

MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

DISPONIBILE da VEN a DOM a CENA e SAB e DOM a PRANZO

ANTIPASTI

Capunet vegetariano € 10
involtino di verza, ricotta e zucca con fonduta al taleggio

Carpaccio di manzo € 12
con sedano rapa al miele e senape

Insalatina di polipo € 13
e puntarelle

Poker di antipasti sfiziosi € 19
ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:
Vitello tonnato; Mocetta; Flan di zucca con salsa al taleggio;
Pain brioche con paté di vitello



Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi € 25

Mortadella al tartufo, Salame campagnolo,
Coppa alle erbe di montagna, lardo magro
Toma alle vinacce, Pecorino alle pere, Blu di
Campertogno, frutta e marmellata

Tagliere della RISAIA (per 2)
con giardiniera € 20

Salame della duja, pane meliga con fidighin,
salame crespone, lardo alle erbe, pancetta al
pepe, pane fichi e zola dolce

Il Somellier consiglia bottiglia di Vino rosso Belinda € 15
Il Roccolo di Mezzomerico (uva rara, nebbiolo e Vespolina)



PRIMI

Risotto dello Chef (minimo 2 ps) € 13

alla crema di peperoni rossi, acciughe del
cantabrico e schiuma di prezzemolo

Il Sommelier consiglia: calice di € 8
Gattinara "Caligaris" Docg 2018

Paniscia rustia - Risotto tipico novarese € 11

Varietà riso Baldo in versione abbrustolita,
con crema di fagioli e salame della duja croccante



SECONDI PIATTI



Filetto di maialino € 16

con mele alla senape e patate al forno

Trota salmonata € 17

con purea di piselli

Il Somellier consiglia calice di Rosato € 5
ERosa' (100% nebbiolo) La Psigula

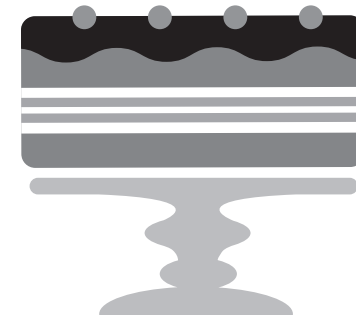
Lumache in umido € 17

con crostone di polenta

Degustazione di formaggi € 15

marmellata e frutta

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Torta di nocciole con gelato € 6

al fior di latte

con cocktail Bicirin (con liquore al gianduja) € 13

Zabaione, gelato € 6

al fior di latte e meringa

con calice di Moscato d'Asti Docg Da Capo € 11

Crostata con mousse di € 6

clementine e datteri

con calice cocktail Brina e Fioca € 14
(cocktail agli agrumi)

Tortino di cioccolato € 6

e cuore di zola dolce

con calice di Freisa chinata € 12

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

I NOSTRI EVENTI

Non perderti i nostri eventi in arrivo!



PaneAmore...Poderia
- RISTORANTE CON BOTTEGA -

TUTTI VENERDÌ SERA
dalle 19.00



TAGLIERE GOURMET
CON SALUMI, FORMAGGI E SFIZIOSITÀ
RISOTTO DELLO CHEF

€ 20

IN ABBINAMENTO
PIÙ DI 100 ETICHETTE DI VINO IN DEGUSTAZIONE
CARTA COCKTAIL ~ BIRRE ARTIGIANALI

SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA
DI GUSTO
e SFIZI
in ARMONIA

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

Novembre 2022

PANE, AMORE... PODERIA

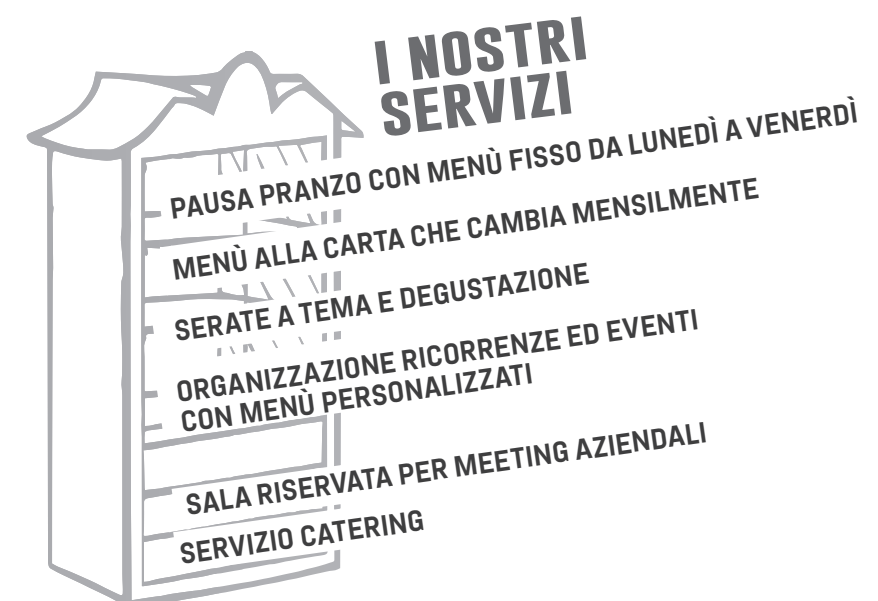
Dal 2014 un luogo conviviale in cui assaporare il piacere della tavola.
Un approccio semplice e genuino, come il pane.



PANE, AMORE...PODERIA È

Ristorante con piatti della tradizione e ricette creative.

Bottega con prodotti e vini del territorio ed eccellenze italiane.



a 15 minuti da Novara e Vercelli e a 5 minuti da Outlet Vicolungo.