

Punti di Vista

BENVENUTI !



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.

imperia
dal 1939

La Monferrina
dal 1991



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

**AL AGAZZONE
CARNI** SRL



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.



**SOC. SEMPLICE AGRICOLA
DELLAPIAZZA**



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.

**GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI**
1874



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 capperi 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, blu 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

Gamberi marinati

Gamberi marinati all'arancia su salsa al
passion fruit e alga wakame ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻¹²

16

🌿 Panzanella estiva

Insalata di cipolle, capperi, olive peperoni
e pomodorini con panzanella e burrata
di bufala ¹⁻⁷ 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

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

★ Maccheroni al polpo

mandorle tostate e pomodorini
confit ¹⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 16

Tortelli al coniglio

salsa delicata al Marsala e chips di grana
padano ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 16



Pappardelle al ragù di cinghiale

con olive taggiasche e pecorino
romano ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 15

Chitarrelle nere del mare

con nero di seppia, calamaretti "spillo" e
gel al prezzemolo ¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 16



Gnocchi di castagne

con fonduta di gorgonzola Baruffaldi, castagne e olio all'ortica ¹⁻³⁻⁷ 15

E IL RISOTTO...

Cacio e pepe

Riso Carnaroli "Riseria Bovio di Alzate di Momo" mantecato al pecorino
con pancetta croccante e crema alle erbe 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 verdure miste saltate, patate e salsa al vino rosso ¹⁻⁹⁻¹² 22

Ossobuco alla milanese

con gremolada e risotto giallo alla milanese ⁷⁻⁹⁻¹² 23

Pinko panko

★ Specialità da provare

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

Patate e verdure miste saltate ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 25

Agnello

Tenero scamoncino di agnello servito con crocchetta di patate dorata, pomodoro alla provenzale e delicata salsa alla menta ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹² 24

COSTATA 650 gr.

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

30





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 agrodolce¹⁻⁴⁻⁵⁻¹² 18

Tataki di tonno saku*

Tagliata di tonno rosso, patate allo zafferano, verdure "Thai" e salsa agrodolce¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹² 22

Filetto di salmerino*

Pesce di Lago

con crema di finocchio e cipollotto brasato¹⁻⁴⁻⁷ 20



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,
nipolle 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, passata di pomodoro
funghi porcini e
speck dell'Alto Adige ¹⁻⁷⁻¹² 13

Bavarese

La preferita dei bambini

Passata di pomodoro,
fiordilatte, wurstel e
patatine fritte ¹⁻⁷ 9



Piemonte-Calabria

Due eccellenze di due territori lontani si incontrano

Passata di pomodoro,
fiordilatte, spianata calabrese e
gorgonzola DOP ¹⁻⁷ 12



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 12

★ Controcorrente

Un abbinamento particolare col salmone affumicato norvegese

Passata di pomodoro, Fiordilatte, Salmone norvegese affumicato, chips di Zucchine, aneto, olio EVO ¹⁻⁴⁻⁷ 14



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 13



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 9

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



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 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, mozzarella di bufala caseificio Facchi, basilico ¹⁻⁷ 12

Stra-Napoli

Con le spettacolari acciughe del Cantabrico

Passata di pomodoro, fiordilatte, filetti di acciuga del Cantabrico, origano, olio EVO ¹⁻⁴⁻⁷ 11



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 11

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 12

Carciofi & C.

Passata di pomodoro, fiordilatte, carciofini sott'olio, prosciutto cotto affumicato, parmigiano, olio EVO ¹⁻⁴⁻⁷ 11



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 10

Tonno e cipolle

Passata di pomodoro, fiordilatte, cipolle, tonno sott'olio e origano ¹⁻⁴⁻⁷ 10



Margherita

Semplice, con tutti i migliori ingredienti

Passata di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO ¹⁻⁷ 7,50



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 Piemontese

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

Il sorbetto*

Sorbetto ai fiori di sambuco con prosecco ¹⁻¹² 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	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: arrosti, salamini, farine e similari		13	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.

Punte di Vista

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