

Punto di Vista

We explore different points of view...

Wir entdecken verschiedene Perspektiven...

BENVENUTI!

WELCOME! WILLKOMMEN!



Adriano e Paola (brother & sister / Bruder und Schwester)

🇬🇧 Our restaurant was born from the transformation of Omegna's oldest nightclub into a place where atmosphere and gastronomy come together.

Set against a stunning lake view, each space is designed to enhance both the scenery and the dining experience.

We carefully select our ingredients and trusted suppliers to bring high-quality products to your table, crafted with passion and creativity by our Chef and his team.

🇩🇪 Unser Restaurant entstand aus der Umwandlung des ältesten Nachtclubs von Omegna in einen Ort, an dem Atmosphäre und Gastronomie aufeinandertreffen. Vor der atemberaubenden Kulisse des Sees ist jeder Raum so gestaltet, dass sowohl die Aussicht als auch das kulinarische Erlebnis optimal zur Geltung kommen. Wir wählen unsere Zutaten und vertrauenswürdigen Lieferanten mit größter Sorgfalt aus, um Ihnen hochwertige Produkte auf den Tisch zu bringen – mit Leidenschaft und Kreativität zubereitet von unserem Chef und seinem Team.

Cover & service charge € 2 per person / Gedeck und Service € 2 pro Person

*Frozen products may be used. Please ask the waiter / Teilweise können tiefgekühlte Produkte verwendet werden. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



OUR PREFERRED SUPPLIER



Homemade pasta. We make our pasta with the old way.



The best meat. For the meats, we have chosen the historic Macelleria Agazzone, which guarantees outstanding quality and a wide selection.



The rice. We source our Carnaroli rice directly from our trusted producer, Riseria Bovio



Cheese. We bring to the table the passion and quality of the farms Azienda Agricola Dellapiazza, in the Ossola Valley, and Agricuore.



Buffalo mozzarella. Caseificio Facchi produces buffalo mozzarella using milk from its own farm in Oleggio, home to more than 1,300 head of cattle.



Gorgonzola. In the kitchen and on our pizzas, we have chosen the company Angelo Baruffaldi, which has **been** producing exceptional Gorgonzola for over 140 years.



Cured meats. On the hills above Stresa, in Magognino, Ferraris has been passionately producing quality cured meats for over 40 years under the brand Bontà di Magognino.



The chef's favorite
Choix du chef



Vegetarian
Végétarien



Most popular
Le plus apprécié



STARTERS – ENTRÉES

Gamberi marinati ⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ 16

Orange-marinated prawns on passion fruit sauce and wakame seaweed.

In Orange marinierte Garnelen auf Passionsfruchtsauce mit Wakame-Algen .

Formaggi ⁷⁻⁸ 14

Assortment of local cheeses served with apple chutney, honey and dried apricots.

Feine Auswahl regionaler Käsesorten, serviert mit Apfelchutney, Honig und getrockneten Aprikosen.

Tartare di manzo ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 14

Beef tartare, pan brioche, hazelnuts, and dark chocolate.

Rindertatar mit Briochebrot, Haselnüssen und dunkler Schokolade.

★ Vitello tonnato ³⁻⁴⁻⁵ 14

Veal Roulade filled with potato salad, Tuna Sauce, and Caper Powder.

Gefüllte Kalbsroulade, serviert mit Kartoffelsalat, Thunfischsauce und Kapernpulver.

Tagliere di salumi ¹⁻⁶⁻¹² 13

Selection of local cold cuts from the Ferraris artisan workshop.

Auswahl regionaler Aufschnittspezialitäten aus der Metzgerei Ferraris .

Panzanella estiva ⁷⁻⁵⁻⁸ 13

Onion, caper, olive, pepper and cherry tomato salad with panzanella and buffalo burrata.

Salat aus Zwiebeln, Kapern, Oliven, Paprika und Kirschtomaten, serviert mit Panzanella und Büffelburrata .

