



# 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 fautrici 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](mailto:info@ristorantevikingo.it)

🌐 Sito: [www.ristorantevikingo.it](http://www.ristorantevikingo.it)

📌 Ristorante Vikingo   📷 @ristorantevikingo



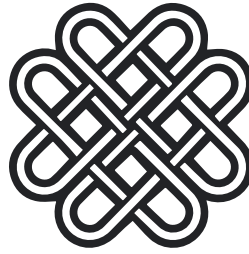
# Salute a te guerriero!

L'Hávamál ("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 FIORDI 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

**MULINO**  **MARINO**  
MULINO A PIETRA NATURALE  
DELLA LANGA

**ROSSO**  
*Gargano*





# 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 Capperro, 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 Vigizzo
- 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



# Per cominciare

Ristorante

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

19,00

Vitello tonnato CBT e frutti del capperone di Pantelleria

17,00



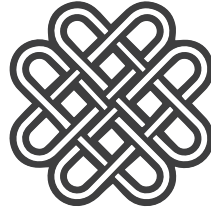
Le tre versioni dell'anatra e il pan brioche

22,00

Caciocavallo alla piastra con verdure di stagione,  
confettura di mele e curcuma

19,00





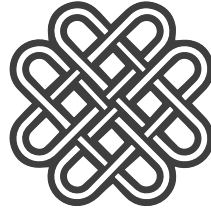
## I P r i m i P i a t t i

Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto profumato al rosmarino  
15,00

Spaghetti freschi della casa alla Carbonara TRADIZIONALE  
(tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale e pepe)  
14,00

Gnocchetti all'ossolana e fonduta di toma d'alpeggio  
16,00





Ristorante

## Secondi di Terra

Tagliata di Scottona profumata alle erbe

22,00



Filetto di manzo alle braci e Cafè de Paris maison

28,00



Galletto 500/600 gr. gratinato al forno  
e riduzione alla birra Forst

23,00



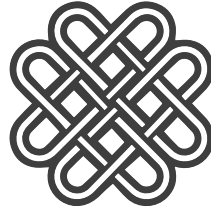
Ribs di maialino iberico cotte a bassa temperatura,  
glassata al BBQ

19,00



---

I NOSTRI SECONDI PIATTI SONO GIA' COMPENSIVI 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.

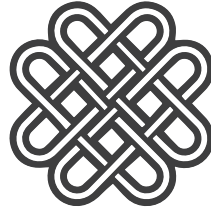
### Il VikBacon HB

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

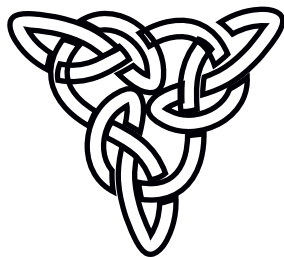
Milanese di Pollo Croccante con le patatine fritte 9,00

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. -ALCOOL: 5,2% vol.

### Forst Felsenkeller

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

### Forst Sixtus

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

### Weihenstephaner Weizen

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	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

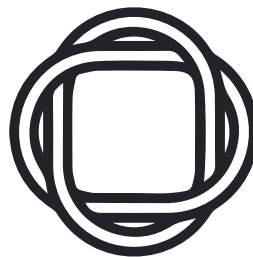
Birra dal colore ambrato, quasi arancione, dal carico di luppolo, molto discreto.

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

AQUA chiara

ELEGANZA ULTRAFILTRATA

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

