



Ristoranti del LAGO D'ORTA

lake Orta restaurants

Trattorie tipiche Pizzerie e Cucine Gourmet
Traditional trattorias, pizzerias and gourmet kitchens





Un lago da gustare

A lake to taste

Non solo terra di mezzo tra la pianura e le Alpi, non solo scrigno di antichi sapori che il tempo ha saputo conservare, o che un profondo lavoro di ricerca sta scoprendo e recuperando. La cucina del lago d'Orta è una sintesi preziosissima di passato e avanguardie, valorizzate attraverso la manualità e l'esperienza di generazioni di cuochi che qui hanno portato culture e tecniche acquisite nelle migliori cucine europee. Una gastronomia cresciuta insieme a un turismo di livello, intelligente e pronto a scoprire tutti gli aspetti di un territorio 'bello, emozionante e, perchè no, buono da gustare' in ogni sua espressione: dalla trattoria al ristorante gourmet. L'arte del cibo, qui non è un 'completamento del bello', ma un elemento di attrazione, un tassello protagonista, un autonomo punto d'attrazione che supera, nel calendario, i tempi canonici della "stagione" turistica. Terra di mezzo, dicevo. In un Piemonte che parla i dialetti di matrice lughée della vicina Lombardia, serrato a sud dalla pianura a riso, dalle Colline dei vini novaresi e a nord da un'Ossola che porta con sé l'elemento gastronomico delle alte montagne. Sul lago d'Orta si incontrano tutti questi elementi. A noi ristoratori resta solo il compito di affascinarvi, di creare positive trepidazioni: la storia, la natura, la ruralità di questi luoghi hanno già fatto il resto. Benvenuti, e buon appetito sulla tavola delle emozioni che corre intorno all'Isola.

Not just the land balanced between plain and Alps, nor a treasure trove of flavours held precious in time but rediscovery thanks to hard work and in-depth research. The cuisine of Lake Orta is a rich synthesis of past and present, enhanced by the dexterity and experience of generations of cooks who have brought culture and techniques home from top European kitchens. A gastronomy that has grown with quality tourism, intelligent and ready to discover all aspects of a land that is not just beautiful or exciting but also "good to eat" in its varied expressions: from the classic trattoria to gourmet restaurants. Here the art of food is not meant to "complete what is beautiful", but to be appealing, a leading light and a feature, a stand-alone point of attraction in the tourist season. And as I said, a land balanced between two very different areas. In Piedmont with its dialect similar to that of the lake district in nearby Lombardy, flanked to the south by rice fields and the Novara hills, to the north by the Ossola valleys, and the gastronomy of the high mountain peaks. All these elements come together on Lake Orta, a blue table to experiment on, to savour. It remains for us, the restaurants, to complete the task, to charm and create positive trepidation: history, nature and the rural character of these places have done the rest, putting the right ingredients together. Welcome to our Land and buon appetito at our table of emotions set around the Island.



Oreste Primatesta

Presidente Unione turistica Lago d'Orta



Visione turistica del Lago d'Orta

Lake Orta tourism new vision

Francesco Gagliardelli

Presidente Distretto turistico dei laghi

La guida che avete tra le mani è il riflesso del risultato, straordinario, raggiunto in questi anni sul lago d'Orta dove la scommessa di un turismo gastronomico di qualità e accessibile a tutti può dirsi vinta. La ristorazione cusiana, in questi decenni, è riuscita a costruire un'identità vincente, consapevole della propria memoria ma, allo stesso tempo, proiettata verso il futuro di gastronomie d'avanguardia: sospeso tra la pianura e le Alpi, il lago d'Orta – come pure il Lago Maggiore – fa convergere su di sé una straordinaria biodiversità di ingredienti, dal riso della pianura novarese ai formaggi delle Alpi, che bravi chef trasformano in portate gustose, secondo la vocazione dei loro ristoranti. / *The booklet you are holding in your hands is the reflection of the extraordinary result achieved in recent years on Lake Orta where the bet of a quality gastronomic tourism accessible to all can be said to have won. Cusiana restaurants, in recent decades, have managed to build a winning identity, aware of their own memory but, at the same time, projected towards the future of avant-garde gastronomies: suspended between the plain and the Alps, Lake Orta – as well as Lake Maggiore – brings together an extraordinary biodiversity of ingredients, from the rice of the Novara plain to the cheeses of the Alps, which skilled chefs transform into tasty dishes, according to the vocation of their restaurants.*



Non c'è soddisfazione più grande, per chi scrive di cucina e vive il territorio, di guardare al passato e osservare la differenza con l'oggi. Un'evoluzione costante che ha messo il Lago d'Orta al centro della scena gastronomica nazionale e non solo. Non solo i colleghi giornalisti che mostrano interesse, ma gli stessi cuochi che, da ogni angolo d'Italia, citano ricette, luoghi, filosofie di cucina che prendono origine nel lago incantato che circonda San Giulio. Un quarto di secolo fa non era affatto così: il Cusio ha saputo precorrere i tempi di quel turismo gastronomico che oggi fa tendenza, coniugando territorio e spinta internazionale, agendo con mano veloce e possente sul planisfero della cucina contemporanea che permette di unire quanto dà la tradizione a quanto può giungere dai quattro angoli del pianeta. Non solo a livello di alta ristorazione – che qui si esprime al massimo – ma guardando a tutti i gusti e tutte le tasche.

Una cucina al centro del mondo

Lake Orta and gastro cuisines

Jacopo Fontaneto

critico gastronomico

For one living in this area and writing on food, there is no greater satisfaction than looking back into the past and observing differences with present times. Constant evolution has turned Lake Orta into a centre of the gastro scene in Italy and further afield too. Not only are my journalist colleagues showing interest but also chefs from all over Italy are citing recipes, places, philosophies of cuisine with their origins in the enchanted lake surrounding its Island of San Giulio, to us Saint Julius. It certainly was not so a quarter of a century ago. The area called Cusio has cleverly anticipated today's trend for food and wine tourism, marrying local and international thrust, reacting quickly and incisively on the planisphere of contemporary cuisine and allowing a union between tradition and influences arriving from the four corners of the planet.



Dove vince la Qualità, il Lago d'Orta

Excellence from lake orta

Roberto Restelli

Giornalista e critico enogastronomico

Ho lavorato per la Guida Rossa Michelin per oltre trent'anni, prima come ispettore, poi come responsabile dell'edizione italiana fino al 2000. Gli anni novanta, un periodo caratterizzato da grandi trasformazioni nella ristorazione, anni fertili visti i livelli raggiunti dalla cucina italiana che ha saputo far tesoro del suo patrimonio tradizionale, arricchendosi di spunti di fantasia. Il distretto turistico del Lago d'Orta, che pur abitando in Lombardia, visito frequentemente. È un piccolo scrigno che conserva tutte queste preziosità tipiche della gastronomia italiana, con risorse e locali, con ristoranti anche nei molti qualificati hotel, che spaziano dall'esclusività di livello internazionale alla semplicità fatta di tradizionale convivialità. I worked for the Michelin Red Guide for over 30 years, / *I worked for the Michelin Red Guide for over 30 years, first as an inspector and then heading up the Italian Edition until 2000. The 90's saw great transformations in restaurant and their food and were fertile years for Italian cuisine which has always cherished its traditional heritage and enriched it with more than a touch of imagination. The tourist area around Lake Orta is to this day a place I visit often, even though I live in Lombardy. It is a little treasure trove that has conserved all the typical richness of Italian gastronomy, with resources, trattorias, and restaurants even in its many highly qualified hotels which range from exclusive world-class establishments to traditionally convivial one.*

Area Omegna

Omegna / Valstrona / Quarna

- 18 ALVARO BISTROT
- 19 CANOTTIERI 9090
- 20 LA BUVETTE DEL LAGO D'ORTA
- 21 OSTERIA SPERANZA
- 22 PONTE BRIA
- 23 PUNTI DI VISTA
- 24 QUATTROMANI
- 25 CASA MANZONI

Area Pella

Pella / San Maurizio

- 29 BLU LAGO CAFE'
- 30 FANTINIIMBARCADERO
- 31 LE BETULLE
- 32 VISTA

Area Gozzano

Gozzano / Inverio / Briga Novarese
/ Borgomanero / Maggiora

- 46 AL SORRISO
- 47 GUSTAMANTE
- 48 GU.STA.RE'
- 49 L'USTARIOLA DAL TIA
- 50 HOSTERIA ORCO BACCO
- 51 MOTTARONE
- 52 TENUTA MONTEZEGLIO
- 53 PINOCCHIO
- 54 LIDO DI GOZZANO
- 55 LOCANDA DEL PRETE
- 56 TRATTORIA DEI COMMERCianti
LA VECCHIA SPORTIVA

Area Pettenasco

Pettenasco / Crabbia

- 8 LAQUA BY THE LAKE
- 9 DOLPHINS
- 10 IL CORMORANO
- 11 IL GIARDINETTO
- 12 LA SIBILLA CUSIANA
- 13 L'APPRODO
- 14 OSTERIA SAN MARTINO
- 15 ROOF TOP RELAX BAR
- 16 IL CORTILE

Area Mottarone

Miasino / Ameno / Armeno

- 35 ANTICO AGNELLO
- 36 LA CUCINA DELLA DARBIA
- 37 LA GENZIANELLA
- 38 FATTORIA DEL PINO
- 39 MONTEORO
- 40 MONTEROSA
- 41 VERUM
- 42 VILLA PIZZINI
- 43

Area Orta San Giulio

Orta San Giulio / Isola San Giulio /
Sacromonte / Riviera / Buccione

- 59 AI DUE SANTI
- 60 CROSSROADS
- 61 LA MOTTA
- 62 IL POZZO
- 63 LOCANDA DI ORTA
- 64 LEON D'ORO
- 65 SPIAGGIA MIAMI
- 66 LUCI SUL LAGO
- 67 SAN GIULIO
- 68 PANE & VINO
- 69 TEATRO MAGICO
- 70 VILLA CRESPI





Area Pettenasco

Pettenasco / Crabbia / Agrano

Nel pittoresco scenario di Pettenasco, affacciato sul magico Lago d'Orta, i ristoranti locali offrono un'esperienza culinaria che è un vero viaggio dei sensi. Qui, la tradizione gastronomica piemontese si fonde con ingredienti freschi e locali, creando piatti che raccontano storie di sapori autentici. / In the picturesque scenery of Pettenasco, overlooking the magical Lake Orta, the local restaurants offer a culinary experience that is a true journey of the senses. Here, the Piedmontese gastronomic tradition blends with fresh and local ingredients, creating dishes that tell stories of authentic flavors.







LAQUA BY THE LAKE / Pettenasco

Boutique hotel con Ristorante sul lago



Via Legro 33/35
28028 Pettenasco (NO)
+39 0323 212121
lake@laquacollection.it
www.laquabythelake.it

LAQUA BY THE LAKE: LA TERRAZZA SUL LAGO

Affacciato sul lago d'Orta, Laqua by the Lake è un boutique hotel che fonde eleganza e sostenibilità, con 16 lussuose suite, 2 attici dalla vista mozzafiato e un'esclusiva darsena. Fiore all'occhiello il Ristorante con terrazza panoramica firmato Cannavacciuolo, guidato dall'Head Chef Gianni Bertone. Ogni piatto è una celebrazione di sapori genuini e abbinamenti raffinati, con attenzione particolare alla materia prima. Laqua by the Lake è il luogo perfetto da cui partire per esplorare il territorio con e-bike e barche elettriche, o per momenti di totale relax tra l'area benessere e il Beach Club con piscina a sfioro.

LAQUA BY THE LAKE: RESTAURANT GOURMET WITH LAKE VIEW

Overlooking Lake Orta, Laqua by the Lake is a boutique hotel that blends elegance and sustainability. It features 16 luxurious suites, 2 penthouses with breathtaking views, and an exclusive boathouse. The highlight is the panoramic terrace restaurant by Cannavacciuolo, led by Head Chef Gianni Bertone. Each dish is a celebration of genuine flavors and refined combinations, with a special focus on high-quality ingredients. Laqua by the Lake is the perfect starting point for exploring the area with e-bikes, electric boats, or for moments of complete relaxation in the wellness area and the Beach Club with an infinity pool.



DAY CLOSED - Mercoledì / Wednesday



SEASON CLOSED

Aperto da Aprile a Novembre
Open from April to November

Scan and
Drive to me



@laqua.lake



laqua.lake

Corso Roma 76
28028 Pettenasco (NO)
+39 0323 89257
info@campingverdelago.it
www.ilcormorano-lagodorta.it



GENUINITA' SEDUTI TRA IL VERDE E IL BLU DEL LAGO

Un angolo tranquillo con vista lago e accesso alla passeggiata che segue costeggia il lago d'Orta nelle vicinanze del borgo di Pettenasco. Sole, verde e tranquillità Punto di forza del Cormorano è la bontà della pizza fatta lievitare lentamente, utilizzando ingredienti di qualità, cui si affianca una cucina semplice con prodotti di stagione. La bellezza del luogo, che si affaccia proprio sull'acqua, il volo degli uccelli, la brezza estiva e la vista del tramonto sulle montagne al calar del sole.

GENUINE HOSPITALITY IN THE GREEN AND BLUE OF THE LAKE

A quiet corner with a lake view and access to the promenade trail overlooking Lake Orta close to the village of Pettenasco. Sun, green countryside and calm. The Cormorano's strength is the goodness of the pizza leavened slowly using quality ingredients and simple cuisine prepared with seasonal ingredients. As well as the beauty of the place overlooking the lake, the birds flying past, the summer breeze and the sight of the sunsets over the mountain tops



IL CORMORANO / Pettenasco

Ristorante Pizzeria



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì e martedì / Monday and Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto dal 1 marzo al 31 ottobre
Open from 1st March to 31st October





DOLPHINS / Pettenasco

Ristorante Bar Pizzeria



Via Passeggiata Lago 50
28028 Pettenasco (NO)
+39 0323 350360 / +39 366 2189377
cristian_loi@libero.it
www.bar-dolphins.it

IL RITROVO SUL LAGO, GUSTO GIOVANE IN SPIAGGIA

Ristorante bar pizzeria, direttamente sulla spiaggia del lungolago di Pettenasco: un luogo riservato tranquillo dove trascorrere momenti di puro relax. Ambiente fresco e dal design contemporaneo, dove gustare piatti giovani sia tipici che più complessi. La struttura offre spazi all'aperto vista lago e una sala interna. Accompagna un'attenta selezione di cantina con vini e birra alla spina. Il locale affaccia direttamente sulla spiaggia di Pettenasco ed offre, in settimana a pranzo, una proposta fissa di degustazione. Il Dolphins sforna anche pizze gustose.