TO SHARE / ZUM TEILEN

Tagliere Punti di Vista ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² 24

(Recommended for two persons / Empfohlen für 2 Personen)

Artisanal cured meats, cheeses from our cheesemakers, honey and mustard.

Hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse von unseren Käsemeistern, Honig und Senf.



HOMEMADE PASTA

HAUSGEMACHTE PASTA

★ Spaghetti* 1-2-4-5-9-12 20

Rye homemade spaghetti with tiger prawns tartare, toasted pine nuts and confit cherry tomatoes.

Hausgemachte Roggenspaghetti mit Tiger-Garnelen-Tatar, gerösteten Pinienkernen und confierten Kirschtomaten.

Maccheroni* 1-2-3-4-7-9-12 20

Maccheroni with Mediterranean fish ragù. Red scorpionfish, red mullet and gurnard, with candied orange zest and black rice crisps.

Maccheroni au ragù de poissons de roche. Rascasse, rouget et grondin, avec zestes d'orange confits et chips de riz noir.

Gnocchi* 1-3-7 17

Pumpkin gnocchi with Gorgonzola fondue, balsamic vinegar glaze and walnut kernels.

Gnocchis de potiron sur fondue de Gorgonzola, glaçage au vinaigre balsamique et cerneaux de noix.

Tortelli* 1-3-7-9-12 16

Tortelli Filled with Rabbit, Delicate Marsala Sauce and Parmesan Chips.

Tortelli farcis au lapin, sauce délicate au Marsala et chips de Parmigiano.

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

Egg pappardelle with hare salmì ragù and butter-glazed chestnuts.

Pappardelle aux œufs au ragù de lièvre en salmis avec châtaignes.

& RISOTTO...

Cacio e pepe ⁷⁻¹² 15

Cacio e pepe risotto with crispy guanciale and spinach cream
(minimum order 2 portions)

Risotto Cacio e Pepe mit knusprigem Speck und Spinatcreme
(Mindestbestellung 2 Portionen)



OUR MEATS – *FLEISCHGERICHTE*

Tagliata ¹⁻⁹⁻¹² 24



Our favorite dish.

Sliced Piedmontese beef, sautéed mixed vegetables, potatoes and red wine sauce.

Unser Lieblingsgericht. In Scheiben geschnittenes piemontesisches Rindfleisch, sautiertes Mischgemüse, Kartoffeln und Rotweinsauce.

Cervo ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² 26

Venison medallion* in a bread, walnut, butter and herb crust, with sweet-and-sour red cabbage, potato millefeuille and rhubarb chutney.

Hirschmedaillon in einer Brot-Walnuss-Butter-Kräuterkruste mit süß-sauer mariniertem Rotkohl, Kartoffel-Millefeuille und Rhabarber-Chutney.*

★ Pinko Panko* ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 26

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

Kalbskotelett, gefüllt mit Cosasca-Käse, knusprig in Panko paniert, serviert mit Rosmarinkartoffeln und sautiertem Gemüse.

Ossobuco & Risotto ³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹² 26

Veal ossobuco* with gremolata served with Milanese saffron risotto.

Kalbs-Ossobuco mit Gremolata serviert mit Safranrisotto nach Mailänder Art.*

650 - Costata ¹⁻³⁻¹² 32

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

650 g Rib-Eye-Steak, auf dem Grill mit Gewürzsalz zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.*





BURGERS & CO.

Burger Piemonte ¹⁻³⁻⁷ € 16

250 g Piedmontese beef burger with lettuce, tomato, caramelized onion, cheese, mayo and french fries*. / 250 g piemontesischer Rindfleisch-Burger mit Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Käse, Mayonnaise und Pommes 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 und Himbeer-Dressing, serviert mit Pommes frites* und frittierten Jalapeños*.

