

Punto di Vista

We explore different points of view...
Wir erkunden verschiedene Sichtweisen...
Nous explorons différents points de vue...



Our Restaurant was born from the renovation of the oldest disco of Omegna.

The scenographic viewpoints, with the beautiful lake view, are combined with the gastronomic experience.

We have selected products and suppliers through which we bring excellent foodstuffs into the dishes prepared with passion by our Chef Danilo Piazza together with his staff.



Unser Restaurant entstand aus der Renovierung der ältesten Diskothek von Omegna.

Die szenografischen Aussichtspunkte mit dem wunderschönen Seeblick werden mit dem gastronomischen Erlebnis kombiniert.

Wir haben Produkte und Lieferanten ausgewählt, mit denen wir ausgezeichnete Lebensmittel in die Gerichte bringen, die unser Küchenchef Danilo Piazza zusammen mit seinen Mitarbeitern mit Leidenschaft zubereitet.



Notre Restaurant est né de la rénovation de la plus ancienne discothèque d'Omegna.

Les belvédères scénographiques, avec la belle vue sur le lac, se conjuguent à l'expérience gastronomique.

Nous avons sélectionné des produits et des fournisseurs à travers lesquels nous apportons d'excellentes denrées alimentaires dans les plats préparés avec passion par notre chef Danilo Piazza avec son personnel.

Cover & service charge € 2 per person / Bedeckt € 2 pro Person / Couverts et service € 2 par personne

*Frozen products may be used. Please ask the waiter / Es könnte sein dass einige Produkte gefroren sind. Fragen Sie das Personal / Il se peut qu'il y ait des produits congelés . Demandez au personnel



Vegetarian / Vegetarier / végétarien



OUR PREFERRED SUPPLIERS UNSERE BEVORZUGTEN LIEFERANTEN NOS FOURNISSEURS PREFERES

Home made **pasta** with the famous machine La Monferrina.

Hausgemachte **Pasta** mit der berühmten Maschine La Monferrina.

Pâtes faites **maison** avec la célèbre machine La Monferrina.

imperia
dal 1899

La Monferrina
dal 1899

The **best meat** from the local butchery Agazzone.

Das **beste Fleisch** aus der lokalen Metzgerei Agazzone.

La **meilleure viande** de la boucherie locale Agazzone.



The **rice** directly from the rice farm Bovio.

Der **Reis** direkt von der Reisfarm Bovio.

Le **riz** directement de la ferme rizicole Bovio.



The **cheeses** of the Shepherds of Trontano and Nonio.

Die **Käse** des Hirten von Trontano und Nonio.

Les **fromages** du Bergers de Trontano et Nonio.

The Facchi dairy produces **buffalo mozzarella** with milk from their Oleggio farm which has more than 1,300 animals

Die Molkerei Facchi produziert **Büffelmozzarella** mit Milch von ihrem Bauernhof in Oleggio, auf dem mehr als 1.300 Tiere leben.

La laiterie Facchi produit de la **mozzarella de bufflonne** avec le lait de sa ferme Oleggio qui compte plus de 1 300 animaux.



Great **Gorgonzola** since 1874.

Großartiger **Gorgonzola** seit 1874.

Grand **Gorgonzola** depuis 1874.

Cured **meats** from the artisan producer Ferraris in Magognino.

Wurstwaren vom handwerklichen Hersteller Ferraris in Magognino.

Charcuterie de l'artisan producteur Ferraris à Magognino.





Starters / Vorspeisen Entrées

GAMBERI ²⁻⁹ 15

Steamed prawn tails* Catalan style (with celery, red onion, pepper and tomato).

Gedämpfte Garnelenschwänze* nach katalanischer Art (mit Sellerie, roten Zwiebeln, Paprika und Tomaten).

Queues de crevettes vapeur* à la catalane (avec céleri, oignon rouge, poivron et tomate).

TONNO ³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ 16

Tuna tartare*, black garlic mayonnaise, bean sprouts and fried polenta chips.

Thunfisch-Tartar*, schwarze Knoblauchmayonnaise, Sojasprossen und frittierte Polenta-Chips.

Tartare de thon*, mayonnaise à l'ail noir, germes de soja et chips de polenta frites.