A PLACE TO MEET, YOUTHFUL TASTE ON THE BEACH

Restaurant, bar and pizzeria, right on the lakeside beach in Pettenasco: a quiet place to enjoy moments of sheer relaxation. Fresh atmosphere with contemporary design where youthful local as well as more complex dishes are offered. There are open spaces with a lake view and an inside dining room. To accompany, a careful selection of wines and draught beers. Overlooking the Pettenasco beach, a set menu is offered at lunch time during the week. Dolphins also turns out some tasty pizzas.

DAY CLOSED - No / Always open



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



[bardolphinspettenasco](#)



[bardolphinspettenasco](#)

Via Provinciale 48
28028 Pettenasco (NO)
+39 0323 888030
hotel@lasibillacusiana.com
www.lasibillacusiana.com



ACCOGLIENZA CON VISTA LAGO E SAPORI AUTENTICI

Cucina classica e creativa, laddove il lago è davvero più blu, oltre il promontorio della Punta di Crabbia. Non solo ristorante, ma un'esperienza di cucina che ricerca sapori autentici, a filiera corta, con un'attenzione marcata a stagionalità, freschezza e qualità. Ci si siede a tavola con una magnifica vista sul lago d'Orta e isola di San Giulio, tra piatti ben concepiti e la cordialità di un servizio attento. Parcheggio privato gratuito, spiaggia privata attrezzata e possibilità di attracco barche. Fermata battello di linea a 50 metri.

HOSPITALITY WITH LAKE VIEW AND AUTHENTIC FLAVORS

Classic and creative cuisine where the waters of the lake really are a deeper blue, beyond the Crabbia promontory. Not simply a restaurant but an experience of cuisine seeking authentic flavours produced locally, with marked attention for the seasons, freshness and quality. You sit at table with a marvellous view of Lake Orta and imaginative dishes that have been well thought out as well as served with attention and warm interest. Free private parking, private equipped beach and possibility of mooring boats. Regular boat stop 50 meters away.



LA SIBILLA CUSIANA / Pettenasco
Ristorante Hotel



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - No / Always open

SEASON CLOSED
Aperto dal 1 aprile al 31 ottobre
Open from 1st April to 31st October





IL GIARDINETTO / Pettenasco

Ristorante Hotel



Via Provinciale 1
28028 Pettenasco NO
+39 0323 89118

info@giardinettohotel.com
www.giardinettohotel.com

SPLENDIDE VEDUTE TRA PIATTI CREATIVI E VINI D'ECCELLENZA

La cucina raffinata, una cantina ricca, la cura dei dettagli, un'impareggiabile vista sul lago più romantico d'Italia.

Il ristorante ricerca la miglior materia rispettandone lavorazione e stagionalità e introducendo una raffinata creatività. Queste sono le principali caratteristiche che lo chef Simone Gamba, mette nei suoi piatti che rendono davvero uniche le proposte di cucina. Meravigliose sale a picco sul lago, d'estate il gazebo esterno e i tavoli sapientemente allestiti con fiori e candele donano un'atmosfera romantica. Imperdibile Roof Top panoramico tra gli ulivi. Porticciolo privato e fermata del battello di linea.

SUPERB VIEWS, CREATIVE DISHES AND EXCELLENT WINES

Elegant cuisine, rich cellar with the utmost care for detail and peerless views over the most romantic of all the Italian lake. The restaurant seeks the finest seasonal raw materials preparing them with creativity. These are the principal characteristics that the chef Simone Gamba, serves up in his truly unique dishes. Boasting beautiful dining rooms on the lake shore, the outside summer terrace with gazebo offers beautifully set tables with flowers and candles for a highly romantic atmosphere.



DAY CLOSED - Sempre aperto / Always open



SEASON CLOSED

Aperto da aprile a ottobre
Open from April to October

Scan and
Drive to me



giardinettolakeorta



giardinettohotel

Corso Roma 80
28028 Pettenasco (No)
+39 0323 89345
info@approdohotelorta.it
www.approdohotelorta.com



UN ESPERIENZA NEL GUSTO CIRCONDATI DAL LAGO

Nel ristorante dell'hotel si gustano specialità regionali e internazionali, nella luminosa sala o nella terrazza fiorita in riva al lago. Si distingue per la cura dei piatti che valorizzano il territorio e per la cortese professionalità del personale. Location perfetta per una cena a lume di candela, accompagnati dagli ottimi vini selezionati. Cucina di lago, a mezzogiorno, un menu dedicato per spuntini veloci, servito anche in piscina durante la bella stagione; presso il nuovo bar Lago80, ampia selezione di vini al bicchiere, distillati di pregio, cocktail e birre. Piscina aperta al pubblico. Porticciolo privato.

TASTE EXPERIENCE ON THE WATERS OF THE LAKE

In the hotel restaurant you can enjoy regional and international specialties, in the bright room or on the flowered terrace on the lake shore. It stands out for the care of the dishes that enhance the territory and for the courteous professionalism of the staff. Perfect location for a candlelit dinner, accompanied by the excellent selected wines. Lake cuisine, at midday, a dedicated menu for quick snacks, also served in the pool during the summer; at the new Lago80 bar, a wide selection of wines by the glass, fine spirits, cocktails and beers. Swimming pool open to the public. Private marina.



L'APPRODO / Pettenasco

Ristorante Hotel



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - No / Always open

SEASON CLOSED

Aperto dal 1 marzo al 31 ottobre
Open from 1st March to 31st October





OSTERIA SAN MARTINO / Crabbia

Ristorante B&B



Vicolo chiuso 8
28028 - fraz. Crabbia (NO)
+39 0323 1975177 / Hotel 339 7249756
info@osteriasanmartino.it
www.osteriasanmartino.it

UN ANTICO CASALE DEL BORGO DIVENTA OSTERIA GOURMET

Osteria sì, ma di classe. Incastonato nell'antico borgo di Crabbia, un edificio del 1700, rustico e oggi elegante, accoglie tra muri in pietra e mattoni a vista una cucina fra il tipico e il fantasioso, che muove sicura dalla tradizione di un Piemonte rustico e genuino per abbracciare toni ed equilibri moderni. Tartare di Fassone con olio e limone, lardo con noci e miele, pasta fatta in casa, dolci coloratissimi e creativi. Stagionalità, cantina molto curata con tanta passione. Disponibili, al piano superiore, romantici appartamenti.



AN 18TH CENTURY COUNTRY HOUSE NOW A GOURMET INN

An inn, yes, but a stylish one. Set in the ancient village of Crabbia, a rustic 18th century building is now elegantly dressed, with exposed stone and brick walls, offering cuisine that is both local and imaginative, moving confidently between the genuine traditions of the Piedmont countryside to embrace modern tone and balance. Fassone Beef Tartare with oil and lemon, lardo with walnuts and honey, home-made pasta, colourfully creative desserts, focusing on seasonal ingredients, a well-stocked cellar and a great deal of passion, pure and simple. Upstairs romantic apartments are available.

DAY CLOSED - Lunedì Martedì
Monday Tuesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



 osteria_san_martino  osteriasanmartinopettenasco

Via Provinciale 1
28028 Pettenasco (NO)
+39 0323 89118
info@giardinettohotel.com
www.giardinettohotel.com



SPLENDIDA TERRAZZA SUL LAGO MIX TRA UNICITÀ E GUSTO

Cura, ricerca e passione sono la nostra filosofia, tre ingredienti che troverete alla base dei nostri cocktails, della nostra carta vini e dei nostri spirits. Oltre 30 tipi di Gin, cocktails ricercati e un'ampia selezione di vini fanno della nostra terrazza un luogo d'incontro dove vivere le vostre serate estive per divertirvi e rilassarvi in compagnia. Un'oasi di relax e tranquillità, dove poter staccare dalla routine quotidiana e lasciarsi incantare dai colori del tramonto e farvi tentare dai nostri finger food, assaggiare piatti semplici e golosi il tutto con una vista a 360 del Lago d'Orta.

WONDERFUL TERRACE ON THE ROOF OF LAKE, MIX OF UNIQUENESS AND TASTE

Care, research and passion are our philosophy, three ingredients that you will find at the base of our cocktails, our wine list and our spirits. Over 30 types of Gin, refined cocktails and a wide selection of wines make our terrace a meeting place where you can enjoy your summer evenings to have fun and relax in company. You can disconnect from the daily routine and let yourself be enchanted by the colors of the sunset and be tempted by our finger food, taste simple and delicious dishes, all with a 360 view of Lake Orta.



ROOF TOP RELAX BAR / Pettenasco

Ristorante Sky Bar



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Mercoledì / Wednesday

SEASON CLOSED
Aperto dal 1 maggio al 30 settembre
Open from 1st May to 30st september





TOGLIERE
Ristorante



Via Domodossola 3 Fraz. Tortirogno
28010 Pettenasco NO
T. +39 329 3823555
stantonio.snc@gmail.com
www.ristorantesantantoniorita.com

UN QUADRO DI BELLEZZA NATURALE... A FILO D'ACQUA

Piccolo e caratteristico locale sulla via del Lago a pochi minuti dal centro di Orta, dove il giovane chef propone una cucina moderna con piatti del territori uniti a sensazioni raffinate. Ampia lista dei vini. Caratteristico giardino estivo con pergolato. Attracco motoscafi. Comodo parcheggio.

A PICTURE OF BEAUTY NATURAL... NEAR THE WATER

Small and characteristic restaurant on via del Lago a few minutes from the center of Orta, where the young chef offers modern cuisine with local dishes combined with refined sensations. Extensive wine list. Characteristic summer garden with pergola. Mooring for motorboats. Convenient parking.



DAY CLOSED - Martedì / Tuesday



SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



ristorante_santantonio_ f santantonio.ristorante

Corso Roma 44
28028 Pettenasco NO
+39 0323 89667
ilcortile.pettenasco@gmail.com
www.ilcortilepettenasco.com



PRECISIONE SVIZZERA E TOCCO MEDITERRANEO SUL LAGO D'ORTA

A Pettenasco, lungo la statale 229 del lago d'Orta, Il Cortile cambia gestione con l'arrivo di Chez Laurent, reduce da esperienze in ristoranti e hotel di prestigio in Svizzera. La cucina propone piatti ricercati con materie prime selezionate. Tra le specialità, il risotto al pesce persico e il filetto al tartufo grattugiato in sala. Il menu, mediterraneo e a base di pesce, include anche la raclette su prenotazione. Un indirizzo da segnare per chi cerca tecnica e tradizione.

SWISS PRECISION AND MEDITERRANEAN FLAIR ON LAKE ORTA

In Pettenasco, along the state road 229 of Lake Orta, Il Cortile changes management with the arrival of Chez Laurent, returning from experiences in prestigious restaurants and hotels in Switzerland. The kitchen offers refined dishes with selected raw materials. Among the specialties, the risotto with perch and the fillet with grated truffle in the dining room. The menu, Mediterranean and fish-based, also includes raclette upon reservation. An address to note for those looking for technique and tradition.



IL CORTILE CHEZ LAURENT / Pettenasco

Ristorante pizzeria



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì / Monday

SEASON CLOSED

Aperto dal 1 maggio al 30 settembre
Open from 1st May to 30st september





Area Omegna

Omegna / Valstrona / Quarna

Omegna, incastonata sulle rive del Lago d'Orta, non è solo un luogo carico di storia e creatività, ma anche una meta gastronomica imperdibile. Qui, tra le vie che hanno ispirato Gianni Rodari, la cucina si fa poesia, mescolando tradizione e innovazione. / Omegna, nestled on the shores of Lake Orta, is not only a place full of history and creativity, but also an unmissable gastronomic destination. Here, among the streets that inspired Gianni Rodari, the kitchen becomes poetry, mixing tradition and innovation.







ALVARO BISTROT / Omegna

Ristorante Bistrot



Via Fratelli di Dio 85/a

28887 Omegna (VB)

+39 0323 060915 / +39 333 2123735

alvarobistrot@gmail.com

www.alvarobistrot.it

UN BISTROT DI MARE PER APPASSIONATI DI PESCE

A pochi passi dal lago e dal centro storico di Omegna, un locale dove troverete il mare nel piatto e nell'aria! In un ambiente moderno e accogliente, una proposta versatile e innovativa nel suo genere: "Aperi-Fish" con aperitivi e gustosi stuzzichini di pesce, cocktails, birre artigianali, bollicine... e per i più tradizionali il "Bistrot Ittico" con menù alla carta e selezionate etichette di vino e liquori da intenditori.

A SEA BISTROT FOR FISH LOVERS

Just a stone's throw from the lake and Omegna's town centre is a place where you will find the sea in your plate as well as in the atmosphere! In modern and welcoming surroundings, you will enjoy a versatile offering with a style of its own: "Aperi-Fish" or aperitif drinks with tasty fish finger food, cocktails, craft beers, bubbles ... and for the more traditional the "Fish bistro" with an à la carte menu and a selection of wines and liqueurs for connoisseurs.



DAY CLOSED - martedì e mercoledì
Tuesday and Wednesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



alvaro_bistrot



Alvaro Bistrot

Lungolago Buoizzi 37
28887 Omegna (VB)
+39 389 0195138
info@canottieri-omegna.it
www.canottieri-omegna.it



CUCINA PREZIOSA CON VISTA E TERRAZZA SUL LAGO

Al primo piano, il ristorante offre un'impareggiabile vista sul golfo di Omegna e una terrazza panoramica molto suggestiva. Qui, vi attende un'atmosfera che coniuga territorio, accoglienza e genuinità nei sapori. Il menù celebra la cucina tradizionale con un tocco di creatività. Al piano terra, il bistrot si presenta invece come uno spazio informale e accogliente, ideale per pranzi veloci, aperitivi in riva al lago. Una selezione di piatti leggeri, snack e cocktail soddisferà ogni palato in ogni momento della giornata, dal mattino presto al dopo cena.

