Punti di Vista

We explore different points of view...
Nous explorons différents points de vue...

BENVENUTI!
WELCOME! BIENVENUE!



Adriano e Paola (brother & sister / frère et soeur)

Our restaurant was born from the transformation of Omegna's oldest nightclub into a place where atmosphere and gastronomy come together.
Set against a stunning lake view, each space is designed to enhance both the scenery and the dining experience.
We carefully select our ingredients and trusted suppliers to bring high-quality products to your table, crafted with passion and creativity by our Chef and his team.

Notre restaurant est né de la transformation de la plus ancienne discothèque d'Omegna en un lieu où l'atmosphère et la gastronomie se rencontrent.
Offrant une vue imprenable sur le lac, chaque espace a été pensé pour sublimer à la fois le paysage et l'expérience culinaire.
Nous sélectionnons avec soin nos ingrédients et nos fournisseurs de confiance afin de vous proposer des produits de grande qualité, préparés avec passion et créativité par notre Chef et son équipe.

Cover & service charge € 2 per person / *Couverts et service € 2 par personne*

*Frozen products may be used. Please ask the waiter / *Il se peut qu'il y ait des produits congelés . Domandez au personnel*

OUR PREFERRED SUPPLIER

Homemade pasta. We make our pasta with the old way.

The best meat. For the meats, we have chosen the historic Macelleria Agazzone, which guarantees outstanding quality and a wide selection.

The rice. We source our Carnaroli rice directly from our trusted producer, Riseria Bovio

Cheese. We bring to the table the passion and quality of the farms Azienda Agricola Dellapiazza, in the Ossola Valley, and Agricuore.

Buffalo mozzarella. Caseificio Facchi produces buffalo mozzarella using milk from its own farm in Oleggio, home to more than 1,300 head of cattle.

Gorgonzola. In the kitchen and on our pizzas, we have chosen the company Angelo Baruffaldi, which has **been** producing exceptional Gorgonzola for over 140 years.

Cured meats . On the hills above Stresa, in Magognino, Ferraris has been passionately producing quality cured meats for over 40 years under the brand Bontà di Magognino.

The chef's favorite
Choix du chef

Vegetarian
Végétarien

Most popular
Le plus apprécié

STARTERS – *ENTRÉES*

Seppia [3-4-6-7-8-9-14] 18

Roasted stuffed cuttlefish* filled with soybean sprouts, raisins, pine nuts and red onion, served with black bean purée.

Seiche farcie rôtie farcie de pousses de soja, raisins secs, pignons de pin et oignon rouge, accompagnée d'une crème de haricots noirs.*

Formaggi [7-8] 14

Assortment of local cheeses served with apple chutney, honey and dried apricots.

Assortiment de fromages locaux servis avec chutney de pommes, miel et abricots secs.

Tartare di manzo [1-3-5-7-8] 14

Beef tartare, pan brioche, hazelnuts, and dark chocolate.

Tartare de bœuf, pan brioche, noisettes et chocolat noir.

Vitello tonnato [3-4-5] 14

Veal Roulade filled with potato salad, Tuna Sauce, and Caper Powder.

Roulé de veau farci avec salade de pommes de terre, sauce au thon et poudre de câpres.

Tagliere di salumi [1-6-12] 13

Selection of local cold cuts from the Ferraris artisan workshop.

Sélection de charcuterie locale de la maison artisanal Ferraris.

Insalata di puntarelle [7-8] 13

Puntarelle (Italian chicory shoots), chopped pistachios, prunes, goat's cheese and raspberry dressing.

Puntarelle (pousses de chicorée italienne), éclats de pistaches, pruneaux, toma de chèvre, framboises et vinaigrette à la framboise.

TO SHARE / *À PARTAGER*

Tagliere Punti di Vista [1-6-7-8-12] 24

(recommanded for two persons / *recommandé pour deux personnes*)

Artisanal cured meats, cheeses from our cheesemakers, honey and mustard.

