Punti di Vista

BENVENUTI !



Adriano & Paola Ecclesia (fratello e sorella)

Dalla ristrutturazione della storica discoteca di Omegna è nato il nostro Ristorante con Pizza.

Cucina italiana contemporanea con prodotti del territorio.

Selezioniamo piccoli produttori del Piemonte e del Lago d'Orta per portare in tavola ingredienti autentici lavorati con passione dal nostro chef.

Coperto € 2,00 - Pizze disponibili solo a cena
***Alimenti congelati** all'origine o abbattuti dopo la preparazione
Allergeni 1. Cereali/glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

I NOSTRI PRODUTTORI

selezionati per portare il meglio a tavola



La pasta fresca fatta in casa. Tutto rigorosamente con farine italiane e uova da galline allevate a terra.



Le carni migliori. Per le carni abbiamo scelto la storica macelleria Agazzone di Bogogno che ci garantisce alta qualità ed assortimento.



Il riso. Si sa che da noi il riso è una cosa seria, per questo andiamo a prendere il Carnaroli direttamente dal nostro produttore di fiducia, la riseria Bovio di Alzate di Momo.



I formaggi. Portiamo a tavola la passione e la qualità delle aziende agricole Dellapiazza di Cosasca, in Ossola, e Agricuore di Nonio.



Mozzarella di bufala. Il caseificio Facchi produce mozzarelle di bufala col latte proveniente dal loro allevamento di Oleggio che conta più di 1.300 capi.



Per il **Gorgonzola** in cucina, sui taglieri e sulle nostre pizze abbiamo scelto l'azienda novarese Angelo Baruffaldi che produce da oltre 140 anni un gorgonzola superlativo.



I salumi. Sulle alture di Stresa, a Magognino, si trova l'azienda Ferraris che produce da 40 anni salumi di qualità con passione con il marchio "Bontà di Magognino".

Preferito dello chef

Piatto vegetariano

Piatto più venduto

ANTIPASTI

★ Vitello tonnato della casa
Rollatina di vitello rosa ripiena di patate, salsa tonnata e polvere di cappero di Pantelleria [3-4-5] 14

Tartare di manzo piemontese
selezione macelleria Agazzone, pan brioche tostato, nocciola e cioccolato [1-3-5-7-8] 14

Formaggi dei nostri casari
Toma Cosasca, Grasso d'Apeggio, Gorgonzola DOP, Caprino semi stagionato, taleggio di capra. Chutney di mele, miele e albicocche disidratate [7-8]
14

Tagliere di salumi artigianali
selezione bontà di Magognino. Brisaula ossolana, Coppa ai 4 pepi, lardo, Salame nostrano e mostarda di frutta [1-6-12] 13

Seppia
Seppia* arrostita farcita con germogli di soia, uvetta, pinoli e cipolla rossa. Crema di fagiolo nero e salsa al vino bianco. [3-4-6-7-8-9-14]
18

Insalata di puntarelle
Puntarelle, granella di pistacchio, prugne secche, toma di capra, lamponi e dressing al lampone [7-8] 13

DA CONDIVIDERE

Tagliere Punti di Vista
(consigliato per due persone)

salumi artigianali di Magognino, formaggi dei nostri casari, miele e mostarda [1-6-7-8-12] 24

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Con farina italiana e uova di galline allevate a terra. Preparata dai nostri chef con la mitica macchina per la pasta "Imperia - Monferrina"

Maccheroni al ragù di mare*

Scorfano, triglia e gallinella di mare. Con zest di arancia candita e chips di riso nero [1-2-3-4-7-9-12]

20

Gnocchi di zucca*

Su fonduta di gorgonzola, glassa al balsamico e gherigli di noci [1-3-7]

17

Tortelli all'anatra*

Con la loro salsa al profumo di cardamomo e rosellina di petto d'oca affumicato [1-3-7-9-12] 18

⭐Chitarrelle di segale*

Saltate con gamberi tigre*, pinoli tostati e pomodorini confit. Servite con tartare di gambero tigre [1-2-4-5-9-12]

20

Pappardelle

Pappardelle* all'uovo al ragù di salmì di lepre* con castagne al burro [1-3-7-9-12]

18

E IL RISOTTO...