PRECIOUS CUISINE WITH A VIEW PRICELESS AND TERRACE ON THE LAKE

On the first floor, the restaurant offers an unparalleled view of the Gulf of Omegna and a very atmospheric panoramic terrace. Here, an atmosphere that combines terroir, hospitality and genuine flavours awaits you. The menu celebrates traditional cuisine with a touch of creativity. On the ground floor, the bistro is an informal and cosy space, ideal for quick lunches, tasty but healthy breaks and aperitifs by the lake. A selection of light dishes, snacks and cocktails will satisfy every palate at any time of day, from early morning to after dinner.



CANOTTIERI / Omegna

Ristorante Bistrot





LA BUVETTE / Omegna

Ristorante Bistrot Alimentari



Via Garibaldi 9
28887 Omegna (VB)
+39 351 336 9586

info@labuvettelagodorta.com
www.labuvettelagodorta.com

UN MODO NUOVO PER DEGUSTARE IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA

La Buvette, è una Bottega Alimentare, che ti offre i migliori prodotti gastronomici italiani selezionati e curati attraverso un'attenta ricerca delle eccellenze regionali, ma al tempo stesso ti permette anche di prenderti il giusto tempo per sederti ad un tavolo e goderti le proposte e abinamenti culinari d'eccellenza, magari accompagnati da un'ottima birra o da un pregiato vino. Presso di noi troverai una selezione impeccabile di formaggi, salumi, vini pregiati e molto altro ancora, solo da produzioni di eccellenza enogastronomiche italiane.

A NEW WAY TO TASTE THE BEST OF ITALIAN FOOD AND WINE

La Buvette, is a Bottega Alimentare, which offers you the best Italian gastronomic products selected and cared for through a careful search for regional excellence, but at the same time also allows you to take the right time to sit at a table and enjoy the excellent culinary proposals and anoinments, perhaps accompanied by an excellent beer or a fine wine. With us you will find an impeccable selection of cheeses, cold cuts, fine wines and much more, only from Italian food and wine productions.



DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



[labuvettelagodorta](https://www.instagram.com/labuvettelagodorta)



[labuvettelagodorta](https://www.facebook.com/labuvettelagodorta)

Via Fratelli di Dio, 145
28887 Omegna VB
+39 0323 341901
casamanzonisrl@gmail.com



CASA MANZONI: ESPERIENZA GOURMET A MISURA DI BISTROT

All'uscita della città Omegna, verso nord, Casa Manzoni affida ai fornelli lo chef Pier Piana, ex maître in Costa Smeralda. Cucina di territorio con tocchi gourmet: pappardelle al cervo, tartare di manzo e branzino impeccabile. Il menu a 15€ (spaghetti allo scoglio, sogliola) sfida i prezzi del lago. Notevoli le ostriche Gillardeau e i risotti. In sala, servizio solido nonostante l'afflusso intenso. Serate speciali con pizze reinterpretate. Un indirizzo dove competenza e rapporto qualità-prezzo raramente coincidono.

CASA MANZONI: GOURMET EXPERIENCE TAILORED FOR A BISTRO

At the exit of the city of Omegna, towards the north, Casa Manzoni entrusts the stove to chef Pier Piana, former maître on the Costa Smeralda. Local cuisine with gourmet touches: pappardelle with venison, beef tartare and impeccable sea bass. The €15 menu (spaghetti allo scoglio, sole) challenges the prices of the lake. Noteworthy are the Gillardeau oysters and risottos. In the dining room, solid service despite the heavy influx. Special evenings with reinterpreted pizzas. An address where competence and value for money rarely coincide.



CASA MANZONI / OMEGNA

Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Martedì / Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





OSTERIA SPERANZA / Omegna

Ristorante Bistrot



Via Giuseppe Verdi 10
28887 Omegna (VB)
+39 0323 61952
+39 3468554487
osteriasperanza@libero.it

CERTEZZA DI UNA BUONA CUCINA FRA SEMPLICITA' E TRADIZIONE

Nel centro storico di Omegna, una cucina che nasce dalla semplicità e abbraccia lo stile contemporaneo. Paste fatte in casa, con attente cotture, misurati e di gran sapore. Carne di tradizione, ben scelta, e una cantina che si divide tra vini e birre selezionate. Un'osteria di altri tempi con l'attenzione per le materie prime e i dettagli. E' un ottimo punto d'incontro sia di giovani fino a tardi sia per personaggi che colorano questa "fantasiosa" cittadina bagnata dal lago d'Orta.



CERTAINTY OF GOOD COOKING THAT IS BOTH SIMPLE AND TRADITIONAL

In the historic centre of Omegna we find cooking that originates in simplicity and embraces contemporary style. Home-made pastas, with careful cooking, measured and tasty. Traditional meat dishes from selected cuts and a cellar where both wines and beers have an equal share. An inn of yore with attention for both raw materials and detail. It is an excellent meeting place for the young staying out until late as well as the colourful characters of this fanciful little town lapped by the waters of Lake Orta.

DAY CLOSED - No / always open at lunch



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



osteriasperanza



osteriasperanza

Via Ponte Brìa 100
28887 Omegna (VB)
+39 339 8523401
info@ristorantepontebria.it
www.ristorantepontebria.it



UN AGRITURISMO GOURMET A POCHI PASSI DAL LAGO

Immerso in un magico bosco di castagni, a soli 3 km dal lungolago di Omegna, presenta una raffinata cucina realizzata esclusivamente con materie prime di aziende agricole locali, seguendo la naturale stagionalità. Pregiata carta dei vini. Ampia terrazza con vista sul Mottarone e due sale interne, adatto per ogni evento o cerimonia. Servizio intrattenimento bimbi di età compresa tra i 3 e gli 11 anni, ogni domenica durante il pranzo, in collaborazione con l'associazione di promozione sociale APS Zazzi. Aperti tutto l'anno!

A GOURMET FARMHOUSE A FEW STEPS FROM THE LAKE

Immersed in a magical chestnut forest, just 3 km from the lakefront of Omegna, it presents a refined cuisine made exclusively with raw materials from local farms, following the natural seasonality. Fine wine list. Large terrace overlooking the Mottarone and two internal rooms, suitable for any event or ceremony. Entertainment service for children between the ages of 3 and 11, every Sunday during lunch, in collaboration with the social promotion association APS Zazzi. Open all year round!



PONTE BRIA / Omegna
Ristorante Agriturismo





PUNTI DI VISTA / Omegna

Ristorante Pizzeria



Lungolago Gramsci 33
28887 Omegna (VB)
+39 320 7959613
info@puntidivista.info
www.puntidivista.info

ESPLORIAMO DIVERSI PUNTI DI VISTA

Ristorante pizzeria e bar con giardino e terrazza con stupenda vista lago. Riaperto dopo una radicale ristrutturazione di una storica discoteca il locale vibra nuovamente di musica, chiacchiere e soprattutto buon cibo. Pasta fatta in casa, salumi e formaggi da Aziende Agricole locali. Migliori carni e hamburgers. Pizza con i migliori prodotti. Aperitivi e cene in ambiente informale, in stagione tavoli all'aperto nello splendido giardino. Cerimonie e banchetti.



WE EXPLORE DIFFERENT POINTS OF VIEW

Pizza restaurant and bar with garden and terrace with wonderful lake view. Reopened after a radical renovation of a historic disco, the place vibrates again with music, chat and above all good food. Homemade pasta, cold cuts and cheeses from local farms. Best meats and hamburgers. Pizza with the best products. Aperitifs and dinners in an informal setting, outdoor tables in the splendid garden in season. Ceremonies and banquets.

DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



puntidivistaomegna



puntidivistaomegna





QUATTROMANI / Omegna

Ristorante Bistrot



DAY CLOSED - Martedì / Tuesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



Lungolago Antonio Gramsci 1f
28887 Omegna (VB)
+39 351 337 57806
quattromaniomegna@gmail.com

LA CUCINA SINCERA DELLA BUONA TRADIZIONE FAMILIARE

Il nostro modo di preparare i piatti e di accogliere coincide col nostro modo di stare al mondo. Quindi rispetto della natura e delle stagioni, delle eccellenze e del lavoro. Ecco perché i prodotti e le materie prime derivano da realtà biologiche e biodinamiche e dalla pesca sostenibile. Senza parole...piatti strepitosi con ingredienti di qualità più che eccellente! Pesce freschissimo che raramente si trova sulle tavole dei ristoranti. Ottimi anche i piatti di carne e i dolci. Personale professionale e cortesissimo. Appuntamento da non mancare per una vera goduria del palato.

THE SINCERE CUISINE OF GOOD FAMILY TRADITION

Our way of preparing dishes and welcoming coincides with our way of being in the world. So respect for nature and the seasons, of excellence and work. That's why products and raw materials come from biological and biodynamic realities and sustainable fisheries. Wordless... amazing dish with quality ingredients more than excellent! Fresh fish that is rarely found on the tables of restaurants. Also excellent meat dishes and desserts. Professional and courteous staff.



quattromani_ristoranteomegna



Quattromani



Area Pella

Pella / San Maurizio / Boletto / Alzo

Nel cuore di Pella, un incantevole borgo affacciato sulle acque blu del Lago d'Orta e nei borghi attorno che spaziano vista lago, la gastronomia si presenta come un viaggio affascinante tra i sapori tradizionali e la creatività con piatti che celebrano la ricchezza del territorio. / In the heart of Pella, a charming village overlooking the blue waters of Lake Orta, and in the surrounding villages that range with lake views, gastronomy is a fascinating journey through traditional flavors and creativity. Here, local restaurants offer dishes that celebrate the richness of the territory.







CASA FANTINI LAKE TIME / Pella

Ristorante Hotel



Via Roma 2
28010 Pella (NO)
+39 0322 969893

info@casafantinilaketime.com
www.casafantinilaketime.com

DESIGN E PASSIONE SUL LAGO D'ORTA

"Più che un Ristorante è Casa...Casa Fantini". Questa è la cucina di Casa Fantini. Una cucina basata sulla selezione degli ingredienti, tu ti di altissima qualità: le materie prime vengono ricercate attraverso un attento processo di selezione orientato alla scoperta di piccoli produttori. Una cucina in grado di soddisfare tutte le esigenze: da una cucina semplice, tradizionale ad una ricercata e sorprendente. Due visioni, uno stesso luogo. Un connubio che si inserisce nel feeling di esclusività che segue gli ospiti dal pranzo, passando per l'aperitivo fino alla cena, cullati dal silenzio e dalla privacy caratteristici del Lago d'Orta.



DESIGN AND PASSION ON LAKE ORTA

"More than a restaurant, it is Casa... Casa Fantini". This is the cuisine of Casa Fantini. A cuisine based on the ingredients selection, all of the highest quality: the raw materials are chosen after a careful selection of small and local producers. A cuisine able to satisfy all travelers: from a simple, traditional cuisine to a sophisticated and surprising one. Two visions, one place. A combination that fits into the feeling of exclusivity that follows the guests from lunch, through the aperitif to dinner, cuddled by the silence and privacy characteristic of Lake Orta.

DAY CLOSED - No / Always open



SEASON CLOSED

Aperto in stagione - Open in season

Scan and
Drive to me



casafantinilaketime



casafantinilaketime

Piazza Motta 1
28010 - Pella (NO)
+39 0322 918003
info@ristorante-imbarcadero.it
www.ristorante-imbarcadero.it



IL LAGO, I PESCI E UNA CUCINA CHE GUARDA L'ISOLA

Il Ristorante Imbarcadero si trova sulla sponda occidentale del Lago d'Orta, meno conosciuta di quella orientale, ma non meno affascinante. Dal ristorante si gode un panorama mozzafiato sul lago, con l'isola di San Giulio e, più in là, Orta e il Mottarone. La cucina di Massimiliano Ianni, chef patron, è di impronta creativa, valorizza il territorio con pesce, paste e risotti, spingendo più in là il termine della fantasia, senza integralismi e attingendo a quanto di buono può giungere dal 'chilometro italiano'.

LAKE FISH AND COOKING THAT LOOKS TOWARDS THE ISLAND

The Imbarcadero restaurant is on the western bank of Lake Orta, less well-known than the eastern one, but no less charming. There are breath-taking views to be had from this restaurant with the island of San Giulio and Orta in the distance, the Mottarone a little further on. The cooking is done by Massimiliano Ianni, owner and chef who is creative without bordering on extremism and focuses on the area offering fish, risottos and pasta, fish, while using ingredients from all over Italy.



IMBARCADERO / Pella
Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì e martedì / monday and tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





LE BETULLE / San Maurizio Opaglio

Ristorante Hotel



Via XXV Aprile 54
28017 S. Maurizio d'Opaglio NO
+39 0322 96222 / +39 349 5944056
info@hotelbetulle.it
www.hotelbetulle.it

ACCOGLIENTE GIARDINO SUI COLLI OCCIDENTALI DEL CUSIO

La cucina dell'hotel ristorante Le Betulle non è complessa ma, allo stesso tempo non è per nulla semplice. Offre esperienze raffinate, sperimentazioni delicate e prelibatezze, senza rinunciare alla territorialità e tradizione del "fatto in casa", in un incontro tra sperimentazione, nouvelle cuisine e tradizione di famiglia. Proposte che si tramandano nel tempo, proprio perché non hanno tempo. Il ristorante mette a disposizione esperienza, cucina e le bellezze naturali delle quali è contornato anche per l'organizzazione di rinfreschi e pranzi di matrimonio. Terrazza vista lago.

A WELCOMING GARDEN ON THE WESTERN HILLS OF CUSIO

Cooking at Le Betulle Hotel and Restaurant is certainly not complex but at the same time neither is it simplicity itself. It offers elegant experiences, delicate experimentation and delicious food while focusing on the local terroir and the tradition of all that is homemade in a combination of experimentation, nouvelle cuisine and family tradition. Time-tested dishes which are simply timeless. The restaurant offers experience, cuisine and the natural beauty of its surroundings for the organisation of wedding. Terrace with lake view.