TARTARE DI MANZO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 14

Beef tartare, pan brioche, hazelnuts, and chocolate. / Rindertatar, Pan Brioche, Haselnüsse und Schokolade. / Tartare de bœuf, pan brioche, noisettes et chocolat.



FORMAGGI ⁷⁻⁸ 14



Assortment of local cheeses served with apple chutney, honey and dried apricots / Auswahl an lokalen Käsesorten, serviert mit Apfel-Chutney, Honig und getrockneten Aprikosen / Assortiment de fromages locaux servis avec chutney de pommes, miel et abricots secs



CAPRESISSIMA ⁷ 13

Caprese Salad. Buffalo mozzarella from the Facchi dairy with yellow and red cherry tomatoes.

Caprese Salat. Büffelmozzarella der Molkerei Facchi mit gelben und roten Kirschtomaten.

Salade Caprese. Mozzarella de bufflonne de la laiterie Facchi avec tomates cerises jaunes et rouges.



VITELLO TONNATO ³⁻⁴⁻⁵ 14

Veal Roulade, Potato Salad, Tuna Sauce, and Caper Powder. Our take on a classic Piedmontese dish / Kalbsroulade, Kartoffelsalat, Thunfischsoße und Kapernpulvere. Unsere Interpretation eines klassischen Gerichts
Roulé de veau, salade de pommes de terre, sauce au thon et poudre de câpres Notre interprétation d'un classique piémontais



TAGLIERE DI SALUMI ¹⁻⁶⁻¹² 13

Selection of local cold cuts from the Ferraris company / Auswahl an Aufschnitt der Firma Ferraris / Sélection de charcuterie locale de la maison Ferraris



PASSATA DI CECI* ⁹ 9

Chickpea cream with chestnut crumble and poppy seeds / Kichererbsencreme mit Kastanienstreuseln und Mohn / Crème de pois chiches avec crumble de marrons et graines de pavot.



Homemade pasta Hausgemachte Pasta Pâtes maison

RAVIOLI* 1-3-7-9-12 18

Homemade **ravioli** filled with stewed beef and pork, served with meat juice and summer black truffle.

Hausgemachte **Ravioli** gefüllt mit geschmortem Rind- und Schweinefleisch, serviert mit Fleischsaft und schwarzem Sommertrüffel.

Raviolis maison farcis de bœuf et de porc mijotés, servis avec du jus de viande et de la truffe noire d'été.

FUSILLI* 1-3-7-9-12 14

Purple **fusilli** with veal white ragout and grated marinated egg yolk.

Lila **Fusilli** mit Kalbsweißragout und geriebenem mariniertem Eigelb.

Fusillis violets au ragoût blanc de veau et jaune d'œuf mariné râpé.

SPAGHETTI* 1-3-4-7-9-12-14 16

Homemade **Spaghetti** flavored with fennel, cuttlefish ink and squid

Mit Fenchel aromatisierte Hausgemachte **Spaghetti** mit Tintenfischfarbe und Kalmaren.
Spaghetti faits maison parfumé au fenouil à l'encre de seiche et aux calamars.

MACCHERONI* 1-3-8 16

Homemade **macaroni** with octopus ragout, toasted almonds and confit cherry tomatoes

Hausgemachte **Eiermakkaroni*** mit Oktopus-Ragù, gerösteten Mandeln und konfektionierten Kirschtomaten.

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

PAPPARDELLE* 1-3-7-8 14

Homemade egg **pappardelle** with red pesto, grated goat cheese and almonds

Hausgemachte **Eierpappardelle** mit Rot Pesto, geriebener Ziegenkäse und Mandeln

Pappardelle aux œufs maison avec pesto rouge, fromage de chèvre râpé et amandes*

GNOCCHI* 1-3-7 15

Chestnut flour **gnocchi*** with Baruffaldi Gorgonzola fondue and nettle oil

Kastanienmehl-Gnocchi* mit Baruffaldi-Gorgonzola-Fondue und Brennesselöl

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



& Risotto...

PEPERONE E BACCALÀ 1-3-4-7-8 14

Risotto with green olives, roasted pepper cream and creamed cod nugget (minimum order 2 portions)

Risotto mit grünen Oliven, gerösteter Paprikacreme und cremigem Kabeljau-Nugget

(Mindestbestellmenge 2 Portionen) / **Risotto** aux olives, crème de poivrons rôtis et nugget de cabillaud crémeux (Commande minimum 2 portions)



BURGERS & CO.



