Forst 1857 4,8% vol. cl. 33 4,50

Smooth and pleasant on the palate, with a slightly bitter taste and delicate hints of malt, honey, and acacia, finishing with a very light, enjoyable bitterness.

Forst Sixtus 6,5% vol. cl. 33 5,00

The renowned double malt beer from the Forst brewery owes its caramelized, velvety, and spicy flavor to the special malts used and to its unique production process.

Sant'Andrea Lager Beer Gluten Free 4,7% vol. cl. 33 6,50

All the pleasure and taste of real beer with special attention to well-being.

Brewed with the purest water from the Vercelli spring and the finest ingredients and rice.



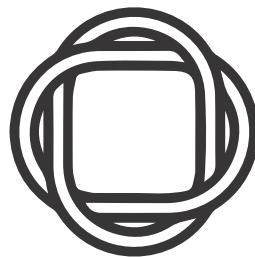
Non-Alcoholic Beers

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

Amber-colored, almost orange, with a very restrained hop profile. Delicate character and a highly fruity aroma. It is hard to believe a beer of such intensity is alcohol-free — yet it is.

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

Lively and refreshing, Forst 0.0% is the ideal beer for responsible enjoyment and a conscious lifestyle. Its revitalizing freshness allows you to fully enjoy every moment of the day. It retains a rich foam and, compared to other well-known alcohol-free beers, offers a bold flavor.



Bar and Coffee - Bar und Kaffee Bar et caffetteria

Water - Wasser - Eau

ΛQua chiara

ELEGANZA ULTRAFILTRATA

Lt 0,75 Still Water - Naturliches Wasser - Eau Naturelle 3,50

Lt 0,75 Sparkling Water - Sprudelwasser - Eau Gazeuse 3,50

Aperitifs - Apéritifs

Crodino 5,00

Campari soda 5,00

Aperol Spritz 7,50

Hugo Spritz 7,50

Negroni 10,00

Soft Drinks - - Boissons Erfrischungsgetränke

Coca-Cola 4,60

Fanta 4,60

Sprite 4,60

Fever Tree Tonic Water 5,00

Fuze Tea Limone 4,40

Fuze Tea Pesca 4,40

Lemonsoda 4,40

Coffee - Kaffee - Café

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