

Punti di Vista

Esploriamo diversi Punti di Vista...

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

I punti di Vista scenografici, con la bellissima vista Lago, si coniugano con quelli gastronomici.

Abbiamo selezionato prodotti e fornitori tramite i quali portiamo nei piatti materie prime d'eccellenza lavorate con passione dal nostro Chef Danilo Piazza insieme al suo staff.

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



Piatti vegetariani



I NOSTRI PRODUTTORI

*selezionati per portare il meglio a tavola
Il marchio accompagna i piatti in cui usiamo i loro prodotti*

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA. Abbiamo una bellissima macchina per la pasta Monferrina con la quale facciamo fusilli, spaghetti, maccheroni, maltagliati, tortiglioni, ravioli... Tutto rigorosamente con farine italiane e uova da galline allevate a terra.

imperia
dal 1939

La Monferrina
dal 1978

**AL AGAZZONE
CARNI** SRL

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.



**SOC. SEMPLICE AGRICOLA
DELLAPIAZZA**

I FORMAGGI. Abbiamo conosciuto tramite amici comuni la passione e la qualità delle aziende agricole Dellapiazza di Cosasca, in Ossola, e Agricore di Nonio. Portiamo a tavola i loro formaggi fatti con impegno da ragazzi giovani e appassionati.

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.



**GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI
1874**

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".





SFIZI E CAPRICCI

come antipasto o per stare leggeri

SEPPIA RIPIENA

Seppia arrostita su crema di fagiolo nero
ripiena con guazzetto di pinoli, uvette,
cipolle rosse e germogli di soia ⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

17



TARTARE DI MANZO

di sottofiletto di manzo piemontese
selezione macelleria Agazzone,
pan brioche, nocciola e cioccolato ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

14



ASSORTIMENTO DI FORMAGGI

Direttamente dai nostri casari di fiducia.
Toma Cosasca, Grasso d'Alpe Monscera,
Gorgonzola DOP, Caprino Agricuore semi
stagionato, blu di capra. Serviti con
chutney di mele, miele e albicocche
disidratate ⁷⁻⁸

14



VITELLO

Rollatina di vitello, insalata di patate,
salsa tonnata e polvere di capperi di
Pantelleria ³⁻⁴⁻⁵ La nostra versione di un
classico piemontese.

14



TAGLIERE DI SALUMI "BONTA' DI MAGOGNINO

Salumi di produzione artigianale
dell'azienda Ferraris di Magognino.
Brisaula ossolana, Coppa ai 4 pepi, lardo
alle erbe, Salame nostrano e mostarda
di frutta ¹⁻⁶⁻¹²

13



CHE BARBA (BIETOLA)

Insalata di barbabietole rosse, arancia al
vivo, arachidi e toma Cosasca rapè ⁷⁻⁵⁻⁸

10



PASSATA DI CECI*

Passata di ceci con sbriciolata di
castagne e semi di papavero ⁹

9



LA PASTA FRESCA

FATTA IN CASA

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

TORTELLI

Tortelli* fatti in casa con ripieno di coniglio, salsa delicata al Marsala e chips di grana padano ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

16

CHITARRELLE

Chitarrelle* casalinghe profumate al finocchietto con nero di seppia, calamaretti "spillo" e gel al prezzemolo ¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

16

PAPPARDELLE

Pappardelle all'uovo casalinghe al ragù di cinghiale, olive taggiasche e pecorino romano ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

15

MACCHERONI AL POLPO

Maccheroni* all'uovo fatti in casa con ragù di polpo, mandorle tostate e pomodorini confit ¹⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

16



GNOCCHI DI CASTAGNE

Gnocchi* di farina di castagne con fonduta di gorgonzola Baruffaldi, castagne e olio all'ortica ¹⁻³⁻⁷

15



E IL RISOTTO...

COZZE & BOTTARGA

Riso Carnaroli "Riseria Bovio di Alzate di Momo" al sentore di alloro, guazzetto di cozze e bottarga di muggine ⁷⁻¹²⁻¹⁴ (*ordine minimo 2 porzioni*)

17



BURGERS & CO.



PIEMONTE

Panino bianco^{*}, hamburger di manzo piemontese selezione macelleria Agazzone (250gr.), lollo verde, pomodoro, cipolla caramellata, crema di Parmigiano e mayo.

Servito con patatine fritte skin on^{*1-3-7}

16

PULLED PORK

Panino bianco^{*}, maiale sfilacciato, cavolo cappuccio, cipolle fritte tritate, dressing al lampone. Servito con patatine fritte skin on^{*} e jalapenos fritti^{*1-3-7}

15

SPADA

Panino nero^{*}, hamburger di pesce spada preparato dai nostri chef, tapenade di olive verdi, rucola, cipolla rossa agrodolce e pomodorini confit.

Servito con patatine fritte skin on^{*1-3-4-7}

17

PESCE DOLCE E SALATO

LAGO^{*}

La nostra frittura di lago. Petali di trota, persico, alborelle e verdure in tempura con salsa agrodolce¹⁻⁴⁻⁵⁻¹²

18

SCORFANO^{*}

Filetto di scorfano arrostito, rape miste invernali, patate allo zafferano e la sua bisque⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

20

SALMERINO^{*}

Filetto di salmerino, crema di finocchio e carciofo croccante.¹⁻⁴⁻⁷

20



GRIGLIA E DINTORNI

TAGLIATA

Il nostro piatto forte.