DAY CLOSED - No / Always open



SEASON CLOSED

Chiusi dal 1° novembre a Pasqua
Closed from November 1st to Easter

Scan and
Drive to me



hotelristorantebetulle

Via Roma 26
28024 Pella (NO)
+39 0322 093225
info@vistapella.com
www.vistahotelpella.it



PANORAMI UNICI E CUCINA CON GUSTO AL COSPETTO DEL LAGO

Nel cuore del borgo di Pella, tra case antiche e scorci unici potete vivere una innovativa esperienza al nostro ristorante dove godere di un pranzo o di una cena all'insegna del gusto. Le nostre proposte variano con piatti di pesce, carne e, per i più golosi, pizze. La nostra carta propone anche vari vini, i quali potranno essere consigliati e abbinati alle portate sotto il consiglio del nostro personale qualificato e sempre attento ai bisogni del cliente. La location si divide in sale interne ed una splendida terrazza vista lago e isola di San Giulio.

UNIQUE VIEWS AND FLAVORFUL CUISINE BY THE LAKE

In the heart of the village of Pella, nestled among ancient houses and unique views, you can enjoy an innovative experience at our restaurant, where you can savor lunch or dinner dedicated to flavor. Our menu features a variety of dishes including fish, meat, and for the sweet-toothed, pizzas. We also offer a selection of wines, which can be expertly recommended and paired with your meal by our attentive and qualified staff, always focused on the needs of our customers. The venue comprises cozy indoor dining rooms and a stunning terrace overlooking the lake and the island of San Giulio.



VISTA / Pella
Ristorante Pizzeria B&B



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì e martedì / Monday and Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





Area Mottarone

Miasino / Ameno / Armeno /

Il Mottarone, che si erge maestoso tra il Lago d'Orta e il Lago Maggiore, offre nei suoi villaggi attorno, un connubio affascinante di sapori montani e lacustri. Questo territorio, caratterizzato da panorami mozzafiato e una ricca biodiversità, dove la tradizione contadina ancora ci accompagna. / Mottarone, which rises majestically between Lake Orta and Lake Maggiore, offers a fascinating combination of mountain and lake flavors in its surrounding villages. This area, characterized by breathtaking views and rich biodiversity, where the rural tradition still accompanies us.







ANTICO AGNELLO / Miasino

Ristorante



Via Solaroli 5
28016 Miasino NO
+39 0322 980527
agnello.orta@libero.it
www.ristoranteanticoagnello.com

IL PIEMONTE NEL CUORE DELL'ANTICA VILLA NIGRA

Il Ristorante Antico Agnello si trova a Miasino, sulle alture orientali a mezzo lago, e offre da oltre 20 anni piatti regionali, tradizionali e legati alla tradizione italiana e piemontese. I piatti regionali, che sono in grado di accontentare anche i palati più esigenti, sono proposti e serviti in un luogo fiabesco e antico, ideale per ospitare matrimoni, feste e cerimonie importanti. Tutte le pietanze tradizionali sono preparate seguendo le usanze antiche, sane e nutrienti come quelle di una volta, con un tocco di classe e gusto che va oltre la semplice memoria.

PIEDMONT IN THE HEART OF THE ANCIENT VILLA NIGRA

The Ristorante Antico Agnello is in Miasino, on the eastern hills halfway along the lake and for over 20 years has been serving regional and traditional dishes of Piedmont and Italy. The regional dishes which will delight even the most demanding of palates are served in this fabulous, age-old venue, ideal for weddings, parties and special occasions. All the traditional dishes are prepared according to ancient customs and are as healthy and nutritious as they have always been, with a touch of class and taste which goes beyond memory.



DAY CLOSED - Mercoledì / Wednesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



anticoagnello



Ristorante.Antico.Agnello



LA CUCINA DELLA DARBIA / Vacciago

Ristorante



Via F. Covini
28010 Vacciago di Ameno (NO)
+39 389 3113813
info@ladarbia.com
www.ladarbia.com

VISTA INCOMPARABILE E ORTI PREZIOSI PER UN' OTTIMA CUCINA

Il ristorante della Darbia accoglie gli ospiti con una moderna cucina a vista. La sala interna si affaccia sul grande giardino, da cui si può godere di un meraviglioso panorama sul lago e sul Monte Rosa. Le pergole dell'orto vi attendono per un aperitivo nella suggestione del tramonto. Aperitivi nell'orto, degustazione di vini, salumi e formaggi, cucina con forno a legna.

BEAUTIFUL VIEW AND FINE VEGETABLE GARDENS AND EXCELLENT CUISINE

The Darbia restaurant welcomes its guests with a modern open kitchen for guests' viewing. The dining room looks on to the large garden from which there is a magnificent view of the lake and Monte Rosa. The pergolas over the vegetable garden await for a picturesque sunset aperitif. Aperitifs in the vegetable garden, wine tastings, salami and cheese boards, cuisine from a wood burning oven.



DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



ladarbia



La Cucina La Darbia

Via per Armeno 10
28010 Miasino (NO)
+39 0322 980051
info@lagenzianellahotel.it
www.lagenzianellahotel.it



GENUINITA' SULLA STRADA CHE DAL LAGO VA AL MOTTARONE

Punto di incontro tra laghi e montagne, il ristorante, è situato nel cuore di una delle aree più affascinanti del nord Piemonte. Un ambiente familiare che da oltre cinquant'anni è il biglietto da visita e ne distingue l'accoglienza. L'hotel offre ai suoi clienti un comodo parcheggio giusto di fronte alla struttura, un parco giochi per i più piccoli e un bar con dehors estivo dove godere la quiete del luogo. All'interno sono presenti un'ampia sala ristorante, dove è possibile sostare in compagnia per un buon pasto. Bar aperto al pubblico.

GENUINITY ON THE ROAD LEADING FROM THE LAKE UP TO THE MOTTARONE

meeting point between lakes and mountains, this restaurant is set in the heart of one of the most charming areas in northern Piedmont: a family atmosphere which for over fifty years has been a local point of reference with a distinctive welcome.

The hotel offers clients a convenient car park right opposite, a play park for children and a bar with an outside area in which to enjoy this peaceful place. Indoors a large dining room to enjoy good company over a plate of good food. Bar open to the public.



LA GENZIANELLA / Miasino

Ristorante Hotel



40  la_genzianella  albergoristorantelagenzianella



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Martedì / Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





FATTORIA DEL PINO / Miasino

Ristorante



Regione Brascino 30

28010 Miasino NO

+39 333 2771590 / +39 339 5936589

info@fattoriadelpino.it

www.fattoriadelpino.it

IMMERSI NEL VERDE SULLA VIA DEL MOTTARONE

Sulle pendici del lago d'Orta sulla via del Mottarone, nell'antico borgo di Miasino in località Brascino, questa accogliente trattoria vi delizierà con dei piatti semplici e genuini, sempre alla ricerca di prodotti di prima qualità dalle aziende agricole Icali. Qui si potranno gustare carni, salumi, formaggi, birre artigianali e naturalmente buon vino.

IMMERSED IN THE GREEN ON THE WAY OF MOTTARONE PEAK

On the slopes of Lake Orta on the Via del Mottarone, in the ancient village of Miasino in the locality of Brascino, this welcoming trattoria will delight you with simple and genuine dishes, always looking for top quality products from local farms. Here you can taste meats, cold cuts, cheeses, craft beers and of course good wine.



DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



la_taverna_e_fattoria_del_pino



fattoriadelpino

Via Molini 7
28010 Ameno (No)
+39 389 9835059
info@ristorantemonteoro.it
www.ristorantemonteoro.it



OTTIMA CUCINA TRA PONTI ANTICHI E PRATI AGRESTI

Il ristorante, situato al centro del MonteOro Horse Village, è gestito dalla famiglia Manzetti. Giuditta, sommelier professionista, accoglie sorridente e cordiale mentre lo Chef Alessandro, propone piatti classici in prevalenza piemontesi con tocchi di originalità. Da provare i risotti, il pesce di lago, le lumache e la Bagna Cauda, rigorosamente locali, come l'assortimento di Formaggi d'alpeggio. Il locale è adatto per romantiche cene di coppia, per compagnie, ma anche per gruppi, matrimoni e feste a tema. La struttura si trova a pochi passi dal Lago d'Orta Adventure Park Le Pigne.

HEARTY CUISINE AMONG ANCIENT BRIDGES AND COUNTRY MEADOWS

The Manzetti family runs this restaurant in the heart of the MonteOro Horse Village. Giuditta, professional sommelier cordially offers her smiling welcome and Chef Alessandro proposes his prevalently Piedmontese classics with a touch of originality. Try his risottos, lake fish, snails and Bagna Cauda, all rigorously local, like the selection of alpine mountain cheeses. The restaurant is ideal for romantic dinners, groups of friends, weddings and themed parties. Located close to the Lake Orta "Le Pigne" Adventure Park.



MONTEORO / Ameno

Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì / Monday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





MONTEROSA / Ameno

Ristorante Hotel



Via Armando Diaz 7
28010 Ameno (No)
+39 0322 998174

albergomonterosa@libero.it

www.albergoristorantemonterosa.com

L'ORTO, IL LAGO E IL GUSTO MOZZAFIATO DELLA VITA RURALE

Il paesaggio che si gode dallo storico albergo ristorante, arrampicato sulle alture della sponda occidentale del lago d'Orta, è davvero mozzafiato. Per goderlo, basta dirigersi ad Ameno, dove la quiete e la natura rendono ben onore al nome del borgo. Cucina di tradizione, che premia le bontà dell'orto di casa (ma anche la tradizione del lago e delle vicine Alpi), e una vista protesa agli orizzonti del Cusio, da godere anche in estate nella veranda esterna, e le profondità che spaziano fino alla catena del Monte Rosa.

GARDEN, LAKE AND BREATHTAKING FLAVOUR OF RURAL TRADITION

The view from this historical hotel and restaurant perched on the hill above the eastern shore of Lake Orta is truly breathtaking. Just head off to Ameno where the quiet countryside is a tribute to this village whose name translates as Quiet. Traditional cooking honours the goodness of what grows in the family vegetable garden (as well as the tradition of the lake and nearby Alps), and a view to the horizon, to be enjoyed in summer from the terrace, stretching on one side as far as the Cusio and on the other to Monte Rosa.



DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

apertura stagionale da Aprile ad Ottobre
seasonal opening from April to October

Scan and
Drive to me



albergoristorante-monterosa

Via due Riviere 24/a
28011 Armeno NO
+39 0322 999067 / +39 0322 999081
info@ristoranteverum.it
www.ristoranteverum.it



CUCINA CREATIVA E GENUINA CON LA NATURA PROTAGONISTA

Situato nelle vicinanze del lago d'Orta e del lago Maggiore, il ristorante è aperto al pubblico con ingresso indipendente, con accesso riservato ed esclusivo a chi soggiorna all'hotel Cortese. L'ambiente originale di questo locale accoglie gli ospiti in un'ampia e luminosissima sala, con vetrata affacciata sul bosco adiacente e sul profilo delle montagne prealpine, impreziosita tra opere d'arte design ed elementi d'arredo che traggono ispirazione dall'anima profonda della natura: profili di alberi, foglie, legno vivo da toccare, i frutti, le pietre, l'acqua, il fuoco... Luci che avvolgono ed emozionano.

CREATIVE GENUINE CUISINE WITH NATURE IN THE LIMELIGHT

Set in the area between Lakes Orta and Maggiore, is open to the public with its own entrance and offers private access to guests in the Hotel Cortese. Original décor welcomes clients in a spacious bright dining room with large picture window overlooking the woods and the mountains, made all the richer by works of art and design as well as the furnishings which have been inspired by the soul of nature: outlines of trees, leaves, the exposed natural wood, fruits, stone, water, fire... light cosy and inspiring deep emotion.



VERUM / Armeno
Ristorante



Scan and
Drive to me

44  ristorante_verum  RistoranteVerum

DAY CLOSED - Lunedì / Monday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





VILLA PIZZINI / Mottarone

Ristorante B&B



Località Mottarone cima 3
28838 Stresa (VB)
+39 0323 290077
villapizzini@gmail.com
www.villapizzinimottarone.com

VETTA DEL GUSTO IN QUATTRO STAGIONI IN CIMA AL MOTTARONE

Le quattro stagioni si alternano in cima al Mottarone, che guarda ai laghi d'Orta, Maggiore e Mergozzo. E' una cucina di evoluzione, che guarda al territorio, ai suoi cicli e ai suoi ritmi, da gustare nelle sale eleganti della villa in stile liberty. Obiettivo è cogliere nelle preparazioni di un tempo un segreto profumo o una raffinata piacevolezza per sorprendere gli amanti della buona tavola, con un "tocco" antico che si è perduto nei secoli promuovendo sempre il modello di esistenza che "sa di buono".



TOP TASTE IN ALL FOUR SEASONS ON THE PEAK OF MOTTARONE

The four seasons are marked occurrences at the top of the Mottarone with views over Lakes Orta, Maggiore and Mergozzo. The cuisine is an evolution that has one eye on the land, its cycles and rhythms and is served in the elegant dining rooms of this Belle Epoque villa. The aim is to reveal a secret fragrance or refined pleasure in time-tested dishes in order to surprise lovers of good food and company at table, with a touch of times past, over the centuries, while promoting fine flavour.

DAY CLOSED - Martedì / Tuesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



villa.pizzini



villapizzini

Via A. Cotta 5
28010 Ameno (NO)
Tel. + 39 0322 87432
info@carloetinaosteria.it
www.carloetinaosteria.it



LA BELLEZZA DI GUSTARE LA CUCINA VERA E GENUINA

Una cucina stagionale con prodotti del territorio e ricette tradizionali, insieme alle proposte dei due cuochi / osti / proprietari Carlo e Martina, in un ambiente caldo e accogliente in una antica casa di corte. All'osteria potrete trovare una cucina fatta da materie prime locali trattate con rispetto e professionalità. Prodotti rigorosamente fatti in casa, dal pane ai dolci, dalla pasta al gelato per far provare ai nostri ospiti piatti che appagano i sensi. In buona stagione potrete mangiare nell'antico cortile all'aperto. Saletta riservata per eventi e cerimonie.