Cacio e pepe

Riso Carnaroli "Riseria Bovio di Alzate di Momo" mantecato al pecorino con guanciale di maiale croccante e crema alle erbette [7 - 9 - 12]

(*ordine minimo 2 porzioni*)

15 a persona

LE NOSTRE CARNI

provengono dalla storica Macelleria Agazzone di Bogogno, garanzia di qualità e selezione piemontese

Tagliata di manzo piemontese

🔥 Il nostro piatto più amato.

Con flan di spinaci, patate e salsa al vino rosso [1-9-12] 24

Ossobuco alla milanese

Un piatto molto apprezzato dai nostri clienti.

Ossobuco* di vitello con gremolada servito con risotto giallo alla milanese [7-9-12] 26

⭐ Pinko panko

Specialità da provare

Costoletta di vitello* farcita con toma di Cosasca, impanata con pane panko.

Patate e flan di spinaci [1-3-7-9-12] 26

Cervo

Medaglione di cervo* in crosta di pane, noci, burro ed erbe con cavolo cappuccio rosso all'agro, millefoglie di patate e chutney di rabarbaro [1-3-7-8-12] 26

COSTATA 650 gr.

Costata di manzo* con sale alle spezie, verdure alla griglia, patate e salsa tartara [1-3-12]

32



BURGERS

Burger Piemonte

Panino bianco*, hamburger di manzo piemontese (250gr.), insalata verde, pomodoro, cipolla caramellata, crema di Parmigiano e mayo.
Patatine fritte skin on *1-3-7 16

Pulled pork

Panino bianco*, maiale sfilacciato, cavolo cappuccio, cipolle fritte, dressing al lampone . Patatine fritte skin on* e jalapenos fritti* 1-3-7 15

Burger di pesce spada

Panino nero*, hamburger di pesce spada* preparato in casa, tapenade di olive verdi, rucola, cipolla rossa agrodolce e pomodorini confit.
Patatine fritte skin on *1-3-4-7 17

DAL LAGO E DAL MARE

🔥 La nostra frittura di lago*

Il più ordinato dai nostri ospiti
Trota, persico, alborelle e verdure in tempura con salsa agrodolce 1-4-5-12 22

Polpo*

Polpo arrostito su sullo di verdurine Thai e salsa al sesamo 1-6-5-11-12-14 28

Salmone*

Trancio di salmone norvegese arrostito, le sue uova, taccole e salsa al vino bianco 1-3-9-12 24

LE PIZZE

Ingredienti di qualità che mettono in risalto l'incontro di gusti mediterranei per un risultato sorprendente e mai banale.
Un mix di farine italiane per un impasto croccante e digeribile. Bufala caseificio Facchi di Oleggio. Fiordilatte caseificio Valcolatte. Pomodoro 100% italiano.

LA PIZZA E' DISPONIBILE SOLO PER IL SERVIZIO DELLA CENA

LE REGIONALI

Sapori del sud
Per chi non si fa spaventare dal piccante della n'duja e della spianata calabrese

Passata di pomodoro,
fiordilatte, spianata calabrese, n'duja,
cipolle rosse brasate, olive liguri,
pomodori secchi [1-7] 12

Tirolese
Funghi e il mitico speck dell'Alto Adige con l'aggiunta del cornicione ripieno per un risultato super saporito

Cornicione ripieno di formaggio brie,
fiordilatte, passata di pomodoro
funghi porcini e
speck dell'Alto Adige [1-7-12] 14