BURGER PIEMONTE ¹⁻⁷ € 16

White bread*, Piedmontese **beef hamburger** (250 g), green salad, tomato, caramelized onion, cheese and mayo. Served with french fries*. Weißes Sandwich*, piemontesischer **Rindfleisch-Hamburger** (250 g), grüner Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel, Käse und Mayo. Serviert mit Pommes frites*. Pain blanc*, **hamburger de bœuf piémontais** (250 g), salade verte, tomate, oignon caramélisé, fromage et mayo. Servi avec frites*

PULLED PORK ¹⁻³⁻⁷ € 15

White bread*, pulled pork, white cabbage, raspberry dressing . Served with fries* and fried jalapenos* Weißbrot*, Pulled Pork, Weißkohl, Himbeerdressing . Serviert mit Pommes* und frittierten 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

Black bread*, **swordfish burger** prepared by our chefs, green olive tapenade, fresh baby spinach, sweet and sour red onion and confit cherry tomatoes. Served with french fries*. Schwarzbrot*, von unseren Köchen zubereiteter **Schwertfischsburger**, grüne Oliventapenade, frischer Babyspinat, süß-saure rote Zwiebeln und konfektionierte Kirschtomaten. Serviert mit Pommes frites*. Pain noir*, **burger d'espardon** préparé par nos chefs, tapenade d'olives vertes, pousses d'épinards frais, oignon rouge aigre-doux et tomates cerises confites. Servi avec frites*

Fish - Fisch - Poisson

FRITTO DI LAGO* ¹⁻⁴⁻¹² 18

Our **fried lake fish**. Trout petals, whitefish, bleaks and tempura vegetables with sweet and sour sauce Unser **gebratener Seefisch**. Forellenblüten, Felchen, Ukelei und Tempura-Gemüse mit süß-saurer Soße Notre poisson du lac frit. Pétales de truite, corégone, ablette et légumes tempura sauce aigre-douce

OMBRINA* ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹² 22

Roasted **sea bass fillet** with soybean sprouts, tomato slices, red onion, almonds and raisins Geröstetes Stück **Croaker** mit Sojasprossen, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln, Mandeln und Rosinen Tranche de **courbine** rôtie avec pousses de soja, tomate, oignon rouge, amandes et raisins secs

SALMERINO* ¹⁻³⁻⁴⁻⁸ 20

Char **fillet**, fennel cream and crispy vegetable pappardelle
Saiblingsfilet, Fenchelcreme und knusprige Gemüse-Pappardelle
Filet d'omble chevalier, crème de fenouil et pappardelle de légumes croustillants



Our meats - Unser Fleisch - Nos viandes

TAGLIATA⁷⁻¹² 22

Our favorite dish. **Sliced Piedmontese beef** from the Agazzone butcher shop, sautéed mixed vegetables, potatoes and red wine sauce.

Unser Lieblingsgericht. **Geschnittenes piemontesisches Rindfleisch** aus der Metzgerei Agazzone, sautiertes gemischtes Gemüse, Kartoffeln und Rotweinsauce.

Notre plat préféré : **émincé de bœuf piémontais** de la boucherie Agazzone, mélange de légumes, pommes de terre et sauce au vin rouge.

PINKO PANKO^{*1-3-7-14} 23

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

Kalbsschnitzel mit Cosascakäse gefüllt, mit Panko Brot paniert, mit Rosmarinkartoffeln und sautiertes gemischtes Gemüse serviert.

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

OSSOBUCO* ALLA MILANESE⁷⁻⁹⁻¹² 21

Braised **veal ossobuco** served with saffron risotto Milanese style.

Geschmortes **Kalbs-Ossobuco**, serviert mit Safranrisotto nach Mailänder Art.

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

CARRÉ DI AGNELLO¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² 24

Herbed **rack of lamb**, honey sauce, roast potatoes and roasted shallots

Lammkarree mit Kräutern, Honigsauce, Bratkartoffeln und gerösteten Schalotten.

