

# MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

## ANTIPASTI

**Tarte tatin al radicchio**  
con fonduta alla toma Maccagno

€ 12

**Tartare di manzo,**  
crema di burrata, rapanelli e rucola

€ 13

**Tonno di coniglio**  
con riso rosso Hermes e asparagi

€ 13

### Poker di antipasti sfiziosi

€ 19

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:  
Vitello tonnato; Flan di piselli; Trotella in carpione; Tomino alle erbe



### Tagliere GOURMET (per 2) salumi e formaggi

€ 25

Arista rosticiata alle erbe, salame longobardo, prosciutto crudo al pepe rosa, pancetta alle erbe mediterranee, Toma di Campertogno alle vinacce, Robiola di pecora, Erborinato di capra, frutta e marmellata

### Tagliere della RISAIA (per 2) con insalata russa

€ 20

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

*Il Sommelier consiglia bottiglia di Belinda (uvaggio Uva rara, nebbiolo e Vespolina) Il Roccolo di Mezzomerico*

€ 15



## PRIMI

**Risotto dello Chef** (min 2 persone) € 13  
riso Carnaroli Cascina Grampa con asparagi e Robiola di Roccaverano

**Paniscia rustia** € 11  
(risotto tipico novarese)  
Varietà riso Baldo in versione abbrustolita, con crema di fagioli e salame della duja croccante

**Ravioli alla caprese** € 14  
con gamberi ed erba cipollina  
*Il Sommelier consiglia calice di Monferrato Chiaretto (Barbera e Pinot nero) Doc 2019* € 5

**Tagliolini al ragù di agnello e timo** € 13



## SECONDI PIATTI

**Suprema di galletto cotta a bassa temperatura** € 17  
con rosmarino e limone con patate al forno

**Trancio di salmone alle erbe** € 18  
con zucchine saltate

**Filetto di manzo di Fassone Piemontese Oberto al burro chiarificato con salsa Bernese** € 23  
con patate al forno  
*Il Sommelier consiglia calice di Roero Riserva Docg 2016* € 7

**Degustazione di formaggi** € 15  
marmellata e frutta



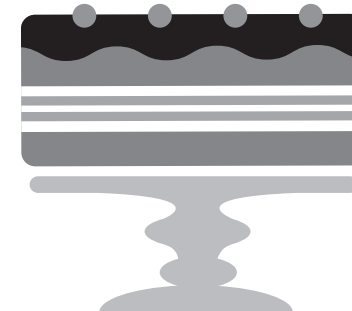
## DOLCI & SFIZI AL CALICE

**Panna cotta alla salvia con crumble al pistacchio** € 6  
con Cocktail della casa (base bergamoto) € 13

**Millefoglie alle fragole** € 6  
con calice di Vino Spumante dolce vernaccia di serrapetrona € 12

**Torta di pane con gelato al fior di latte** € 6  
con calice di Zibibbo € 13

**Sorbetto mango e lamponi** € 6  
con aggiunta di acquavite di ciliegia Tagliatella Nardini € 9



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni



# I NOSTRI EVENTI

Non perderti i nostri eventi in arrivo!

TUTTI VENERDÌ SERA  
dalle 19.00

 cin cin  
**RISUTIN**

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



Vi aspettiamo  
nel nostro dehor...

SEMPLICITA'  
CURA  
E GIOIA

# IL GIORNALE DI

*PaneAmore...Poderia*

— RISTORANTE CON BOTTEGA —

PASSEGIATA  
DI GUSTO  
e SFIZI  
in ARMONIA

Casalbeltrame | [paneamorepoderia.it](http://paneamorepoderia.it) | 347 1084179

Primavera 2023

## PANE, AMORE... PODERIA

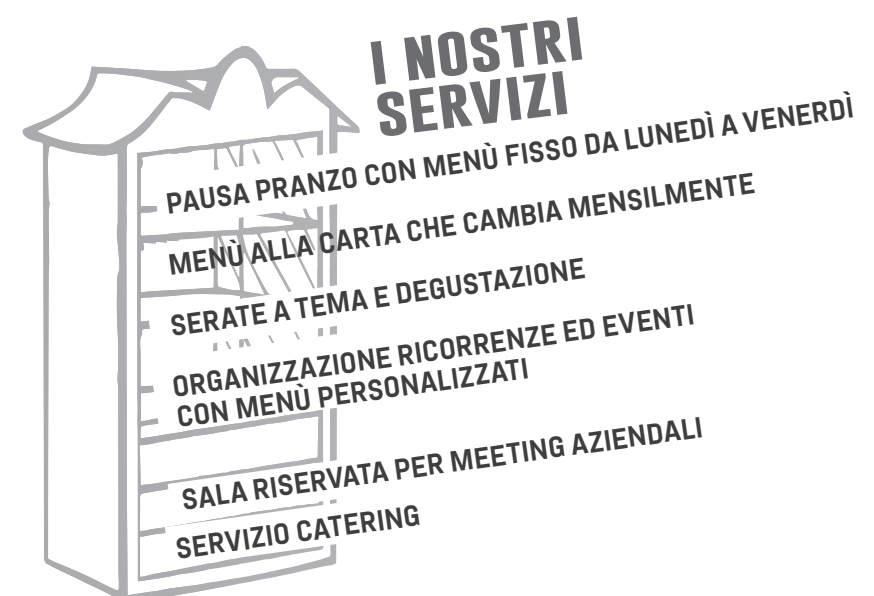
Dal 2014 un luogo conviviale in cui assaporare il piacere della tavola.  
Un approccio semplice e genuino, come il pane.



**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