Charcuteries artisanales, fromages de nos fromagers, miel et moutarde.

HOMEMADE PASTA
PÂTES FAITES MAISON

★ Spaghetti* [1-2-4-5-9-12] 20

Rye homemade spaghetti with tiger prawns tartare, toasted pine nuts and confit cherry tomatoes.

Spaghetti de seigle, tartare de crevettes tigrées, pignons de pin grillés et tomates cerises confites.

Maccheroni* [1-2-3-4-7-9-12] 20

Maccheroni with Mediterranean fish ragù. Red scorpionfish, red mullet and gurnard, with candied orange zest and black rice crisps.

Maccheroni au ragù de poissons de roche. Rascasse, rouget et grondin, avec zestes d'orange confits et chips de riz noir.

Gnocchi* [1-3-7] 17

Pumpkin gnocchi with Gorgonzola fondue, balsamic vinegar glaze and walnut kernels .

Gnocchis de potiron sur fondue de Gorgonzola, glaçage au vinaigre balsamique et cerneaux de noix.

Tortelli* [1-3-7-9-12] 18

Duck-filled tortelli* with their own sauce, garnished with a rosette of smoked goose breast.

Tortelli farcis au canard accompagnés de leur sauce et d'une rosace de magret d'oie fumé.*

Pappardelle* [1-3-7-9-12] 18

Egg pappardelle with hare salmì ragù and butter-glazed chestnuts.

Pappardelle aux œufs au ragù de lièvre en salmis avec châtaignes.

& RISOTTO...

Cacio e pepe [7-12] 15

Cacio e pepe risotto with crispy pork guanciale and spinach cream (minimum order 2 portions)

Risotto cacio e pepe, guanciale de porc croustillante et crème d'épinards (commande minimum 2 portions)

OUR MEATS - *NOS VIANDES*

Tagliata [1-9-12] 24

🔥 Our favorite dish.
Sliced Piedmontese beef, spinach flan, potatoes and red wine sauce.

Notre plat préféré: émincé de bœuf piémontais, flan aux épinards, pommes de terre et sauce au vin rouge.

Cervo [1-3-7-8-12] 26

Venison medallion* in a bread, walnut, butter and herb crust, with sweet-and-sour red cabbage, potato millefeuille and rhubarb chutney.

Médaillon de cerf en croûte de pain, noix, beurre et herbes, accompagné de chou rouge aigre-doux, millefeuille de pommes de terre et chutney de rhubarbe.*

Pinko Panko* [1-3-7-9-12] 26

Veal cutlet stuffed with Cosasca cheese, breaded with panko bread and served with rosemary potatoes and spinach flan.

Escalope de veau farcie au fromage Cosasca, panée au pain panko et servie avec pommes de terre au romarin et flan aux épinards.

⭐ Ossobuco & Risotto [3-5-10-12] 26

Veal ossobuco* with gremolata served with Milanese saffron risotto.

Ossobuco de veau à la gremolata servi avec un risotto milanais au safran.*

650 - Costata [1-3-12] 32

650 gr rib eye steak* grilled with spice salt. Served with grilled vegetables and rosemary potatoes.

Entrecôte de 650 gr grillée au sel d'épices. Servi avec légumes grillés et pommes de terre au romarin.*



BURGERS & CO.

Burger Piemonte [1-3-7] 16

250 g Piedmontese beef burger with lettuce, tomato, caramelized onion, cheese, mayo and french fries*. / *Hamburger de bœuf piémontais (250 g), salade verte, tomate, oignon caramélisé, fromage et frites*.*

Pulled pork [1-3-7] 15

White bread*, pulled pork, white cabbage, raspberry dressing. Served with fries* and fried jalapenos*. / *Pain blanc*, porc effiloché, chou blanc, vinaigrette à la framboise. Servi avec frites* et jalapenos frits*.*