Carré d'agneau aux herbes, sauce au miel, pommes de terre rôties et échalotes rôties.

650 - COSTATA 28

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

650 gr **Rib-Eye-Steak*** gegrillt mit Gewürzsalz. Serviert mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

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





PIZZA

Pizzaiolo Hassan Elsayeh

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.

Eine Mischung aus italienischen Mehlen für einen knusprigen und bekömmlichen Teig, der mindestens 48 Stunden lang gesäuert ist. Fiordilatte von der Molkerei Valcolatte. Büffelmozzarella und Stracciatella von der Molkerei Facchi. 100 % italienische Tomate. Natives Olivenöl extra. Pizza gibt es nur zum Abendessen.

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.

LE REGIONALI

SAPORI DEL SUD¹⁻⁷ 10

Hot & Spicy - Scharf - Épicé

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Calabrian spicy salami, N'duja, braised red onions, olives, dry tomatoes.
- Tomatensauce, Mozzarella Käse, Kalabrische scharfe Salami, N'duja, geschmorte rote Zwiebeln, Oliven, trockene Tomaten.
- Sauce tomato, fromage mozzarella, Salami piquant de Calabre, N'duja, oignons rouges braisés, olives, tomates séchées.

BAVARESE¹⁻⁷ 9

Kid's favorite

- Tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurter and french fries.
- Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Frankfurter und Pommes frites.
- Sauce tomate, mozzarella, saucisses de Francfort et frites.

TIROLESE¹⁻⁷⁻¹² 13

- Edge filled with brie cheese, Fiordilatte dairy Valcolatte, Tomato sauce, Porcini mushrooms* and Speck from Südtirol.
- Mit Brikäse gefüllter Rand, Fiordilatte Molkerei Valcolatte, Tomatensauce, Steinpilze* und Speck aus Südtirol.
- Bordure fourrée au brie, Fiordilatte de la Laiterie Valcolatte, Sauce tomate, Cèpes* et Speck du Südtirol.

PIEMONTE - CALABRIA¹⁻⁷ 12

- Tomato sauce, spicy salami, fiordilatte from Valcolatte dairy, Gorgonzola DOP.
- Tomatensauce, scharfe Salami, Fiordilatte aus der Molkerei Valcolatte, Gorgonzola DOP.
- Sauce tomate, salami épicé, fiordilatte de la laiterie Valcolatte, Gorgonzola DOP



LE SPECIALI

LA TASCA ¹⁻⁷ 12

- Tomato sauce, fiordilatte from dairy Valcolatte, Speck from Südtirol and Gorgonzola DOP with a pocket filled with smoked ham.
- Tomatensauce, Fiordilatte von der Molkerei Valcolatte, Südtiroler Speck und Gorgonzola DOP, dazu eine Tasche gefüllt mit geräuchertem Schinken.
- Sauce tomate, fiordilatte de la laiterie Valcolatte, Speck du Südtirol et Gorgonzola DOP, avec une poche remplie de jambon fumé.

PAVAROTTI ¹⁻⁷⁻¹⁰ 13

- White pizza. Mortadella from Modena DOP, chopped pistachios and buffalo mozzarella
- Weiße Pizza. Mortadella von Modena DOP, gehackte Pistazien und Büffelmozzarella
- Pizza blanche. Mortadelle de Modena DOP, pistaches hachées et mozzarella de bufflonne.

SUPER CALZONE ¹⁻⁷⁻¹² 11

- Tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, mushrooms*, raw ham, fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes.
- Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio Käse, Pilze*, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken.
- Sauce tomate, mozzarella, taleggio, Champignons*, jambon cru, tomates cerises fraîches, roquette et flocons de parmesan.

SALMONE ¹⁻⁴⁻⁷ 14

- Tomato sauce, mozzarella, prawns*, smoked Norwegian salmon, courgettes, dill.
- Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter norwegischer Lachs, Zucchini, Dill.
- Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé de Norvège, courgettes, aneth.

FRESCA ¹⁻⁷ 13

- Tomato sauce, Buffalo mozzarella fresh every week from the dairy, raw ham, fresh cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes.
- Tomatensauce, wöchentlich frischer Büffelmozzarella aus der Molkerei, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken.
- Sauce tomate, mozzarella, taleggio, champignons, jambon cru, tomates cerises fraîches, roquette et flocons de parmesan.



