

# Punto di Vista

*We explore different points of view...*

*Nous explorons différents points de vue...*

## BENVENUTI!

## WELCOME! BIENVENUE!



🇬🇧 Our restaurant was born from the transformation of Omega'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'Omega 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.  
Demandez au personnel



# OUR PREFERRED SUPPLIER



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

**imperia**  
dal 1972

**La Monferrina**  
dal 1972



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

**AL AGAZZONE  
CARNI** SRL



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

**Riseria Bovio**



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



**SOC. SEMPLICE AGRICOLA  
DELLAPIAZZA**



**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.

**GORGONZOLA  
ANGELO BARUFFALDI  
1874**



**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.

**BONTÀ  
di MAGOGNINO**



**The chef's favorite  
Choix du chef**



**Vegetarian  
Végétarien**



**Most popular  
Le plus apprécié**



## STARTERS – ENTRÉES

### Gamberi marinati <sup>6-7-8-12-14</sup> 16

Orange-marinated prawns on passion fruit sauce and wakame seaweed.

*Crevettes marinées à l'orange sur sauce au fruit de la passion et algue wakamé.*

### Formaggi <sup>7-8</sup> 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 <sup>1-3-5-7-8</sup> 14

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

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

### ★ Vitello tonnato <sup>3-4-5</sup> 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 <sup>1-6-12</sup> 13

Selection of local cold cuts from the Ferraris artisan workshop.

*Sélection de charcuterie locale de la maison artisanal Ferraris.*

### Panzanella estiva <sup>7-5-8</sup> 13

Onion, caper, olive, pepper and cherry tomato salad with panzanella and buffalo burrata.

*Salade d'oignons, câpres, olives, poivrons et tomates cerises avec panzanella et burrata de bufflonne.*

## TO SHARE / À PARTAGER

### Tagliere Punti di Vista <sup>1-6-7-8-12</sup> 24

(raccomanded 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*

### **Tortelli\*** 1-3-7-9-12 16

Tortelli Filled with Rabbit, Delicate Marsala Sauce and Grana Padano Chips.

*Tortelli farcis au lapin, sauce délicate au Marsala et chips de Grana Padano.*

### **Spaghetti\*** 1-3-4-9-12-14 16

Spaghetti flavored with fennel, cuttlefish ink and squid.

*Spaghetti parfumé au fenouil à l'encre de seiche et aux calamars.*



### **Pappardelle\*** 1-3-7-9-12 15

Egg Pappardelle with Wild Boar Ragù, Taggiasca Olives and Pecorino Romano.

*Pappardelles aux œufs, ragù de sanglier, olives Taggiasche et Pecorino Romano.*

### **★ Maccheroni\*** 1-3-8-12 16

Macaroni with octopus ragout, toasted almonds and confit cherry tomatoes.

*Macaronis faits maison au ragù de poulpe, amandes grillées et tomates cerises confites.*

### **Gnocchi\*** 1-3-7 15

Chestnut flour gnocchi with Baruffaldi Gorgonzola fondue and nettle oil.

*Gnocchis à la farine de châtaigne, fondue de gorgonzola Baruffaldi et huile d'ortie.*

## **& RISOTTO...**

### **Cacio e pepe** 7-12 17

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

*Risotto cacio e pepe, pancetta croustillante et crème d'épinards  
(commande minimum 2 portions)*



# OUR MEATS – NOS VIANDES

## Tagliata <sup>1-9-12</sup> 22

🔥 Our favorite dish.

Sliced Piedmontese beef, sautéed mixed vegetables, potatoes and red wine sauce.

*Notre plat préféré: émincé de bœuf piémontais, légumes mélangés sautés, pommes de terre et sauce au vin rouge.*

## Agnello <sup>1-3-7-8-12</sup> 24

Tender lamb rump\* served with a golden potato croquette, Provençal tomato and a delicate mint sauce.

*Tendre rumsteck d'agneau servi avec une croquette de pommes de terre dorée, tomate à la provençale et délicat sauce à la menthe.*

## ★ Pinko Panko\* <sup>1-3-7-9-12</sup> 25

Veal cutlet stuffed with Cosasca cheese, breaded with panko bread and served with rosemary potatoes and sautéed mixed vegetables.

*Escalope de veau farcie au fromage Cosasca, panée au pain panko et servie avec pommes de terre au romarin et légumes mélangés sautés.*

## Ossobuco\* alla milanese <sup>7-9-12</sup> 23

Braised veal ossobuco served with saffron risotto Milanese style.