Bavarese
La preferita dei bambini

Passata di pomodoro,
fiordilatte, wurstel e
patatine fritte [1-7] 10

Piemonte-Calabria
Due eccellenze di due territori lontani si incontrano

Passata di pomodoro,
fiordilatte, spianata calabrese e
gorgonzola DOP [1-7] 13

LE SPECIALI

Super calzone
Un ripieno saporito con taleggio e funghi e sopra la freschezza

Taleggio Quarata, funghi porcini, fiordilatte, in uscita prosciutto crudo, pomodorini freschi scaglie di grana e rucola [1-7-12] 13

Controcorrente
Un abbinamento particolare col salmone affumicato norvegese

Passata di pomodoro, Fiordilatte, Salmone norvegese affumicato, chips di Zucchine, aneto, olio EVO [1-4-7] 15

Fresca
Il prosciutto crudo con i suoi più cari amici

Passata di pomodoro, Fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini freschi, mozzarella di bufala caseificio Facchi, rucola, scaglie di grana, olio EVO [1-7] 14

Contadina
Al pizzaiolo non far sapere quant'è buona la pizza con le pere...

Bianca. Fiordilatte, gorgonzola DOP, pere a fettine, noci, miele, Olio Evo [1-7-8] 11

La tasca
Non è una pizza, non è un calzone.

Una tasca ripiena di cotto affumicato mozzarella e pomodoro; speck dell'Alto Adige e gorgonzola DOP [1-7] 13

Alpi & Mediterraneo
I nostri colori: bianco, rosso e verde

Fiordilatte, pesto alla genovese IGT, speck Alto Adige IGP, mozzarella di bufala caseificio Facchi [1-7-8] 14

Pavarotti
La preferita del grande Maestro: la Mortadella

Bianca. Mortadella di Modena DOP, granella di pistacchio, mozzarella di bufala caseificio Facchi [1-7-10] 14

LE CLASSICHE CON UN TOCCO IN PIU'

Bufala
Per provare la nostra mozzarella di bufala che arriva fresca tutte le settimane

Passata di pomodoro, fiordilatte , mozzarella di bufala caseificio Facchi, basilico [1-7] 13

Stra-Napoli
Con le spettacolari acciughe di Cetara

Passata di pomodoro, fiordilatte, filetti di acciuga di Cetara, origano, olio EVO [1-4-7] 12

Fai cheese
Una quattro formaggi col Taleggio Quarata del nostro casaro di Trontano

Fiordilatte, taleggio Quarata, gorgonzola DOP, scaglie di grana, olio EVO [1-7] 12

Un po' capricciosa
La nostra versione di un grande classico

Passata di pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia nostrana, prosciutto cotto affumicato, olive liguri [1-6-7-12] 13

Carciofi & C.

Passata di pomodoro, fiordilatte, carciofini sott'olio, prosciutto cotto affumicato, parmigiano, olio EVO [1-4-7] 12

Colori dell'orto
Colori e sapori per una pizza sana a base di verdure fresche

Passata di pomodoro, Fiordilatte ratatouille di verdure con melanzane, zucchine e peperoni, pomodorini, basilico [1-7-8] 11

Tonno e cipolle

Passata di pomodoro, fiordilatte, cipolle, tonno sott'olio e origano [1-4-7] 11

Margherita
Semplice, con tutti i migliori ingredienti

Passata di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO [1-7] 7,5

DESSERT

Per concludere il pasto in dolcezza prova i nostri dessert fatti in casa

🔥 **Il nostro tiramisù**
preparato in bicchiere di vetro con caffè espresso, savoiardi
e crema di mascarpone [1-3-7] 7