THE BEAUTY OF SAVOURING GENUINELY GOOD CUISINE

Seasonal cuisine with local products and traditional recipes, together with the suggestions of the two cooks/hosts/owners, Carlo and Martina, in an old country courtyard house. In this Osteria you will find food made with local raw materials worked with respect and professionalism. Everything is rigorously home-made, from bread to desserts, from pasta to ice cream so guests will savour dishes to satisfy all senses. In summer you can eat al fresco in the courtyard outside. A room for events and ceremonies is also available.

44



carlotina



carlotina



OSTERIA CARLO e TINA / Ameno

Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì / Monday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





Area sud Gozzano

**Gozzano / Inverio / Briga Novarese
/ Borgomanero / Maggiora**

Borgomanero e i villaggi circostanti sono un tesoro di tradizioni culinarie che riflettono la ricchezza del territorio. La cucina qui è un viaggio nei sapori autentici, dove la tradizione è influenzata dalla presenza del lago e dalle montagne circostanti, mix tra ricette di pesce e di terra. / Borgomanero and the surrounding villages are a treasure of culinary traditions. The cuisine here is a journey into authentic flavours, where the tradition is influenced by the presence of the lake and the mountains, a mix of fish and land recipes.





VECCHIA SPORTIVA / Maggiora

Ristorante pizzeria



Via Spirito Antonelli, 2
28014 Maggiora NO
+39 0322 87302

info@lavecchiasportiva.com
www.lavecchiasportiva.com

IL PIACERE DI DEGUSTARE IL TERRITORIO NELLA TERRA DEL VINO

La Vecchia Sportiva di Maggiora è un accogliente ristorante pizzeria che unisce tradizione e gusto in un ambiente familiare. Con una passione per la cucina italiana autentica, propone pizze cotte nel forno a legna, preparate con ingredienti freschi e di qualità. Il locale, dal clima rustico e cordiale, è perfetto per cene in compagnia, pranzi relax e occasioni speciali. Qui, ogni piatto racconta la genuinità e l'amore per i sapori della tradizione. Un vero punto di riferimento per chi cerca un'esperienza culinaria memorabile.

THE PLEASURE OF TASTING THE TERRITORY IN THE LAND OF WINE

La Vecchia Sportiva in Maggiora is a cozy pizzeria restaurant that combines tradition and flavor in a warm, family-friendly atmosphere. With a passion for authentic Italian cuisine, it serves wood-fired pizzas made with fresh, high-quality ingredients. The rustic and welcoming setting makes it perfect for group dinners, relaxed lunches, and special occasions. Here, every dish reflects authenticity and a love for traditional flavors. A true go-to spot for a memorable dining experience.



DAY CLOSED - Lunedì
Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



lavecchiasportiva



lavecchiasportiva

Via Roma 18
28010 Soriso (NO)
+ 39 0322.983228
sorriso@alsorriso.com
www.alsorriso.com



LA CUCINA PLURISTELLATA CHE HA FATTO STORIA

Nel borgo piemontese di Soriso sta accoccolata la cucina dei sapori della famiglia Valazza che dal 1981 fa increspare le labbra di tutti i gourmet in un sorriso luminoso. La mano dello chef Luisa Valazza dispiega un insospettabile forza dal tocco armonico. Insieme al marito Angelo, incarna uno dei capisaldi della cucina contemporanea e si erge superba promotrice di quel culto del gusto insito in tutti i figli della terra Piemontese. Luisa è oggi icona internazionale della perfetta esecuzione della tradizione, capace di riproporre con creatività preparati con il cuore.

MICHELIN STAR CUISINE THAT HAS MADE HISTORY

In the little Piedmont village of Soriso the Valazza Family, since 1981, have been forging flavours that bring a joyful smile to the lips of gourmets. The skilled hand of chef Luisa Valazza yields surprising strength, her unmistakable touch of harmony reaching towards the world of painting so dear to her. Together with her husband Angelo, she is one of the strongholds of contemporary cuisine and a proud promotor of the cult of taste inherent of Piedmont's earth. , Luisa Valazza is today an international icon of the perfect execution creatively reproducing local dishes with heart.



AL SORRISO / Soriso

Ristorante Hotel



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì - martedì / Monday - Tuesday

SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open





GU.STA.RE. / Borgomanero

Ristorante



Via Gramsci 20/B
28021 Borgomanero NO
+39 345 9778016

ristorante@gustareoltrecucina.it
www.gustareoltrecucina.it

DESIGN E CONTAMINAZIONE PER CHI AMA LA CUCINA E L'ARTE

Siamo già oltre un buon pasto, qui la contaminazione estrema è consuetudine. Non più un semplice ristorante ma uno spazio dove si mescolano indifferentemente oggetti di design, e prodotti enogastronomici. Si vuole offrire al cliente un ambiente insolito, non banale. Una forma di comunicazione alternativa. In un ambiente raffinato curato da un grande designer, la chef Valentina Maioni, saprà deliziarvi con proposte che trasformano la tradizione in innovazione ascoltando i sapori del territorio fino al Mediterraneo.

DESIGN AND FUSION FOR LOVERS OF FOOD AND ART

We are well beyond a good meal here where extreme fusion is customary. Not just a mere restaurant but a place where objects of design and food and harmoniously mix with wine products. Here nothing is banal, clients are offered unusual surroundings. A form of alternative communication. The premises have been curated by a great interior designer, chef Valentina Maioni will pique your curiosity with suggestions that transform tradition into innovation, with an eye for the flavours of the territory from here to the Mediterranean.



DAY CLOSED - Domenica e Lunedì
Sunday & Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



gustareoltrecucina



gustareoltrecucinaristorante

Via A. De Gasperi 68
28024 Gozzano (NO)
+39 373.8690150
amantedelgusto@gmail.com
www.gustamante.it



UN OFFICINA DEL GUSTO TRA PIEMONTE E LOMBARDIA

Gustamante è Gianluca Corradino Chef Patron dell'omonimo locale. Nato come gastronomia e vasetteria artigianale ora è anche ristorante cucina tipica piemontese a Novara. Gianluca Corradino classe 1968 è dal 1992 imprenditore nel campo della ristorazione con diversi locali aperti negli anni passati Oggi propongo nella mia Officina alimentare autorizzata l'esperienza degli anni passati ai fornelli. Pochi posti con proposte di gastronomia locale. Piatti prevalentemente della cucina Piemontese e Lombarda.

A OFFICINA OF THE TASTE BETWEEN PIEDMONT AND LOMBARDY

Gustamante is Gianluca Corradino Chef Patron of the homonymous restaurant. Born as a gastronomy and artisan vaseery, it is now also restaurant typical Piedmontese cuisine in Novara. Gianluca Corradino born in 1968 has been an entrepreneur in the field of catering with several premises opened in the past years Today I propose in my Officina authorized the experience of the past years at the stove. A few places with proposals of local gastronomy. Dishes mainly of Piedmontese and Lombard cuisine.



GUSTAMANTE / Gozzano

Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì e martedì / Monday and Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open



L'USTARIOLA DAL TIA



L'USTARIOLA DAL TIA / Briga novarese

Ristorante Bistrot Gastronomia



Via Roma 20/a
28010 Briga Novarese (No)
+39 334 7836422
ustarioladaltia@gmail.com

DOVE LA TRADIZIONE E' UN ESPERIENZA CHE PASSA A TAVOLA

Gastronomia gourmet con piatti tradizionali preparati quotidianamente dal Tia, che ha creato uno splendido bistrot molto accogliente che vuole ricordare sempre le origini contadine di questo territorio. Il locale è collegato alla gastronomia rosticceria da dove sfornano piatti preparati con prodotti di altissima qualità e Piemontesi. Una passione per il gusto che si assapora in ricette tradizionali mai scontate ed impiattate in modo sublime. Prodotti locali, paste fresche artigianali e grande selezione di vini.

WHERE TRADITION IS ONE EXPERIENCE THAT PASSES AT THE TABLE

Gourmet gastronomy with traditional dishes prepared daily by Tia, who has created a splendid, very welcoming bistro that always wants to remember the peasant origins of this area. The restaurant is connected to the rotisserie gastronomy from where they churn out dishes prepared with the highest quality and Piedmontese products. A passion for taste that can be savored in traditional recipes that are never taken for granted and served in a sublime way. Local products, fresh artisan pastas and a large selection of wines.



DAY CLOSED - martedì / Tuesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



lustarioladaltia



L'Ustariola dal Tia

Via Prevosto Felice Piana 90
28024 Borgomanero NO
+39 0322 845526
hostariaorcobacco@gmail.com
facebook/pg/HostariaOrcobacco



L'ECCELLENZA NEL CUORE ANTICO DI BORGOMANERO

Un ristorante improntato su una cucina tradizionale dove chef Valentina cura la selezione delle materie prime, lavorandole poi in maniera espressa per creare piatti con gusto ed identità precisi. In sala, Emanuele e Simone, completano l'esperienza gastronomica attraverso una costante ed attenta ricerca dei vini, specialmente del territorio, bollicine, italiane e francesi, e whisky selezionati. Vicinissimo al centro storico con ampio e comodo parcheggio.

SAVOUR EXCELLENCE IN THE HEART OF ANCIENT TOWN CENTRE

A restaurant offering traditional cuisine where chef Valentina curates the selection of raw materials, working them so as to create flavoursome dishes with character and identity. Emanuele and Simone complete the gastro experience with their constant and careful research into the wines, particularly local ones, both French and Italian bubbles and a selection of whiskies. Very close to the town centre with plenty of convenient parking nearby.



ORCO BACCO / Borgomanero

Hostaria Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Mercoledì / Wednesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





MOTTARONE / briga novarese

Ristorante



Via Borgomanero 27
28010 Briga Novarese (No)
+39 0322 94389
ristorantemottarone@libero.it
www.ristorantemottarone.com

SAPORI INTENSI SULLA VIA CHE SALE VERSO IL LAGO

Tradizione, passione, esperienza e valorizzazione del 'chilo-metro zero'. Le ricette di famiglia che divengono un piatto da ammirare, oltre che da gustare. Un ambiente ben concepito, piatti creativi che valorizzano la tradizione e che, sulla via che collega Novara al lago d'Orta, spaziano tra il pesce di lago di mare, gli agnolotti della tradizione, le paste, la pizza. Grande attenzione e cura dei dettagli anche nelle proposte di dolci e dessert. Tutto con l'amore di una volta, ma per abbracciare modernità e fantasia.



INTENSE FLAVOURS ON THE ROAD LEADING TO THE LAKE

Tradition, passion, experience and attention for local ingredients. Family recipes turned into dishes to be admired as much as to be savoured. A well thought out ambience, creative dishes that highlight tradition and which, on the road from Novara to Lake Orta, range from lake and sea fish to traditional agnolotti filled pasta and other pastas, even pizza. Great attention and care for detail are also obvious in the desserts. All produced with a love once typical of past times that now embraces imaginative modernity.

DAY CLOSED - Domenica / Sunday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



ristorante-mottarone



il.mottarone

Località Monticelli 4
28045 Inverio (No)
+39 0322.259624 - +39 3665268936
info@tenutamontezeglio.it
www.tenutamontezeglio.it



BOSCHI E SAPORI D'AVANGUARDIA NELLA TERRA TRA I DUE LAGHI

Una coppia affiatata, una cucina precisa nei dettagli nella cornice impareggiabile di un antico, accogliente casale tra i boschi che circondano Inverio. Nel menu i sapori semplici di una terra di mezzo, tra i laghi d'Orta e Maggiore, con un tocco di classe, fantasia e colore. Dai risotti, precisi, alle specialità di terra e di mare, sempre coinvolgenti nel gusto e nella pre-sentazione. Attenzione marcata alla stagionalità di ingredienti e portate, cantina ricca e potente. Luogo ideale per meeting ricevimenti e nozze.

WOODS AND NEW FLAVOURS IN THE LAND BETWEEN TWO LAKES

An affectionate couple, a cuisine of precision in its details all in the unbeatable setting of an ancient, inviting country house in the woods surrounding Inverio. The menu offers the simple flavours of a place between two lands, and two lakes, Orta and Maggiore, with a touch of class, imagination and colour. From excellent risottos to the specialities of land and sea, each as interesting in flavour as in presentation. A marked attention for seasonal ingredients and dishes, a richly stocked cellar. An ideal place for a meetings, receptions and weddings.



tenuta_montezeglio



Relais Tenuta Montezeglio



TENUTA MONTEZEGLIO / Inverio

Ristorante Relais



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - mercoledì / Wednesday

SEASON CLOSED

da ottobre a marzo aperto il ven. sab. dom.
Open from october to march on fri sat sun





PINOCCHIO / Borgomanero

Ristorante



Via Matteotti 147
28021 Borgomanero (No)
39 0322 82273

info@ristorantepinocchio.it
www.ristorantepinocchio.it

CREATIVITÀ E TRADIZIONE CON PASSIONE DI FAMIGLIA

Il ristorante Pinocchio è golosità condivisa, quattro generazioni riunite da una sola passione. Cucina fatta di materie prime di eccellenza lavorate da mani sapienti. Nel menu si trovano piatti che si rifanno alla tradizione piemontese rivisti in chiave moderna. Menù stagionale che cambia quattro volte l'anno. Terrazzo estivo. Importante enoteca con etichette locali e da tutto il mondo. Salette riservate e ampia sala banchetti.



CREATIVITY AND TRADITION WITH FAMILY PASSION

The Pinocchio restaurant is shared gluttony, four generations united by a single passion. Cuisine made of excellent raw materials worked by skilled hands. In the Menu you will find dishes that refer to the Piedmontese tradition revised in a modern key. Seasonal menu that changes four times a year. Summer terrace. Important wine shop with local labels and from all over the world. Reserved rooms and large banquet hall.