*Ossobuco de veau mijoté, servi avec un risotto au safran à la milanaise.*

## 650 - Costata <sup>1-3-12</sup> 30

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 <sup>1-3-7</sup> € 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 <sup>1-3-7</sup> € 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 <sup>1-3-4-7</sup> € 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 <sup>\*1-4-5-12</sup> 18

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.*

## Tataki di tonno saku <sup>\*4-7-9-12</sup> 20

Seared tuna slices, saffron potatoes, Thai-style vegetables and sweet-and-sour sauce.

*Tranches de thon rouge snackées, pommes de terre au safran, petits légumes "thai" et sauce aigre-douce.*

## Salmerino <sup>\*1-3-4-8</sup> 20

A lake fish. Char fillet, fennel cream and braised spring onion.

*Une poisson du lac. Filet d'omble chevalier, crème de fenouil et Oignon nouveau braisé*



# SPECIAL PIZZAS / PIZZAS SPÉCIALES

## La tasca <sup>1-7</sup> 12

- 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 <sup>1-7-10</sup> 13

- 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 <sup>1-7-12</sup> 11

- 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 <sup>1-7-8</sup> 12

- 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 <sup>1-7</sup> 13

- 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 <sup>1-7-8</sup> 9

- White pizza. Mozzarella, local cheese, Gorgonzola DOP, sliced pears, walnuts, honey.
  - ▶ *Pizza blanche. Fromage locale, mozzarella, Gorgonzola AOP, poires tranchées, noix, miel.*



## Salmone <sup>1-4-7</sup> 14

- Tomato sauce, mozzarella, smoked norwegian salmon, courgettes chips, dill.
  - ▶ *Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé de Norvège, chips de courgettes, aneth.*



# PIZZA

🇬🇧 A mix of Italian flours for a crunchy and digestible dough leavened for at least 48 hours. Buffalo mozzarella and straciatella 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 straciatella 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 <sup>1-7</sup> 10



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 <sup>1-7-12</sup> 13

- 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 <sup>1-7</sup> 9

Kid's favorite

- Tomato sauce, mozzarella, frankfurter and french fries.
- ▶ *Sauce tomate, mozzarella, saucisses de Francfort et frites.*



### Piemonte-Calabria<sup>1-7</sup> 12

- Tomato sauce, spicy salami, fiordilatte, Gorgonzola DOP.
- ▶ *Sauce tomate, salami épicé, fiordilatte, Gorgonzola DOP*



# CLASSIC PIZZAS / PIZZAS CLASSIQUES



## Bufala <sup>1-7</sup> 12

- 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 <sup>1-4-7</sup> 11

- Tomato sauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, origan, extra virgin olive oil.

► *Sauce tomate, mozzarella, anchois de Cantabrie, origan, huile d'olive.*



## Fai cheese <sup>1-7</sup> 11

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

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

## Capricciosa <sup>1-6-7-12</sup> 12

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

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

## Tonno & Cipolle <sup>1-4-7</sup> 10

- 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 <sup>1-7</sup> 7,50

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

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



## Colori dell'Orto <sup>1-7-8</sup> 10

- 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 <sup>1-3-7</sup> 7

An old time favorite. Classic tiramisu prepared in Glass  
*Tiramisu classique préparé en verre*

## Cheesecake alla Nutella <sup>1-3-6-7-8</sup> 7

Classic Cheesecake with the most beloved Hazelnut Cream: Nutella  
*Cheesecake classique à la crème de noisettes la plus célèbre : Nutella*

## Semifreddo\* <sup>3-7-8</sup> 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 al sambuco <sup>1-12</sup> 6

Elderflower and Prosecco Sorbet  
*Sorbet à la fleur de sureau et au Prosecco*

## Bunet piemontese <sup>1-3-7-12</sup> 6

Classic chocolate and amaretti pudding  
*Pudding classique au chocolat et amaretti*

## Pizza Nutella e mirtilli <sup>1-3-6-7-8</sup> 12

Nutella Pizza with Blueberries and Amaretti Crumble (available only for dinner)















*Pizza à la Nutella, myrtilles et crumble d'amaretti  
(disponible uniquement pour le dîner)*



# 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.

<b>GLUTINE</b> Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	 1	<b>CROSTACEI</b> Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	 2
<b>UOVA E DERIVATI</b> Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	 3	<b>PESCE</b> Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	 4
<b>ARACHIDI E DERIVATI</b> Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	 5	<b>SOIA</b> Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	 6
<b>LATTE E DERIVATI</b> Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	 7	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi	 8
<b>SEDANO</b> Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	 9	<b>SENAPE</b> Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	 10
<b>SESAMO</b> Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale	 11	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	 12
<b>LUPINI</b> Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari	 13	<b>MOLLUSCHI</b> Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc	 14

## 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.*

Punte di Vista

Ristorante, Pizza & Lounge Bar

Lungolago Grasci 33

Omegna (VB) - Lago d'Orta

Tel. +39 320 795 9613

[www.puntidivista.info](http://www.puntidivista.info)