Burger al pesce spada ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 17

Chef's homemade swordfish burger in black bread, with green olive tapenade, rocket, sweet-and-sour red onion, confit cherry tomatoes and french fries.*

Hausgemachter Schwertfisch-Burger nach Art des Chefs im schwarzen Brot, mit grüner Oliventapenade, Rucola, süß-sauren roten Zwiebeln, confierten Kirschtomaten und Pommes frites.*

FISH – FISCHE



Fritto di lago* ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹² 22

Lake fish fry. Crispy fried selection of local lake fish - trout fillets, perch, bleaks, and tempura vegetables, served with sweet and sour sauce.

Knusprig frittierte Auswahl Seefische – Forellenfilets, Barsch, Alborellen und Tempura-Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce.

Polpo* ¹⁻⁶⁻⁵⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ 28

Roasted octopus on a bed of Thai-style vegetables with sesame sauce.

Gebratener Oktopus auf einem Bett aus Gemüse nach thailändischer Art mit Sesamsauce.

Salmone* ¹⁻³⁻⁹⁻¹² 24

Roasted Norwegian salmon fillet, its roe, snow peas, and white wine sauce.

Gebratenes norwegisches Lachsfilet mit Lachskaviar, Zuckerschoten und Weißweinsauce.



PIZZA

🇬🇧 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 Auswahl italienischer Mehle für einen knusprigen und besonders bekömmlichen Teig mit einer Gehzeit von mindestens 48 Stunden.

Büffelmozzarella und Stracciatella aus der Käserei Facchi in Oleggio (NO), Fiordilatte aus der Käserei Valcolatte, 100 % italienische Tomaten und natives Olivenöl extra.

Pizza ist ausschließlich zum Abendessen erhältlich.

REGIONAL PIZZAS – REGIONALE PIZZEN

Sapori del sud ¹⁻⁷ 12



Hot & Spicy - Feurig & Würzig

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Calabrian spicy salami, N'duja, braised red onions, olives, dry tomatoes.

► Tomatensauce, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami, 'Nduja, geschmorte rote Zwiebeln, Oliven und getrocknete Tomaten.



Tirolese ¹⁻⁷⁻¹² 14

- Edge filled with brie cheese, Fiordilatte, Tomato sauce, Porcini mushrooms* and Speck from Südtirol.

► Rand gefüllt mit Brie, Fiordilatte, Tomatensauce, Steinpilzen* und Südtiroler Speck.

Bavarese ¹⁻⁷ 10

Kid's favorite

- Tomato sauce, mozzarella, frankfurter and french fries.

► Tomatensauce, Mozzarella, Wiener Würstchen und Pommes frites.



Piemonte-Calabria ¹⁻⁷ 13

- Tomato sauce, spicy salami, fiordilatte, Gorgonzola DOP.

► Mit Tomatensauce, scharfer Salami, Fiordilatte und Gorgonzola DOP



SPECIAL PIZZAS / SPEZIALPIZZEN

La tasca ¹⁻⁷ 13

- Tomato sauce, fiordilatte, Speck from Südtirol and Gorgonzola DOP with a pocket filled with smoked ham.
- *Tomatensauce, Fiordilatte, Südtiroler Speck und Gorgonzola DOP, mit einem Rand gefüllt mit geräuchertem Schinken.*



Pavarotti ¹⁻⁷⁻¹⁰ 14

- White pizza. Mortadella from Modena DOP, chopped pistachios and buffalo mozzarella.
- *Weißer Pizza mit Mortadella aus Modena DOP, gehackten Pistazien und Büffelmozzarella.*

Super Calzone ¹⁻⁷⁻¹² 14

- Tomato sauce, mozzarella, Taleggio cheese, mushrooms*, raw ham, cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes.
- *Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Pilze*, Rohschinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne.*



Alpi & Mediterraneo ¹⁻⁷⁻⁸ 14

- Mozzarella, pesto alla Genovese IGT, Speck Alto Adige IGP, buffalo mozzarella.
- *Mozzarella, Pesto alla Genovese IGT, Südtiroler Speck IGP und Büffelmozzarella.*