Burger al pesce spada [1-3-4-7] 17

Chef's homemade swordfish burger in black bread, with green olive tapenade, rocket, sweet-and-sour red onion, confit cherry tomatoes and french fries.*

Pain noir, burger d'espadon préparé par nos chefs, tapenade d'olives vertes, rucola, oignon rouge aigre-doux et tomates cerises confites. Servi avec frites*.*

FISH – *POISSON*

🔥 Fritto di lago* [1-4-5-12] 22

Lake fish fry. Crispy fried selection of local lake fish - trout fillets, perch, bleaks, and tempura vegetables, served with sweet and sour sauce.

Friture de poissons du lac. Sélection croustillante de poissons du lac — filets de truite, perche, alborelles et légumes en tempura, servie avec sauce aigre-douce.

Polpo* [1-6-5-11-12-14] 28

Roasted octopus on a bed of Thai-style vegetables with sesame sauce.

Poulpe rôti sur un lit de petits légumes à la thaïlandaise, accompagné d'une sauce au sésame.

Salmone* [1-3-9-12] 24

Roasted Norwegian salmon fillet, its roe, snow peas, and white wine sauce.

Pavé de saumon norvégien rôti, ses œufs, salicornes et sauce au vin blanc.

PIZZA

A mix of Italian flours for a crunchy and digestible dough leavened for at least 48 hours. Buffalo mozzarella and stracciatella from the Facchi dairy in Oleggio (No). Fiordilatte from the dairy Valcolatte. 100% Italian tomato. Extra virgin olive oil.
Pizza is available only for dinner.

Un mélange de farines italiennes pour une pâte croustillante et digeste levée pendant au moins 48 heures. Fiordilatte de la laiterie Valcolatte. Mozzarella de bufflonne et stracciatella de la laiterie Facchi à Oleggio (NO). 100% tomate italienne. Huile d'olive vierge extra. La pizza est disponible uniquement pour le dîner.

REGIONAL PIZZAS – *PIZZAS RÉGIONALES*

Sapori del sud [1-7] 12
Hot & Spicy - Épicé

• Tomato sauce, mozzarella cheese, Calabrian spicy salami, N'duja, braised red onions, olives, dry tomatoes.

▸ *Sauce tomate, fromage mozzarella, Salami piquant de Calabre, N'duja, oignons rouges braisés, olives, tomates séchées.*

Tirolese [1-7-12] 14

• Edge filled with brie cheese, Fiordilatte, Tomato sauce, Porcini mushrooms* and Speck from Südtirol.

▸ *Bordure fourrée au brie, Fiordilatte, Sauce tomate, Cèpes* et Speck du Südtirol.*

Bavarese [1-7] 10
Kid's favorite

• Tomato sauce, mozzarella, frankfurter and french fries.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, saucisses de Francfort et frites.*

Piemonte-Calabria [1-7] 13

• Tomato sauce, spicy salami, fiordilatte, Gorgonzola DOP.

▸ *Sauce tomate, salami épicé, fiordilatte, Gorgonzola DOP*

SPECIAL PIZZAS / *PIZZAS SPÉCIALES*

La tasca [1-7] 13

• Tomato sauce, fiordilatte, Speck from Südtirol and Gorgonzola DOP with a pocket filled with smoked ham.

▸ *Sauce tomate, fiordilatte, Speck du Südtirol et Gorgonzola DOP, avec une poche remplie de jambon fumé.*

Pavarotti [1-7-10] 14

• White pizza. Mortadella from Modena DOP, chopped pistachios and buffalo mozzarella.

▸ *Pizza blanche. Mortadelle de Modena DOP, pistaches hachées et mozzarella de bufflonne.*

Super Calzone [1-7-12] 14

• Tomato sauce, mozzarella, Taleggio cheese, mushrooms*, raw ham, cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, Taleggio, champignons*, jambon cru, tomates cerises, roquette et flocons de parmesan.*

Alpi & Mediterraneo [1-7-8] 14

• Mozzarella, pesto alla Genovese IGT, Speck Alto Adige IGP, buffalo mozzarella.