Bunet
Il classico bunet piemontese al cioccolato e amaretti [1-3-7-12] 6

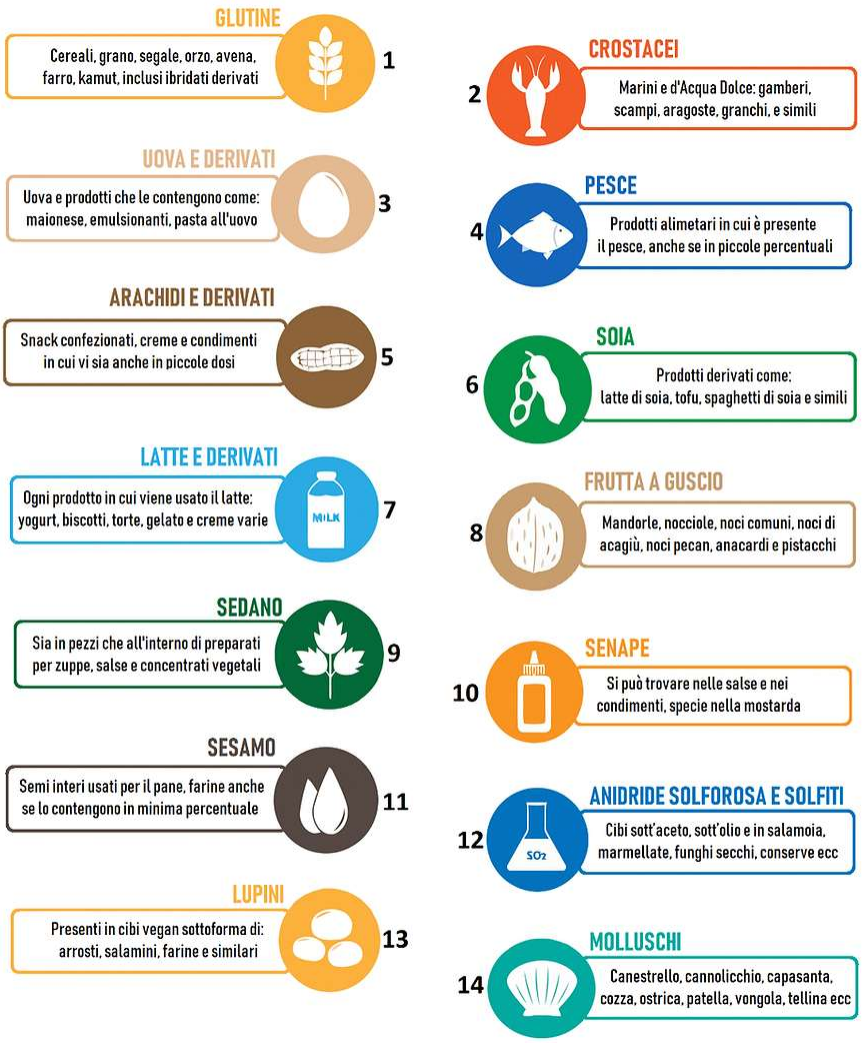
Semifreddo* al croccante di noci
con salsa al cioccolato fondente e gherigli di noci [3-7-8] 6

Il sorbetto*
Sorbetto al mandarino 7

⭐ **Mousse alle castagne**
con salsa al melograno e i suoi chicchi [3-7] 8

ALLERGENI

A fianco di ogni piatto sono riportati i numeri riferiti agli allergeni in esso contenuti. Prestate attenzione se avete allergie o intolleranze.



PRODOTTI CONGELATI*

L'asterisco a fianco dei prodotti o dei piatti indica che vengono utilizzati prodotti congelati all'origine oppure prodotti freschi che, una volta lavorati, vengono abbattuti e congelati per mantenerne le caratteristiche e la longevità.

Le nostre paste fresche per esempio vengono abbattute e congelate per mantenerne la qualità ed allungarne la durata in sicurezza. Lo stesso facciamo con alcune carni e pesci. Occhio all'asterisco dunque.

Punti di Vista

Ristorante, Pizza & Apericena
Lungolago Gramsci 33
Omegna (VB) - Lago d'Orta
Tel. 320 795 9613
www.puntidivista.info