DAY CLOSED: Domenica - Mercoledì
Sunday - Wednesday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



pinocchioristorante



famigliabertinotti

Via alla Colonia 17 - Fraz. Buccione
28014 Gozzano NO
T. +39 0322 913150
info@lidodigozzano.it
www.lidodigozzano.it



GUSTO ED ECCELLENZA TRA SPIAGGE UCCELLI E CANNETI

Il ristorante, con i suoi caldi arredi in legno chiaro e colori naturali e con una sala interna sempre aperta, è il luogo ideale dove prendere prima un aperitivo, guardando il tramonto e l'isola di San Giulio che piano piano si illumina, per poi passare ad una gustosa cena scegliendo dal menù le proposte di pesce, verdure e carne piemontese oppure una delle numerose varietà di pizze di qualità realizzate con impasto lievitato quarantotto ore. Tutto questo in estate si amplifica sulla terrazza e nel patio, affacciati direttamente sull'estesa e bellissima spiaggia di sabbia. Attracco per motoscafi.

TASTY EXCELLENCE WITH A BEACH AMONG THE BIRDS AND RUSHES

This restaurant has warm light wood furnishings and natural colours with inside dining always open and is the ideal place for an aperitif, watching the sunset and the island of San Giulio as it lights up in the last rays of sunshine, before a tasty dinner of fish, vegetables, Piedmontese meat or one of an infinite variety of pizzas made with dough that has leavened for 48 hours. In summer all this extends to the terrace and patio overlooking the lovely long sandy beach. Moorings for motorboats.



LIDO DI GOZZANO / Gozzano
Ristorante bar Pizzeria



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Lunedì / Monday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





LOCANDA DEL PRETE / Invorio

Ristorante Pizzeria



Via per Orio 46
28045 Orio di Invorio (No)
+39 0322 255238
ristorante@locandadelprete.it

SEMPlicità' E PASSIONE PER IL TERRITORIO E IL LAGO

Locale Storico completamente rinnovato con Dehor Esterno sulla via che collega il Lago Maggiore al Lago d'Orta. Lo Chef Christian Torracco e il suo Staff vi aspettano con Passione ed Esperienza. Il Ristorante propone cucina tradizionale ma non troppo, sia di terra che di mare con Pane, Pasta Fresca e Ripiena e Dolci fatti in Casa. Ottima Pizza con Forno a Legna. Nel Cocktail Bar esterno potete godervi Aperitivi e Dopocena affidandovi al Nostro Bartender. Adatto a serate romantiche, con Amici o in Famiglia.



SIMPLICITY AND PASSION FOR THE TERRITORY AND THE LAKE

Historic venue completely renovated with outdoor terrace on the road that connects Lake Maggiore to Lake Orta. Chef Christian Torracco and his staff await you with passion and experience. The restaurant offers traditional but not too traditional cuisine, both land and sea with bread, fresh and stuffed pasta and homemade desserts. Excellent pizza with wood oven. In the outdoor cocktail bar you can enjoy aperitifs and after dinner drinks by relying on our bartender. Suitable for romantic evenings, with friends or family.

DAY CLOSED - Lunedì sera - Martedì - sabato pranzo
Monday evening - Tuesday - Saturday lunch



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



Via Cornice 35
28021 Borgomanero (NO)
+39 0322 841392 / +39 333 3400724
info@trattoriadeicommercianti.it
www.trattoriadeicommercianti.it



CUCINA DELLA TRADIZIONE CON UNA STORIA DAL 1911

Situata nel centro storico di Borgomanero, la trattoria è un vero e proprio viaggio nella tradizione, in particolare nella scelta dei piatti tipici del territorio, esempio il tapulone d'asino e polenta. Paste grissini e dessert tutto fatto in casa. Menu variabile secondo stagione, in autunno non mancano il tartufo e soprattutto i porcini. Eccellenza e tradizione nella scelta dei vini con oltre 350 etichette tutte italiane e novaresi. Dehor estivo e salette riservate per piccoli eventi, Locali climatizzati.

TRADITIONAL CUISINE WITH A HISTORY SINCE 1911

Located in the historic center of Borgomanero, the Trattoria dei Commercianti is a real journey through tradition, especially in the choice of typical local dishes, such as donkey tapulone and polenta. Pasta breadsticks and desserts all homemade. Variable menu according to the season, in autumn there are no truffles and above all the porcini mushrooms. Excellence and tradition in the choice of wines with over 350 labels, all Italian and from Novara. Summer dehor and private rooms for small events, air-conditioned rooms.



TRATTORIA DEI COMMERCIANTI
Ristorante **Borgomanero**



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - martedì / Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





IL CARDINALE / Gozzano

Pub bar Ristorante



Corso XXV Aprile 93/5

28024 Gozzano (No)

+39 0322 955270

info@ristoranteilcardinale.it

DAI LIVE ANNI '90 ALLA CUCINA CONTEMPORANEA

Fondato nel 1986 come pub, Il Cardinale ha saputo evolversi come ristorante e bar alle porte del lago d'Orta. Oggi propone una cucina che unisce risotto al Barolo e gnocco fritto emiliano, mentre la battuta di manzo al cognac testimonia una ricerca costante. Le serate live degli anni '90 hanno lasciato il posto a un'atmosfera più raccolta, evidenziando la potenza della cucina. Un locale che, attraverso diverse stagioni, continua a essere punto di riferimento - con i suoi piatti senza tempo e la capacità di innovare senza stravolgere.

FROM 90'S LIVE TO CONTEMPORARY CUISINE

Founded in 1986 as a pub, Il Cardinale has evolved into a restaurant and bar on the edge of Lake Orta. Today it offers cuisine that combines risotto with Barolo and Emilian fried gnocco, while the beef tartare with cognac is evidence of constant research. The live evenings of the 90s have given way to a more intimate atmosphere, highlighting the power of the cuisine. A place that, through several seasons, continues to be a point of reference - with its timeless dishes and the ability to innovate without distorting.



DAY CLOSED - Lunedì Martedì sera - Domenica
Monday Tuesday evening - Sunday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



 [bar.ristorante.il.cardinale](https://www.facebook.com/bar.ristorante.il.cardinale)



[pub.ristorante.il.cardinale](https://www.instagram.com/pub.ristorante.il.cardinale)



Area Orta San Giulio

**Orta San Giulio / Isola San Giulio /
Sacromonte / Riviera / Buccione**

un incantevole borgo affacciato sul Lago, un vero paradiso per gli amanti della buona cucina. I ristoranti qui offrono un mix di tradizione piemontese e innovazione gastronomica. Ogni piatto una storia e un assaggio della cultura piemontese con un panorama mozzafiato. / An enchanting village overlooking the lake, a true paradise for lovers of good food. The restaurants here offer a mix of Piedmontese tradition and gastronomic innovation. Each dish has a story and a taste of Piedmontese culture with a breathtaking view.







AI DUE SANTI / Orta San Giulio

Ristorante



Piazza Mario Motta 18
28016 Orta San Giulio NO
Tel. + 39 0322.905814
ristoranteaiduesanti@libero.it
www.aiduesanti.com

PIACERI GOURMET NELLA PIAZZA SALOTTO DEL LAGO D'ORTA

Eleganza e classe nella piazza principale di Orta San Giulio. Grazie alla splendida veduta dell'Isola di San Giulio, il ristorante è cornice ideale sia per rilassanti pranzi e cene di piacere, sia per colazioni di lavoro, piccoli banchetti e pranzi importanti. La cucina propone piatti curati con specialità del territorio locale e nazionale e utilizza su prodotti di stagione, scelti con rigore. La cantina comprende più di 200 delle più importanti etichette ben scelte in case vinicole di rilievo nazionale.



GOURMET PLEASURES IN ORTA'S RELAXING MAIN SQUARE

Elegance and sheer class in the main square of Orta San Giulio. Thanks to the breathtaking view of the Island of San Giulio, the restaurant is the ideal place for the pleasure of relaxing lunches and dinners, as well as business lunches, small groups and special occasions. The kitchen serves well designed dishes of local and national specialities using seasonal, rigorously selected ingredients. The cellar offers over 200 of the finest labels selected from wineries of national importance.

DAY CLOSED - Sempre aperto / always open



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



ristorante_aiduesanti



Ai Due Santi

Via Domodossola 7
28016 Orta San Giulio (NO)
+39 391 1828384
crossroadspub7@gmail.com
www.crossroadspuborta.com



ALLE PORTE DI ORTA L'INCONTRO TRA CIBO DRINK E MUSICA

Collocato sulla rotonda all'entrata di Orta San Giulio, di fronte alla celebre Villa Crespi, Crossroads Pub è il luogo ideale per una sosta prima di andare alla scoperta del borgo, dell'isola e del Sacro Monte. Al suo interno sono disponibili il ping-pong, il calcetto, il biliardo e SKY TV. Con la vasta offerta di pizze dall'impasto morbido, panini con pane fatto in casa, hamburger di carne pregiata, taglieri e aperiti-vi, insalate, primi e secondi da poter degustare nelle terrazze all'aperto o nei grandi spazi all'interno.

At the entrance of Orta, the meeting point for food, drink, music

Located on the roundabout at the entrance of Orta San Giulio, in front of the famous Villa Crespi, Crossroads Pub is the perfect spot for a stop while discovering the village, the island and the Sacro Monte. In English the word "Crossroads" means the place where two or more roads meet. It proposes a broad range of soft-dough pizzas, homemade bread sandwiches, fine meat burgers, cutting boards and aperitifs, salads, first and second courses that can be tasted on the outdoor terraces as well as in the large indoor spaces.



CROSSROADS / Orta San Giulio
Ristorante Pub Pizzeria



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - mercoledì / Wednesday

SEASON CLOSED

da ottobre a marzo aperto il ven. sab. dom.
Open from october to march on fri sat sun





PANE & VINO / Orta San Giulio

Bistrot Cucina prodotti tipici



Piazza Mario Motta 37
28016 - Orta San Giulio (NO)
+ 39 393 858 3293
ortapanevino@gmail.com
www.panevino-orta.it

PRODOTTI DI QUALITA' E PASSIONE PER GLI INGREDIENTI

Collocato sotto l'ampio porticato di uno dei palazzi storici di Orta, Pane e Vino si affaccia direttamente sul vecchio Palazzotto della Comunità e su Piazza Motta così da appagare anche la vista. E' nella semplicità del nome Pane e Vino che va ricercato il senso di questo locale unico nel contesto ortese, perfettamente rispondente alle esigenze dei visitatori che da sempre scelgono come meta dei loro viaggi uno dei borghi più belli d'Italia. Dalla ricerca accurata di formaggi e salumi tipici della Regione Piemonte, alla selezione di vini del territorio.

QUALITY PRODUCTS AND PASSION FOR INGREDIENTS

Set under the portico of one of Orta's historical buildings, Pane e Vino overlooks the ancient town hall and Piazza Motta, a very pretty outlook. Its unique character is to be sought in the simplicity of the name, meaning Bread and Wine. It perfectly responds to the requirements of visitors who have long been coming to this village, classed one of the most beautiful in Italy. From regional cold meats and cheeses carefully and lovingly selected in Piedmont to wines from all over the country, it is more an experience to enjoy, a journey of discovery in fine flavours, both simple and genuine.



DAY CLOSED - Mercoledì / Wednesday



SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



panevino2015



Ortapanevino

Via Caire Albertoletti 13
Orta San Giulio (No)
Tel. 0322 905049
info@lamottarestaurant.it
www.lamottarestaurant.it



EMOZIONI DI GUSTO NEL CUORE STORICO DI ORTA SAN GIULIO

Poco lontano dalla storica piazza Motta, cuore antico di Orta, un ristorante delizioso e raccolto: due salette romantiche, una taverna con una cantina potente e una splendida terrazza. A pranzo il menù si arricchisce di un piatto sempre nuovo e soluzioni simpatiche in stile street food. La carta offre pesce di lago, carni e prodotti rigorosamente piemontesi, ben presentati, con una ricerca vivace di equilibri e colori. Ottimi formaggi. Splendida terrazza nelle sere d'estate.

FLAVOUR AND EMOTIONS IN THE HEART OF HISTORICAL ORTA SAN GIULIO

Not far from the historical main square Piazza Motta, the ancient heart of Orta, a delicious, cosy restaurant with two romantic dining rooms, a tavern with a fine cellar and a lovely terrace. At lunch the menu offers a new dish daily and novel-ties in street food style. The menu features lake fish, meat and products all rigorously from Piedmont, well presented, with an attentive eye for balance and colour. Excellent cheeses. A stunning terrace for summer evenings.



LA MOTTA / Orta San Giulio Ristorante bistrot



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - martedì / Tuesday

SEASON CLOSED

Chiuso dal 7 gennaio a metà Marzo
Closed from January 7th to mid-March





IL POZZO / Orta San Giulio

Ristorante Pizzeria



Via Panoramica 16
28016 Orta San Giulio (No)
+ 39 0322 90150
manuelitabonita@yahoo.it

PIZZA E CUCINA IN UN AMBIENTE CONVIVIALE VISTA LAGO

Accogliente locale con vetrate che affacciano sul lago e sull'isola di San Giulio: una terrazza dove gustare i piatti preparati dai nostri chef Gianluca Tonati e Vittorio Pilo tra cui pasta fresca fatta in casa, tagliere con prodotti nostrani o, ancora, tagliata e pizza del mastro pizzaiolo Renato Bortolin, cotta al forno, disponibile anche con impasto integrale. Ci si rilassa nel nuovo dehors estivo con un'ampia varietà di cocktail per un aperitivo tra amici. Infine, il campo da minigolf da 18 buche, per una sfida tra amici!



PIZZA AND FOOD IN A CONVIVIAL ATMOSPHERE WITH LAKE VIEW

A welcoming place with picture windows overlooking the lake and the Island of San Giulio. A terrace to enjoy dishes prepared by the chefs Gianluca Tonati and Vittorio Pilo among which are home-made pasta, cold meat and cheese boards and pizza from the oven of master pizza chef Renato Bortolin, also available in a wholemeal version. Relax on the summer terrace with an infinite variety of cocktails for an aperitif among friends. And lastly, the 18 hole mini-golf for a friendly game in company.

