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 1932
La Monferrina dal 1978

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.

Riseria Bovio

AGRICuore Un LAGO di bontà

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 Agricuore 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.

Caseificio F.lli Facchi
Parco del Ticino
Piemonte
Allevatori di Bufale dal 1988

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".

BONTA' DI MAGOGNINO

SFIZI E CAPRICCI

come antipasto o per stare leggeri

GAMBERI

Code di gambero* al vapore alla catalana (con sedano, cipolla rossa, peperone e pomodoro) [2-9]

15

TARTARE DI MANZO

di spinacino di manzo piemontese selezione macelleria Agazzone, pan brioche, nocciola e cioccolato [1-3-7-8]

14

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI

Direttamente dai nostri casari di fiducia. Toma Cosasca, Grasso d'Alpe Monscera, Gorgonzola DOP, Caprino agricuore semi stagionato, cremoso di capra serviti con chutney di mele, miele e albicocche disidratate [7-8]

14

PASSATA DI CECI*

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

9

TONNO

Tartare di tonno*, maionese all'aglio nero, germogli di soia e chips di polenta fritta [3-4-5-6-10]

16

VITELLO

Rollatina di vitello, insalata di patate, salsa tonnata e polvere di cappero 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 Magognigno. Brisaula ossolana, Coppa ai 4 pepi, lardo alle erbe, Salame nostrano [1-6-12]

13

CAPRESISSIMA

Mozzarella di bufala del caseificio Facchi con pomodorini gialli e rossi e basilico [7]

13

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"

RAVIOLI PIEMONTESI

Ravioli* fatti in casa con ripieno di brasato serviti con ristretto di vitello, cialda di grana e grattata di tartufo nero estivo [1-3-7-9-12]

18

FUSILLI VIOLA

Fusilli* viola fatti in casa al ragù bianco di vitello e grattata di tuorlo d'uovo marinato [1-3-7-9-12]

14

CHITARRELLE

Chitarrelle* casalinghe profumate al finocchietto con nero di seppia e calamaretti "spillo" [1-3-4-7-9 -12-14]

16

MACCHERONI AL POLPO

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

16

PAPPARDELLE

Pappardelle all'uovo casalinghe al pesto rosso siciliano, toma di capra grattugiata e mandorle [1-3-7-8]

14

GNOCCHI DI CASTAGNE

Gnocchi* di farina di castagne con fonduta di gorgonzola Baruffaldi e olio all'ortica [1-3-7]

15

E IL RISOTTO...

PEPERONE & BACCALA'

Riso Carnaroli "Riseria Bovio di Alzate di Momo" alle olive verdi, crema di peperone arrostito e pepita di baccalà mantecato [1-3-4-7-8] (*ordine minimo 2 porzioni*)

14

BURGERS & CO.

PIEMONTE

Panino bianco*, hamburger di manzo piemontese selezione macelleria Agazzone (250gr.), lollo verde, pomodoro, cipolla caramellata, nostrano di Cosasca e mayo. Servito con patatine fritte skin on*1-7

16

PULLED PORK

Panino bianco*, maiale sfilacciato, cavolo cappuccio, 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, spinacino fresco, 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, lavarello, alborelle e verdure in tempura con salsa agrodolce1-4-12

18

OMBRINA*

Trancio di ombrina arrostita con germogli di soia, falde di pomodoro, cipolla rossa, mandorle e uvetta e salsa al vino bianco 4-7-8-12

22

SALMERINO*

Filetto di salmerino, crema di finocchio e pappardelle di verdure croccanti. 1-4-7

20

GRIGLIA E DINTORNI

TAGLIATA

Il nostro piatto forte.

Tagliata di manzo piemontese selezione macelleria Agazzone, macedonia di verdure, patate e salsa al vino rosso [7-12]

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]

21

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 macedonia di verdure saltate [1-3-7-14]

23

CARRÉ DI AGNELLO

Agnello Irlanda CBT alla provenzale, salsa al miele, patate arrosto e scalogno arrostito [1-7-9-12]

24

VOGLIA DI CARNE ?

650 - COSTATA

Costata di manzo* da 650 gr. alla griglia con sale alle spezie. Servita con verdure alla griglia e patate al rosmarino

28

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'Ato 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 DOP [1-7]

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 Evo [1-7-8]

9

CONTROCORRENTE

Un abbinamento particolare col salmone affumicato norvegese

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Salmone norvegese affumicato, chips di Zucchine, Aneto, Olio Evo [1-4-7]

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, Pomodorini freschi scaglie di Grana e Rucola [1-7-12]

12

FRESCA

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

Passata di pomodoro, Fiordilatte caseificio Valcolatte, Prosciutto crudo, Mozzarella di bufala caseificio Facchi, Rucola, scaglie di Grana, Olio EVO [1-7]

13

PAVAROTTI

La preferita del grande Maestro: la Mortadella

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

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 Evo [1-7]

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 Evo [1-7]

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 Evo [1-7-8]

10

STRA-NAPOLI

Con le spettacolari acciughe del Cantabrico

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Filetti di acciuga del Cantabrico,
Origano, Olio Evo [1-4-7]

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 liguri [1-6-7-12]

12

CARCIOFI & C.

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Carciofini sott'olio, prosciutto cotto affumicato, parmigiano,
Olio Evo [1-4-7]

11

MARGHERITA

Semplice, con tutti i migliori ingredienti

Passata di pomodoro,
Fiordilatte caseificio Valcolatte,
Basilico, Olio Evo [1-7]

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

PANNA COTTA
La panna cotta all'ananas servita con ananas al maraschino [1-7]
6

SEMIFREDDO*
al croccante di nocciole con salsa al cioccolato bianco [1-7-8]
Il preferito della nostra sous chef Domenica (che lo prepara con amore)
6

SORBETTO* [1]
Sorbetto ai mirtilli
6

COCCO-MOUSSE
Mousse al cocco con cioccolato fondente e salsa all'albicocca. [1-3-7-8]
7

PER I PIU' PICCOLI E I PIU' GOLOSI
PIZZA ALLA NUTELLA - Disponibile solo a cena
La nostra base pizza con nutella e fragole. Ideale da condividere. [1-6-7-8]
10

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