Tagliata di manzo piemontese selezione
macelleria Agazzone,
cavolfiore romanesco arrostito, patate e
salsa al vino rosso ¹⁻⁹⁻¹²

22

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Un piatto molto apprezzato
dai nostri clienti.

Ossobuco* di vitello con gremolada
servito con risotto giallo
alla milanese ⁷⁻⁹⁻¹²

23

PINKO PANKO 2.0

Costoletta di vitello* selezione
macelleria Agazzone farcita
con toma di Cosasca, impanata con
pane panko e servita con patate
al rosmarino e cavolfiore romanesco
arrostito ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

25

CERVO

Medaglione di cervo in crosta di noci
ed erbe con millefoglie di patate,
cavolo rosso stufato e composta
di rabarbaro ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

24

VOGLIA DI CARNE ?

650 - COSTATA

Costata di manzo* da 650 gr. alla griglia
con sale alle spezie.

Servita con verdure alla griglia, patate al
rosmarino e salsa tartara ¹⁻³⁻¹²

30





LE PIZZE

Pizzaiolo Hassan Elsayeh

Le nostre pizze nascono dalla ricerca di ingredienti di qualità che mettano 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 e stracciatella del 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 caseificio Valcolatte,
Spianata calabrese, N'duja, Cipolle
rosse brasate, Olive liguri,
Pomodori secchi ¹⁻⁷

10

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 caseificio Valcolatte
Passata di pomodoro
Funghi porcini e
Speck dell'Alto Adige ¹⁻⁷⁻¹²

13

BAVARESE

La preferita dei bambini

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Wurstel e
Patatine fritte ¹⁻⁷

9

PIEMONTE - CALABRIA

Due eccellenze di due territori lontani si incontrano

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Spianata calabrese e
Gorgonzola DOP ¹⁻⁷

12



LE SPECIALI

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 DOP¹⁻⁷

12



CONTADINA

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

Bianca.
Fiordilatte caseificio
Valcolatte, Gorgonzola DOP,
Pere a fettine, noci, miele
Olio Evo¹⁻⁷⁻⁸

9

CONTROCORRENTE

*Un abbinamento particolare col salmone
affumicato norvegese*

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Salmone norvegese affumicato,
chips di Zucchine,
Aneto, Olio Evo¹⁻⁴⁻⁷

14

SUPER CALZONE

*Un ripieno saporito con taleggio e funghi e
sopra la freschezza*

Taleggio Quarata, Funghi porcini,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
in uscita Prosciutto crudo, Pomo-
dorini freschi scaglie di Grana
e Rucola¹⁻⁷⁻¹²

12

FRESCA

Il prosciutto crudo con i suoi più cari amici...

Passata di pomodoro, Fiordilatte
caseificio Valcolatte,
Prosciutto crudo, pomodorini freschi,
Mozzarella di bufala caseificio Facchi,
Rucola, scaglie di Grana,
Olio EVO¹⁻⁷

13

PAVAROTTI

La preferita del grande Maestro: la Mortadella

Bianca.
Mortadella di Modena DOP,
granella di pistacchio,
mozzarella di bufala caseificio
Facchi¹⁻⁷⁻¹⁰

13



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 caseificio Valcolatte, Mozzarella di Bufala caseificio Facchi, Basilico, Olio Evo¹⁻⁷

12

FAI CHEESE

Una quattro formaggi col Taleggio Quarata del nostro casaro di Trontano

Fiordilatte del caseificio Valcolatte, Taleggio Quarata, Gorgonzola DOP, scaglie di Grana, Olio Evo¹⁻⁷

11

COLORI DELL'ORTO

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

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte Ratatuoille di verdure con melanzane, zucchine e peperoni, Pomodorini freschi, Basilico, Olio Evo¹⁻⁷⁻⁸

10

STRA-NAPOLI

Con le spettacolari acciughe del Cantabrico

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Filetti di acciuga del Cantabrico, Origano, Olio Evo¹⁻⁴⁻⁷

11

UN PO' CAPRICCIOSA

La nostra versione di un grande classico

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Funghi porcini, Salsiccia nostrana, Prosciutto cotto affumicato, Olive liguri¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²

12

CARCIOFI & C.

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Carciofini sott'olio, prosciutto cotto affumicato, parmigiano, Olio Evo¹⁻⁴⁻⁷

11

MARGHERITA

Semplice, con tutti i migliori ingredienti

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Basilico, Olio Evo¹⁻⁷

7,50



DESSERT

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

TIRAMISU'

Il nostro tiramisù classico 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

Il preferito della nostra sous chef Domenica (che lo prepara con amore)

6

SORBETTO* ¹

Sorbetto al pompelmo rosa

6

CHEESECAKE ALLA NUTELLA

La classica cheesecake con la crema di nocciole più amata ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

7

PER I PIU' PICCOLI E I PIU' GOLOSI

PIZZA ALLA NUTELLA - Disponibile solo a cena

La nostra base pizza con nutella, mirtilli e crumble di amaretti.

Ideale da condividere. ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸

12



ALLERGENI

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

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

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.



Ristorante, Pizza & Lounge Bar

Lungolago Grasci 33

Omegna (VB) - Lago d'Orta

Tel. 320 795 9613

www.puntidivista.info