CONTADINA ¹⁻⁷⁻⁸ 9

- White pizza. Mozzarella cheese, Gorgonzola PDO, Sliced pears, walnuts, honey, Extra virgin olive oil.
- Weiße Pizza. Mozzarella Käse, Gorgonzola DOP, geschnittene Birnen, Walnüsse, Honig, natives Olivenöl extra.
- Pizza blanche. Fromage mozzarella, Gorgonzola AOP, Poires tranchées, noix, miel, Huile d'olive extra vierge.



LE CLASSICHE

BUFALA ¹⁻⁷ 12

- To try our buffalo mozzarella that arrives every week from Campania. Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, Basil, Extra virgin olive oil.
- Probieren Sie unseren Büffelmozzarella, der jede Woche aus Kampanien ankommt. Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum, Natives Olivenöl extra.
- Pour essayer notre mozzarella de bufflonne qui arrive chaque semaine de Campanie. Sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, Basilic, Huile d'olive vierge extra.

FAI CHEESE ¹⁻⁷ 11

- White pizza. Mozzarella cheese Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, extra virgin olive oil
- Weiße Pizza. Mozzarella Käse, Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, Olivenöl.
- Pizza blanche. Fromage mozzarella Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, huile d'olive extra vierge.

MARGHERITA ¹⁻⁷ 7,50

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Basil, Extra virgin olive oil.
- Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Basilikum, natives Olivenöl extra.
- Sauce tomate, mozzarella, Basilic, Huile d'olive extra vierge.

STRA-NAPOLI ¹⁻⁴⁻⁷ 11

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, Origan, Extra virgin olive oil.
- Tomatensauce, Mozzarella Käse, Kantabrische Sardellen, Origan, Natives Olivenöl extra.
- Sauce tomate, fromage mozzarella, Anchois de Cantabrie, Origan, Huile d'olive vierge extra.

COLORI DELL'ORTO ¹⁻⁷⁻⁸ 10

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Vegetable ratatouille with aubergines, courgettes and peppers, cherry tomatoes, basil, Extra virgin olive oil.
- Tomatensauce, Mozzarella Käse, Gemüse-Ratatouille mit Auberginen, Zucchini und Paprika, Kirschtomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra.
- Sauce tomate, fromage mozzarella, Ratatouille de légumes aux aubergines, courgettes et poivrons, tomates cerises, basilic, Huile d'olive extra vierge.

CAPRICCIOSA ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² 12

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Porcini mushrooms*, sausage, smoked cooked ham, olives.
- Tomatensauce, Mozzarella Käse, Steinpilze*, Wurst, geräucherter Kochschinken, Oliven.
- Sauce tomate, fromage mozzarella, Cèpes*, saucisse, jambon cuit fumé et olives.



DESSERT

TIRAMISU' ¹⁻³⁻⁷ 7

Classic tiramisu prepared in Glass Klassisches

Tiramisu zubereitet in Glas

Tiramisu classique préparé en verre

PANNA COTTA ¹⁻⁷ 6

Panna cotta & pineapple

Panna cotta und Ananas

Panna cotta à l'ananas

SEMIFREDDO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² 6

Semifreddo with hazelnut brittle and white chocolate sauce

Semifreddo mit Haselnusskrokant und weiße Schokoladensauce

Semifreddo aux noisettes cassantes et sauce au chocolat blanc

SORBETTO* ¹ 6

Blueberry sorbet

Blaubeersorbet

Sorbet aux myrtille.

COCCO MOUSSE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7

Coconut mousse with dark chocolate and apricot sauce

Kokosmousse mit dunkler Schokolade und Aprikosensauce

Mousse de noix de coco, sauce au chocolat noir et abricots



ALLERGENI

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

 Neben jedem Gericht sind die Zahlen zu den darin enthaltenen Allergenen angegeben. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

 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.

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

Das Sternchen weist darauf hin, dass bei der Zubereitung des Gerichts Tiefkühlprodukte verwendet werden können.

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



Ristorante, Pizza & Lounge Bar

Lungolago Grasci 33

Omegna (VB) - Lago d'Orta

Tel. +39 320 795 9613

www.puntidivista.info