▸ *Mozzarella, Pesto alla Genovese IGT, Speck Alto Adige IGP, mozzarella de bufflonne de la fromagerie Facchi.*

Fresca [1-7] 14

•Tomato sauce, buffalo mozzarella fresh every week from the dairy, raw ham, fresh cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes.

▸ *Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon cru, tomates cerises fraîches, roquette et flocons de parmesan.*

Contadina [1-7-8] 11

• White pizza. Mozzarella, local cheese, Gorgonzola DOP, sliced pears, walnuts, honey.

▸ *Pizza blanche. Fromage locale, mozzarella, Gorgonzola AOP, poires tranchées, noix, miel.*

Salmone [1-4-7] 15

• Tomato sauce, mozzarella, smoked norwegian salmon, courgettes chips, dill.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé de Norvège, chips de courgettes, aneth.*

CLASSIC PIZZAS / *PIZZAS CLASSIQUES*

Bufala [1-7] 13

• Tomato sauce, fiordilatte, buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne de la fromagerie Facchi, basilic, huile d'olive.*

Stra-Napoli [1-4-7] 12

• Tomato sauce, mozzarella, italian anchovies from Cetara, origan, extra virgin olive oil.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, anchois de Cetara, origan, huile d'olive.*

Fai cheese [1-7] 12

• White pizza. Mozzarella cheese Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, extra virgin olive oil.

▸ *Pizza blanche. Mozzarella Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, huile d'olive.*

Capricciosa [1-6-7-12] 13

• Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms*, sausage, smoked cooked ham, olives.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, cèpes*, saucisse, jambon cuit fumé et olives.*

Tonno & Cipolle [1-4-7] 11

• Tomato sauce, mozzarella, fresh onions, tuna in oil and oregano .

▸ *Sauce tomate, Mozzarella de la fromagerie Valcolatte, oignons, thon à l'huile et origan.*

Margherita [1-7] 7,50

• Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive.*

Colori dell'Orto [1-7-8] 11

• Tomato sauce, mozzarella cheese, Vegetable ratatouille with aubergines, courgettes and peppers, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

▸ *Sauce tomate, mozzarella, ratatouille de légumes aux aubergines, courgettes et poivrons, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge.*

DESSERT

★ Tiramisù [1-3-7] 7

An old time favorite. Classic tiramisu prepared in Glass

Tiramisu classique préparé en verre

Mousse alle castagne [3-7] 8

Chestnut mousse with pomegranate sauce and fresh pomegranate seeds.

Mousse aux châtaignes avec sauce à la grenade et grains de grenade fraîche.

Semifreddo* [3-7-8] 6

Walnut Praline Semifreddo with Dark Chocolate Sauce and Walnut Kernels

Semifreddo au croquant de noix, sauce au chocolat noir et cerneaux de noix

Sorbetto 7

Mandarin Sorbet

Sorbet à la mandarine

Bunet [1-3-7-12] 6

Traditional Piedmontese Bunet. Chocolate pudding with amaretti biscuits.

Bunet piémontais traditionnel. Flan au chocolat et aux amaretti.

ALLERGENI

Next to each dish are the numbers referring to the allergens it contains. Be careful if you have allergies or intolerances.

À côté de chaque plat se trouvent les chiffres faisant référence aux allergènes qu'il contient. Faites attention si vous avez des allergies ou des intolérances.



PRODOTTI CONGELATI*

The asterisk indicates that frozen products might be used in the preparation of the dish.

L'astérisque indique que des produits surgelés peuvent être utilisés dans la préparation du plat.

Punti di Vista

Ristorante, Pizza & Lounge Bar
Lungolago Grasci 33
Omegna (VB) - Lago d'Orta
Tel. +39 320 795 9613
www.puntidivista.info