

# Punti di Vista

Ristorante con Pizza e Lounge Bar – Lungolago Gramsci 33 28887 Omegna (VB)  
www.puntidivista.info E-mail info@puntidivista.info Tel. 320 795 9613

## EVENTI CONVIVIALI

Minimo 10 adulti - La scelta dei singoli piatti proposti nei menù deve essere effettuata alla conferma e deve essere uguale per tutti i commensali.

I menù proposti sono modificabili, mischiabili, integrabili.

Eventuali allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari vanno comunicate in fase di prenotazione.

### Il prezzo comprende

- ✓ Il menù da voi scelto
- ✓ Vini abbinati della nostra selezione
- ✓ Stampa del menù
- ✓ Centrotavola del ristorante e tovagliato bianco
- ✓ Tavolo a disposizione per bomboniere/confetti

### Aperitivo (Da aggiungere eventualmente ai menù).

Il nostro prosecco Treviso DOC, Aperol Spritz e cocktail analcolico accompagnati da piccoli fritti e focacce serviti a buffet o al tavolo Euro 5 a persona

### Menù bambini (fino a 11 anni)

Antipasto con prosciutto cotto e crocchette di patate

Pasta al pomodoro/pesto/ragù

Cotoletta impanata con patate

Euro 20 compresa una bibita

### Conferma presenze

Il numero dei partecipanti suddiviso tra adulti e menù bambini deve essere comunicato almeno 8 giorni prima dell'evento. Eventuali variazioni sul numero devono essere comunicate almeno 24 ore prima dell'evento. Le variazioni sul numero comunicate successivamente o constatate il giorno stesso dell'evento comporteranno l'addebito della quota pattuita.

### Disponibilità sala

Pranzo dalle 12.00 alle 17.00

Cena dalle 19.00 alle 24.00



# Punti di Vista

Ristorante con Pizza e Lounge Bar – Lungolago Gramsci 33 28887 Omegna (VB)  
www.puntidivista.info E-mail info@puntidivista.info Tel. 320 795 9613

## MENÙ VERDE

*I piatti classici che non deludono mai*

### Antipasto misto Punti di Vista

*Tortino di porri e zucca con crema di Parmigiano*

*Rollatina di vitello e patate in salsa tonnata*

*Toma Cosasca "Fai Cheese" – Caprino azienda agricola Agricuore*

*Coppa "Bontà di Magognino" – Brisaula della Val d'Ossola*

*Giardiniera casalinga*

### Bis di primi piatti (due a scelta)

*Caserecce con ragù bianco di vitello e rosmarino*

*Maccheroni fatti in casa al pesto rosso e mandorle tostate*

*Crespelle ripiene con toma nostrana e asparagi con granella di nocciole*

*Risotto "carnaroli tenuta Bovio" alla toma nostrana con guazzetto di ragù di manzo saporito*

*Risotto "carnaroli tenuta Bovio" allo zafferano e salsiccia con gocce di balsamico*

### Secondo piatto (uno a scelta)

*Rollatina di pollo "collo nudo" con pistacchio, timo, prugne e la sua salsa, patata Ponte Nuovo*

*Brasato di manzo CBT al nebbiolo con sformato di patate gratin*

*Filetto di maiale CBT con salsa alla senape antica e tortino di zucchine*

*Medaglione di vitello in farcia di spinaci e pinoli con salsa delicata al Marsala, chips di prosciutto crudo e patata millefoglie*

### Torta dedicata

*(torta al pan di spagna, crema e fragole con dedica)*

### Vini abbinati

*Vini piemontesi dalla nostra cantina*

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 48 a persona

(se la torta viene portata da fuori € 45 compreso servizio torta)



# Punti di Vista

Ristorante con Pizza e Lounge Bar – Lungolago Gramsci 33 28887 Omegna (VB)  
www.puntidivista.info E-mail info@puntidivista.info Tel. 320 795 9613

## MENÙ ARANCIONE

*Un tocco di originalità in più*

### Antipasti (due a scelta)

*Rollatina di magatello di vitello in salsa tonnata, cappero in fiore e cialda croccante di pane carasau  
Tartare di sottofiletto di manzo piemontese con pan brioche  
Fiore di zucca ripieno di verdure di stagione su crema di carciofo  
Flan di zucchine su fonduta di toma ossolana con salame nostrano*

### Bis di primi piatti (due a scelta)

*Maccheroni casalinghi all'uovo alla crema di piselli, acciughe e pinoli  
Ravioli ripieno col brasato fatti in casa con sugo d'arrosto e cialda di grana  
Crespelle ripiena di radicchio tardivo e taleggio DOP  
Risotto "carnaroli tenuta Bovio" mantecato al Nebbiolo con toma di Cosasca e pere caramellate  
Risotto "carnaroli tenuta Bovio" con chips di zucchine e limone*

### Secondo piatto (uno a scelta)

*Morbido di vitello con crumble di prosciutto crudo croccante e tortino di zucchine  
Spallotto di vitello al forno con ragù di verdure e medaglione di spinaci  
Guancia di manzo CBT con salsa al nebbiolo e tortino di patate gratin  
Roastbeef tiepido con salsa alla senape e patate Ponte Nuovo*

### Torta dedicata

*(torta al pan di spagna, crema e fragole con dedica)*

### Vini abbinati

*Vini piemontesi dalla nostra cantina*

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 53 a persona  
(se la torta viene portata da fuori € 50 compreso servizio torta)



# Punti di Vista

Ristorante con Pizza e Lounge Bar – Lungolago Gramsci 33 28887 Omegna (VB)  
www.puntidivista.info E-mail info@puntidivista.info Tel. 320 795 9613

## MENÙ AZZURRO

*Una proposta di pesce*

### Bis di antipasti (due a scelta)

*Insalata di gamberi alla catalana*

*Carpaccio di trota marinata allo zafferano con insalata di finocchi al balsamico*

*Capesante scottate su crema di carote e zenzero*

*Tartare di tonno con germogli di soia*

### Bis di primi (due a scelta)

*Maccheroni all'uovo casalinghi al ragù di polipo*

*Tortelli con ripieno di branzino spadellati con pomodorini e crumble di olive nere*

*Crespelle ripiene alle capesante e verdure di stagione*

*Risotto "carnaroli tenuta Bovio" ai gamberi dell'Atlantico mantecato con burro all'erba cipollina*

*Risotto "carnaroli tenuta Bovio" ai calamaretti e profumo di limone*

### Secondo piatto (uno a scelta)

*Filetto di Orata in crosta di patate. Servito con indivia belga arrostita.*

*Trancio di tonno alla griglia con verdure alla griglia e salsa tartara*

*Trancio di spada alla mediterranea con patate allo zafferano*

*Filetto di salmerino scottato su crema di finocchi con pappardelle di verdure*

### Sorbetto a scelta tra le nostre proposte

### Torta dedicata

*(torta al pan di spagna, crema e fragole con dedica)*

### Vini abbinati

*Vini piemontesi dalla nostra cantina*

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 68 a persona

(se la torta viene portata da fuori € 65 compreso servizio torta)