DAY CLOSED - Giovedì / Thursday



SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



 il-pozzo

via Olina 18
28016 Orta San Giulio (No)
Tel. +39 0322 905188
info@locandaorta.com
www.locandaorta.com



LA STELLA GOURMET NEL CUORE DI ORTA SAN GIULIO

Una stella per il piacere dei veri appassionati del gusto: il ri-storante propone una cucina di sapori freschi e nuovi abbinamento creativi firmati dallo chef Andrea Monesi. Innovativa e creativa, la cucina si pinge nel solco della tradizione italiana. La ricca carta dei vini è di calibro internazionale, con oltre 600 etichette, ed è curata minuziosamente da Sara Orlando, impegnata maitre e sommelier che sovraintende la sala e propone abbinamenti ai piatti scelti con professionalità, autorevolezza e uno spirito di sperimentazione che completa la prosta culinaria.

A GOURMET STAR IN THE HEART OF LAKE

A Michelin star for the pleasure of those truly passionate about taste and flavour. This restaurant proposes a cuisine of fresh flavours and new creative combinations signed by Chef An-drea Monesi. Innovative and creative, his cooking is firmly rooted in Italian tradition. The very fine wine-list is of interna-tional calibre with over 600 labels and is edited with utmost care by Sara Orlando, passionate maître and sommelier who oversees the dining room and suggests pairings for the dishes chosen with an authoritative. The terrace offers unbeatable views of the stone roofs of Orta.



LOCANDA DI ORTA / Orta San Giulio

Ristorante bistrot



Scan and
Drive to me



DAY CLOSED - Martedì - mercoledì pranzo
Tuesday all day and Wednesday at lunch

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





LEON D'ORO / Orta San Giulio

Hotel Ristorante



Piazza Motta 42
28016 Orta San Giulio (No)
+39 0322 911991
info@albergoleondoro.it
www.albergoleondoro.it

A TAVOLA, CIRCONDATI DAL LAGO, NEL BORGIO ANTICO D'ORTA

Fra il lago e i vicoli del centro medievale affacciato sulla celebre Piazza Motta, salotto di Orta, fa capolino lo storico Ristorante Leon d'Oro fondato nel 1815 e tuttora gestito dalla famiglia Ronchetti. L'edificio di charme vanta una terrazza affacciata sull'isola e due eleganti sale ristorante da poco rinnovate. La cucina, capitanata da Chef Cesare Scazzosi, coniuga tradizione ed eccellenze del Cusio: prodotti tipici a km 0, pasta fatta in casa e pesce di lago, accompagnati da un'imponente carta vini. Il Leon D'Oro è anche una SPA, dove potersi rilassare tra percorsi benessere e trattamenti di bellezza, affacciati sulla storica Piazza Motta, il cuore di Orta.

IN THE ANCIENT VILLAGE OF ORTA TABLES OVERLOOK THE WATER

Between the lake and the alleys of the medieval center, overlooking Piazza Motta, stands the historic Ristorante Leon d'Oro founded in 1815 and still managed by the Ronchetti family. The charming building boasts a terrace overlooking the island and two elegant dining rooms. The cuisine, led by Chef Cesare Scazzosi, combines tradition and excellence of Cusio: typical zero-mile products, homemade pasta and lake fish. impressive wine list. Leon D'Oro is also a SPA, where you can relax with wellness programs and beauty treatments.

DAY CLOSED - No / always open



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



Leon-doro



leondoroortasangiulio

Via novara 69, Reg. Valle
Orta San Giulio (No)
+39 348 4517462
spiaggiamiami68@libero.it
www.spiaggiamiami.com



LA CUCINA DI MAMMA ANTONIETTA IN RIVA AL LAGO

Mamma Antonietta e il suo staff vi aspettano sulle rive del Lago d'Orta, ai piedi della torre di Buccione, proponendo una cucina genuina e curata, con il giusto equilibrio sospeso fra tradizione e modernità. La splendida cornice del Lago d'Orta, qui scorto da sud, completa l'atmosfera. Ideale per un pranzo in famiglia o con amici, buona scelta di vini piemontesi dalla cantina. Attracco barche, apertura stagionale.

MAMMA ANTONIETTA'S COOKING ON THE LAKE SHORE

Mamma Antonietta awaits you on the beach, on the shores of Lake Orta at the foot of the Buccione Tower, with her simple but genuine home cooking. Sandwiches, hamburgers and all that is essential for a lovely day on the beach. The gorgeous setting of Lake Orta, here seen from the south, completes the mood and atmosphere. Ideal for a lunch with family or friends, or a whole day on the lake. Boats can moor here.



SPIAGGIA MIAMI / Orta San Giulio
Ristorante Spiaggia Bar



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - No / Always open

SEASON CLOSED
1 maggio - 30 ottobre / 1 of may - 30 october





LUCI SUL LAGO / Orta San Giulio

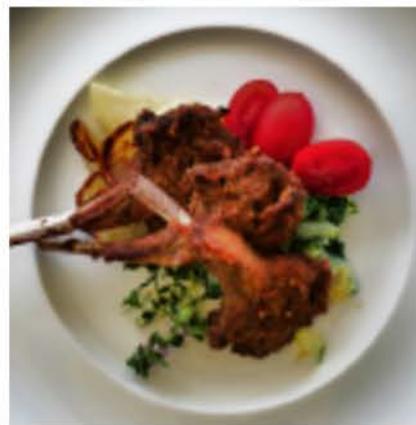
Ristorante pizzeria



Via Domodossola, Loc. Bagnera
28016 Orta San Giulio (NO)
+39.338.6545629
info@lucisullago.com
www.lucisullago.com

CUCINA CREATIVA O UN APERITIVO SUL LAGO TRA FIACCOLE E CANDELE

Una location elegante e raffinata, su uno dei più romantici laghi d'Europa: qui una buona cucina arricchita da ingredienti locali semplici e una vasta scelta di vini. Alla sera, fiaccole e candele rendono ancor più coinvolgente la magica atmosfera dove godere un aperitivo raffinato e una cucina creativa, di fantasia e con precisi equilibri, fra tradizione piemontese e fantasia, con attenzione alle stagioni e piatti freschi in estate. Fascino e classe in una terrazza esclusiva che affaccia direttamente sullo specchio d'acqua del Cusio.



CREATIVE CUISINE AND AN APERITIVO ON THE LAKE, AMONG TORCHES AND CANDLES

An elegant, refined location on one of Europe's most romantic lakes: here good cooking is enriched with simple local ingredients and a vast selection of wines. In the evening, torches and candles make the already magical atmosphere quite unique for an elegant aperitif and creative cuisine showing imagination and precise balance. Charm and class on an exclusive terrace overlooking the glass-like waters of the lake.

DAY CLOSED - Lunedì / Monday



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



lucisullagoorta



LuciSullLago

Via Basilica, 4
28016 Orta San Giulio (NO)
+ 39 0322.90234
info@ristorantesangiulio.com
www.ristorantesangiulio.com



FUORI DAL TEMPO IN UNA LOCATION UNICA AL MONDO

Nel cuore del lago, dove l'isola si è cristallizzata nel tempo. Piatti tipici e specialità della casa vengono proposti nella suggestiva cornice della sala del '700 e nel terrazzo panoramico sul lago, all'insegna di una tradizione che si colora di guizzi creativi. La cucina mette al centro i risotti, le paste, il pesce di lago e quanto di buono il territorio sa dare. Si accede dalla piccola via che attraversa il borgo isolano, oppure direttamente dal lago, grazie all'attracco riservato agli ospiti del ristorante.

TIMELESS BEAUTY IN A UNIQUE LOCATION

This is the beating heart of the lake, where the crystalline origins of the island are lost in the mists of time. Traditional local dishes and specialities of the house are served, with a touch of creativity in the timeless ambience of the 18th century dining rooms and on the lakeside terrace with its stunning views. The focus is on risottos, pastas, lake fish and all the goodness of local ingredients. You cannot miss this little place as you walk through the island borgo but it can also be approached from the water and offers clients moorings.



SAN GIULIO / Isola Orta San Giulio

Ristorante



Scan and
Drive to me

DAY CLOSED - Martedì - Tuesday

SEASON CLOSED
Aperto tutto l'anno - Always open





TEATRO MAGICO / Orta San Giulio

Ristorante Hotel San Rocco



via Gippini 11
28016 Orta San Giulio (NO)
+39 0322 911977
info@hotelsanrocco.it
www.hotelsanrocco.it

STILE ANTICO E SAPORI CONTEMPORANEI IN RIVA AL LAGO

Da sempre una meta di classe, dove la vista impareggiabile sul lago è un grande valore aggiunto della cucina. La straordinaria terrazza con approdo a lago, oppure la sala affacciata sul lago e sull'isola, sotto le travi antiche e le grandi finestre ad arco. Menù di concezione moderna e stile tra pesce di lago, risotti, cucina contemporanea e grandi classici riproposti con un tocco di inventiva. Cantina competente, con le grandi firme italiane ed europee e, ovunque tra il ristorante, l'albergo e il caffè eleganza precisa e servizio attento.



OLD WORLD STYLE AND CONTEMPORARY FLAVOURS ON THE LAKE SHORE

This has always been a sought after destination where the peerless view over the lake is great added value to the cuisine. Choose between the gorgeous terrace with lakeside moorings and the dining room overlooking the lake and the island, under ancient beams and great arched windows. The modern concept menu offers lake fish, risottos, contemporary cuisine and great classics revisited with a touch of inventiveness. A good cellar with fine Italian and European labels and everywhere, restaurant, hotel and bar, elegant and attentive service.

DAY CLOSED - No / Always open



SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open

Scan and
Drive to me



/hotel-san-rocco-lake-orta



/hotel.orta.lake

via G. Fava 18
28016 Orta San Giulio (No)
Tel. +39 0322 911902
info@villacrespi.it
www.villacrespi.it



VILLA CRESPI:RAFFINATEZZA E CUCINA STELLATA

Nel cuore di Villa Crespi, romantico Relais 5 stelle Lusso sul lago d'Orta, il ristorante 3 stelle Michelin firmato dallo Chef Antonino Cannavacciuolo è un'immancabile meta di prestigio gastronomico. Ogni piatto è la sintesi di tradizione e innovazione, raccontata attraverso sapori decisi, che parlano con il cuore. Il fascino dell'architettura moresca non si limita alle mura esterne della villa, su cui svetta un prezioso minareto, ma si estende nelle sale interne, nelle 14 Suite dai nomi principeschi e nell'intima area benessere. Il grande parco secolare e una vista impagabile sul lago d'Orta sono il coronamento di un soggiorno da favola.

VILLA CRESPI: A UNIQUE CULINARY JOURNEY

In the heart of Villa Crespi, a romantic 5-star luxury Relais on Lake Orta, the 3-star Michelin restaurant by Chef Antonino Cannavacciuolo is an essential destination for gastronomic prestige. Each dish is a synthesis of tradition and innovation, expressed through bold flavors that speak from the heart. The charm of Moorish architecture is not limited to the villa's exterior, crowned by a magnificent minaret, but also extends to the interior rooms, the 14 suites with princely names, and the intimate wellness area. The expansive centuries-old park and an unparalleled view of Lake Orta complete a truly enchanting stay.



villacrespi



villacrespi



Scan and
Drive to me



VILLA CRESPI / Orta San Giulio

Hotel Ristorante



DAY CLOSED - Martedì - Tuesday

SEASON CLOSED

Aperto tutto l'anno - Always open





PASTICCERIA, GELATERIA

CAFFETTERIA

Via Roma, 80

28010 Briga Novarese NO

Tel. +39 0322 955230

Tel. +39 349 2947857

www.pasticceriamanuelina.it

  @manuelinapasticceria



MACELLAI DI QUALITÀ
DAL 1960



AGAZZONE CARNI S.R.L.

Via Roma, 39, 28010 Bogogno (NO)

Tel. 0322 808812 - www.agazzonecarni.it

BAR PASTICCERIA *Arianna*

Tel. +39 0322.911956

Via Domodossola 10/12
28016 ORTA SAN GIULIO (NO)
info@pasticceriaarianna.net

www.pasticceriaarianna.net



CAFFETTERIA



PASTICCERIA



TAVOLA CALDA

ORTOFRUTTA

ZANINETTI SAS

di Davide Zaninetti
Via C. Ferraris 23 - OMEGNA (VB)



📍 Via Mazzini 34
28887, Omegna (VB)
☎ 0323-63704
📞 3472927974
✉ info@emozioniviaggi.it
🌐 www.emozioniviaggi.it
📘 EmozioniViaggi



Biglietteria
Aerea



Viaggi
Personalizzati



Biglietteria
Ferroviaria



Liste
Nozze



Biglietteria
Navale

PIAZZA STORE & OUTLET

FIN DAL 1886
PRODUCIAMO
ARTIGIANALI
PROFESSIONALI
PER CUCINA,
BAR, PIZZERIA,
PASTICCERIA

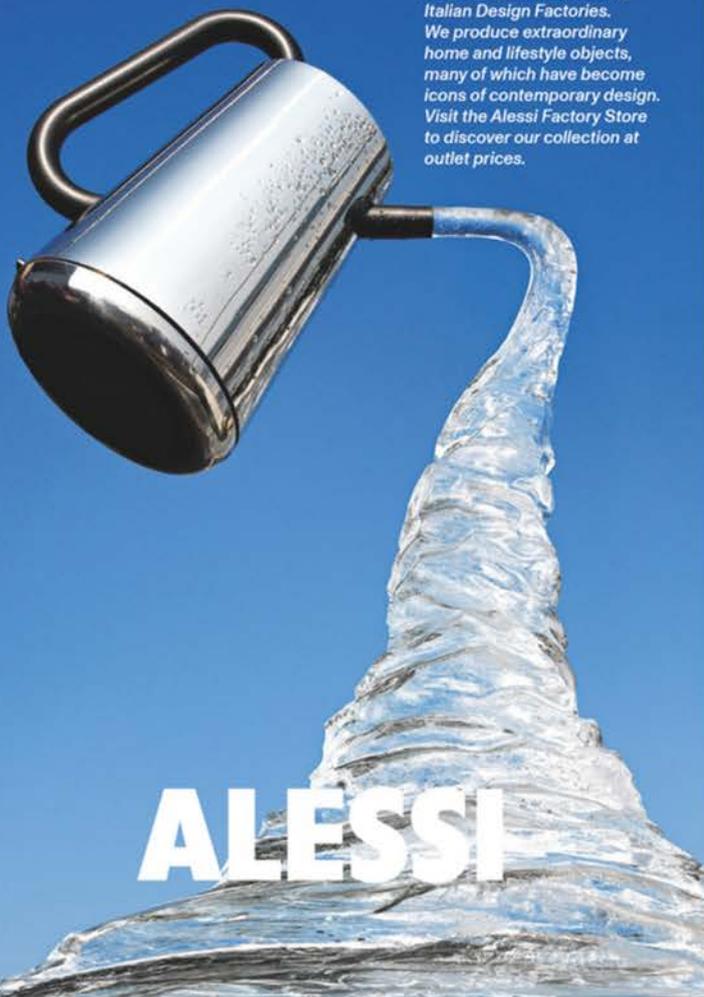
VENITE A SCOPRIRE
LA QUALITÀ PIAZZA
NEL NOSTRO
PUNTO VENDITA

via IV Novembre, 242 - Fraz. Crusinallo - Omegna (VB)
☎ 0323 660532 @pv@piazza.it www.piazza.it

Alessi Factory Store
via Privata Alessi, 6 - 28887
Crusinallo di Omegna (VB)
Lun-Dom / Mon-Sun 10h-18h
T. +39 0323 868 648
E. showroom.sede@alessi.com

Fondata a Omegna nel 1921, Alessi è una delle Fabbriche del Design Italiano. Con i suoi iconici prodotti, trasforma la cucina, la tavola e la casa in spazi originali. Visita Alessi Factory Store per scoprire la selezione di prodotti outlet.

