

Punti di Vista

BENVENUTI !



Adriano & Paola Ecclesia (fratello e sorella)

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 1998



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



Gnocchi "Oceano Atlantico"

Chicche di patate con astice Canadese e
gamberi dell'Atlantico ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 28



Pappardelle di farro

con verdure croccanti e mozzarella di
bufala ¹⁻⁷ 15

Tortelli al coniglio

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

Fusilli al ragù di cortile

Fusilli verdi fatti in casa con ragù di
cortile e ricotta di capra condita ¹⁻³⁻⁹⁻¹²
14

Chitarrelle nere del mare

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

E IL RISOTTO...

Cacio e pepe

Riso Carnaroli "Riseria Bovio di Alzate di Momo" mantecato al pecorino
con guanciale di maiale 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 24

Filetto di manzo

Filetto di manzo (250 gr.) servito con verdure grigliate, patate arrosto e salsa tartara ³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹² 34



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 26

Agnello

Tenero scamoncinio 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 20

Tataki di tonno saku*

Tagliata di tonno rosso, patate allo zafferano, verdure "Thai" e salsa agrodolce¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹² 24

Salmone*

Trancio di salmone norvegese arrostito, le sue uova, taccole e salsa al vino bianco¹⁻³⁻⁹⁻¹² 23



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

Panna cotta

Panna cotta alla pesca bianca ⁷⁻¹² 7



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 al pompelmo rosa 6

Mousse al lampone

con scaglie di cioccolato fondente e noce di cocco rapè ³⁻⁷ 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: arrostiti, 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.



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