Fresca ¹⁻⁷ 14

- Tomato sauce, buffalo mozzarella fresh every week from the dairy, raw ham, fresh cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes.
- *Tomatensauce, wöchentlich frischer Büffelmozzarella aus der Käserei, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne.*



Contadina ¹⁻⁷⁻⁸ 11

- White pizza. Mozzarella, local cheese, Gorgonzola DOP, sliced pears, walnuts, honey.
- *Weißer Pizza mit Mozzarella, regionalem Käse, Gorgonzola DOP, Birnenscheiben, Walnüssen und Honig.*



Salmone ¹⁻⁴⁻⁷ 15

- Tomato sauce, mozzarella, smoked norwegian salmon, courgettes chips, dill.
- *Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter norwegischer Lachs, Zucchini-chips und Dill.*



CLASSIC PIZZAS / *KLASSISCHE PIZZEN*



Bufala ¹⁻⁷ 13

- Tomato sauce, fiordilatte, buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil.

► *Tomatensauce, Fiordilatte, Büffel-mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra.*



Fai cheese ¹⁻⁷ 12

- White pizza. Mozzarella cheese Quarata Taleggio, Gorgonzola DOP, extra virgin olive oil.

► *Weißer Pizza mit Mozzarella, Quarata-Käse, Taleggio, Gorgonzola DOP und nativem Olivenöl extra.*

Tonno & Cipolle ¹⁻⁴⁻⁷ 11

- Tomato sauce, mozzarella, fresh onions, tuna in oil and oregano.

► *Tomatensauce, Mozzarella aus der Käserei Valcolatte, Zwiebeln, Thunfisch in Öl und Oregano.*

Stra-Napoli ¹⁻⁴⁻⁷ 12

- Tomato sauce, mozzarella, Italian anchovies, organ, extra virgin olive oil.

► *Tomatensauce, Mozzarella, italienisches Sardellen, Oregano und natives Olivenöl extra.*

Capricciosa ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² 13

- Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms*, sausage, smoked cooked ham, olives.

► *Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze*, Salsiccia, geräucherter Kochschinken und Oliven.*



Margherita ¹⁻⁷ 7,50

- Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil.

► *Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra.*



Colori dell'Orto ¹⁻⁷⁻⁸ 11

- Tomato sauce, mozzarella cheese, Vegetable ratatouille with aubergines, courgettes and peppers, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

► *Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse-Ratatouille mit Auberginen, Zucchini und Paprika, Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra.*



DESSERT

★ Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ 7

An old time favorite. Classic tiramisu prepared in Glass
Ein zeitloser Klassiker. Klassisches Tiramisu, im Glas serviert

Mousse al lampone ³⁻⁷ 7

Raspberry mousse with dark chocolate shavings and grated coconut
Himbeermousse mit Zartbitterschokoladenraspeln und Kokosraspeln

Semifreddo* ³⁻⁷⁻⁸ 6

Walnut Praline Semifreddo with Dark Chocolate Sauce and Walnut Kernels
Walnuss-Pralinen-Semifreddo mit dunkler Schokoladensauce und Walnusskernen

Sorbetto al pompelmo rosa 6

Pink grapefruit Sorbet
Sorbet von rosa Grapefruit

Bunet ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 6

Traditional Piedmontese Bunet. Chocolate pudding with amaretti biscuits.
Traditioneller piemontesischer Bunet Schokoladenpudding mit Amaretti-Kekschen.



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 finden Sie die Zahlen, die auf die enthaltenen Allergene hinweisen. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

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 kennzeichnet Gerichte, bei deren Zubereitung gegebenenfalls tiefgekühlte Produkte verwendet werden.



Ristorante, Pizza & Lounge Bar

Lungolago Grasci 33

Omegna (VB) - Lago d'Orta

Tel. +39 320 795 9613

www.puntidivista.info