Founded in Omegna in 1921, Alessi is one of the leading Italian Design Factories. We produce extraordinary home and lifestyle objects, many of which have become icons of contemporary design. Visit the Alessi Factory Store to discover our collection at outlet prices.



Vasto assortimento di prodotti locali

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
8.30 - 13.00 / 15.00 - 19.30
SABATO
ORARIO CONTINUATO
8.30 - 19.30
DOMENICA
8.30 - 13.00

 **CONAD** *CITY*

C.SO ROMA 60
PETTENASCO
TEL. 0323 888086



FIORI e
PIANTE

Marzia

CORSO ROMA 85
PETTENASCO
0323.89241



AZIENDA AGRICOLA
RICCA LUCA
EVENTI - MATRIMONI
azienda.ricca@virgilio.it



TABELLA ORARI 2025
DA APRILE A OTTOBRE
TIMETABLE from April to October

vcotrasporti REGIONE PIEMONTE AMP

navigazione lago d'Orta

Azienda certificata ISO 9001:2015 CERTIFICATO N. ICM 9991-99920-09

INFO 345 517 0005 - Call 9:00 - 17:00

INVIETI A BORDO (TICKETS BOARD)

PGS 90 cm 5,00 € GRATIS sotto 1 m

TARIFE TICKETS

Biglietto andata e ritorno Tickets round trip	ORTA PIAZZA > ISOLA S. GIULIO	3,80 €
	CENTRO LAGO (Orta - Pella)	5,90 €
	OMEGNA > ORTA	8,90 €
Biglietto GIORNALIERO DAILY ticket	LIBERA CIRCOLAZIONE	10,70 €

! Divieto di scarico bici sull'isola di San Giulio
Bicycles are not allowed on the Island of San Giulio

Chiudere i passeggini / Closing buggies

Sono ammessi cani di piccola taglia con museruola
Small dogs allowed with muzzle

LINEA ROSSA GIORNI FERIALI / Weekdays

	ORTA PIAZZA	ISOLA S. GIULIO	PELLA	SAN FILIBERTO	LAGNA	ISOLA S. GIULIO	ORTA PIAZZA
Orari Mattina Morning Timet.	Andata ORTA > ISOLA Departure					Ritorno ISOLA > ORTA Return	
	10,00	10,05	10,15	10,20	10,25	10,30	10,35
	10,45	10,50	11,00	11,05		11,10	11,15
	11,25	11,30	11,40	11,45		11,50	11,55
	12,00	12,05	12,15	12,20	12,25	12,30	12,35
solo Giovedì on Thursday	12,35	12,40	12,50	12,55	13,00	13,05	13,10
						15,05	15,10
	15,15	15,20	15,30	15,35	15,40	15,45	15,50
	16,00	16,05	16,15	16,20		16,25	16,30
	16,40	16,45	16,55	17,00		17,05	17,10
	17,15	17,20	17,40	17,45	17,50	17,55	18,00
	18,00	18,05	18,15				
							prosegue per Pettenasco, Ronco, Oira, Omezna

LINEA ROSSA SABATO, DOMENICA E FESTIVI / Saturday, Sunday and Public Holiday

E tutti i giorni dal 1 al 17 Agosto, tranne il GIOVEDÌ MATTINO / And every day from 1 to 17 August, no on THURSDAY MORNING

	ORTA PIAZZA	ISOLA S. GIULIO	PELLA	SAN FILIBERTO	LAGNA	ISOLA S. GIULIO	ORTA PIAZZA
Orari Mattina Morning Timetabile	Andata ORTA > ISOLA Departure					Ritorno ISOLA > ORTA Return	
	--	--	9,40	9,45		9,50	9,55
	10,00	10,05	10,15	10,20	10,25	10,30	10,35
	10,20	10,25	10,35	10,40		10,45	10,50
	10,45	10,50	11,00	11,05		11,10	11,15
	11,00	11,05	11,15	11,20		11,25	11,30
	11,25	11,30	11,40	11,45		11,50	11,55
	11,40	11,45	11,55	12,00		12,05	12,10
	12,00	12,05	12,15	12,20	12,25	12,30	12,35
	12,35	12,40	12,50	12,55		13,00	13,05
Orari Pomeriggio Afternoon Timetabile	14,00	14,05	14,15	14,20		14,25	14,30
	14,35	14,40	14,50	14,55		15,00	15,05
						15,05	15,10
	15,15	15,20	15,30	15,35	15,40	15,45	15,50
	15,35	15,40	15,50	15,55		16,05	16,10
	16,00	16,05	16,15	16,20		16,25	16,30
	16,20	16,25	16,35	16,40		16,45	16,50
	16,40	16,45	16,55	17,00		17,05	17,10
	17,00	17,05	17,15	17,20		17,25	17,30
	17,15	17,20	17,40	17,45	17,50	17,55	18,00
	17,40	17,45	17,55	18,00		18,05	18,10
	18,00	18,05	18,15				
	18,15	18,20	18,30	18,35		18,40	18,45
	18,45	18,50	19,00	19,05			

prosegue per Pettenasco, Ronco, Oira, Omezna

LINEA VERDE TUTTI I GIORNI / Every day OMEGNA - ORTA - OMEGNA

OMEGNA	OIRA	RONCO	CRABIA	GIARDINETTO	PETTENASCO*	L'APPRODO	ISOLA S. GIULIO	ORTA
9,00	9,15	9,20	9,20	9,30	9,35	9,40	9,50	9,55
14,15	14,30	14,35	14,40	14,45	14,50	14,55	15,05	15,10

*PETTENASCO si trova a 15+ a piedi dalla fermata Giardinetto e d'Approdo 15 minutes walking from Giardinetto e d'Approdo

ORTA	ISOLA S. GIULIO	SAN FILIBERTO	PELLA	L'APPRODO	PETTENASCO*	GIARDINETTO	CRABIA	RONCO	OIRA	OMEGNA
12,35			12,40	12,45	12,50	12,55	13,00	13,05	13,20	
17,15	17,20			17,30						
18,00	18,05		18,15	18,20	18,25	18,30	18,35	18,40	18,45	19,00

LINEA VERDE SOLO GIOVEDÌ PER MERCATO A OMEGNA / On Thursday for market in Omezna

PELLA	SAN FILIBERTO	LAGNA	ISOLA	ORTA	L'APPRODO	PETTENASCO*	GIARDINETTO	CRABIA	RONCO	OIRA	OMEGNA
8,40	8,45	8,50	8,55	9,00	9,10	9,15	9,20	9,25	9,30	9,55	9,50

OMEGNA	OIRA	RONCO	CRABIA	GIARDINETTO	PETTENASCO*	L'APPRODO	ORTA
11,40	11,55	12,00	12,05	12,10	12,15	12,20	12,30



Hotel ristorante
Montagna di luce

QUI INIZIA
L'AVVENTURA

ALAGNA VALSESIA



HOTEL

Stanze da sogno, splendide, calde ed accoglienti, con tutti i confort. La semplicità e la storia sono di casa, vi sembrerà di vivere un'altra epoca.



RISTORANTE

Un'esperienza unica tra tavoli in legno, pareti di pietra e piatti tipici di Alagna e della Valsesia, curati nei minimi dettagli.



SPA

Vieni a scoprire **Flowers Wellness Spa** e concediti il lusso di un meritato momento di tranquillità e rigenerazione.



CULTURA WALSER

avventure alpine e passeggiate nei boschi, ad Alagna risiede una grande comunità di cultura Walser, con tradizioni e architetture uniche, come il nostro hotel.

Accoglienza e storia

Benvenuti in un luogo magico, dove la luce che si irradia dalle vette del maestoso massiccio del Monte Rosa infonde energia. Siamo lieti di accoglierti, un luogo in cui il tempo si è fermato per narrare la cultura Walser. Diamo il benvenuto a tutti gli appassionati di sport e natura, perché questo è il luogo ideale per iniziare la tua avventura.

scan visit WEB
english page



CONTATTI

Frazione Pedemonte
Alagna Valsesia
Tel. +39 0163 922820
info@montagnadiluce.it
www.montagnadiluce.it



VERBANO ITTICA

Via Angera, 40 | 21018 SESTO CALENDE VA

TEL. 0331 974069

www.maresrl.eu





nikyglowbeautylab



Corso Roma 29 Pettenasco
Tel: 345 8969262
nikyglowbeautylab@gmail.com

VISIONE DELL'ASSOCIAZIONE

L'Unione Turistica Lago d'Orta riunisce, senza alcuna collocazione politica, né sostegno di finanziamento pubblici, gli operatori del settore ricettivo e della ristorazione che operano sul lago d'Orta, con lo scopo di promuovere il territorio e valorizzarne le peculiarità, con l'obiettivo di favorire un turismo sostenibile, qualificato e vincente. L'organizzazione di eventi va a beneficio dell'intera collettività, così come l'azione culturale volta al recupero delle tradizioni, delle ricette locali, delle informazioni a rete riguardo la sentieristica, le escursioni, il turismo verde. Grazie all'impegno dell'Unione Turistica Lago d'Orta sono state realizzate, negli anni, cartine, guide e opuscoli che illustrano le opportunità sul lago relative all'incoming, fra cui questo opuscolo. Inoltre, grazie all'Unione Turistica, il lago d'Orta è costantemente presente agli eventi europei di rilievo in ambito turistico ed enogastronomico, fra cui la Bit, le fiere di San Gallo, Chalon sur Saone e Zurigo, il VinExpo di Bordeaux. Ogni anno è consolidata l'organizzazione, a propria cura, del Lago d'Orta Wine Festival, evento di richiamo per migliaia di visitatori, che si svolge nella suggestiva cornice della piazza con la Casa Medievale di Pettenasco. Il Presidente dell'Unione Turistica Lago d'Orta è, dalla fondazione, Oreste Primatesta; componenti del consiglio sono Giuditta Manzetti, Fabio Sangalli, Ezio Primatesta, Roberta Martinoli, Maura Limanni e Angelo Valazza alla segreteria Ada Vasini.

ASSOCIATION VISION

The Lago d'Orta Tourist Union brings together, without any political position or public funding support, the operators of the hospitality and catering sector operating on Lake Orta, with the aim of promoting the territory and enhancing its peculiarities, with the goal of promoting sustainable, qualified and winning tourism. The organization of events benefits the entire community, as well as the cultural action aimed at recovering traditions, local recipes, network information about trails, excursions, green tourism. Thanks to the commitment of the Lake Orta Tourist Union, maps, guides and brochures have been created over the years that illustrate the opportunities on the lake relating to incoming, including this booklet. In addition, thanks to the Tourist Union, Lake Orta is constantly present at major European events in the tourism and food and wine sectors, including the Bit, the fairs in St. Gallen, Chalon sur Saone and Zurich, the VinExpo in Bordeaux. Every year the organization, by its own care, of the Lago d'Orta Wine Festival is consolidated, an event of attraction for thousands of visitors, which takes place in the evocative setting of the square and the Medieval House of Pettenasco. President of the Lake Orta Tourist Union is, since its foundation, Oreste Primatesta; members of the board are Giuditta Manzetti, Fabio Sangalli, Ezio Primatesta, Roberta Martinoli, Maura Limanni and Angelo Valazza and ada Vasini as secretary.



UNIONE TURISTICA DEL LAGO D'ORTA

Piazza Unità d'Italia 2

Pettenasco (No) Italy

tel: +39 335 6433325

+39 349 0576090

turismo@lagodorta.piemonte.it

info@lagodorta.piemonte.it

www.lagodorta.piemonte.it

Coordinamento

Unione turistica

Coordinamento generale progetto

Ezio Primatesta

Grafica ed impaginazione

Blue Velvet

Traduzioni a cura di Francesca Blench

Stampa. Italgrafica Novara

Progetto editoriale

a cura di Blue Velvet

Digital emotions

www.bluevelvet.cloud





**SCANSIONA IL QR CODE
E SCOPRI I RISTORANTI
DEL LAGO D'ORTA ONLINE
SCAN the QR CODE and
and Discovery the restastaurant
of Lake Orta online**







LAGO D'ORTA
UNIONE TURISTICA

#welovelakeorta



DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

