

MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

ANTIPASTI

Tartare di manzo € 13

con maionese al curry e fili di peperoncino

Crème brûlée alla robiola di Roccaverano € 11

con lingue di gatto integrali

Insalatina tiepida di calamari € 14

piovra e carciofi

Il Sommelier consiglia Oltrepo' Pavese

Pinot Grigio Le Fiore

Poker di antipasti sfiziosi € 22

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Flan di broccoli con salsa alla toma; Insalatina di pollo, sedano, carote e noci; Carpaccio di trota salmonata affumicata



Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 25

Salame cotto, Prosciutto crudo al pepe rosa, Speck cotto, Salame Muletta, Toma di Campertogno al timo selvatico, Ricottina fresca di pecora, frutta fresca e marmellata

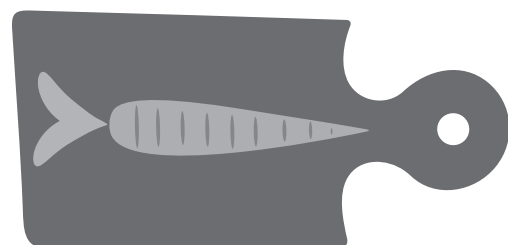
Tagliere della RISAIA (per 2)
con giardiniera
€ 20

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

Con i taglieri il Sommelier consiglia Bottiglia di Colline novaresi

Barbera Doc 2022 Cantine Guidetti Boca

€ 17 bottiglia



PRIMI

Risotto dello Chef (min 2 persone) € 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa, gamberi lime e la sua bisque

Paniscia rustia € 12

(risotto tipico novarese)

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

Ravioli ripieni di gorgonzola € 13

con pere e speck croccante

Maccheroncini al torchio al ragù di coniglio € 13

e pomodorini secchi

Il Sommelier consiglia Piemonte rosato

(Nebbiolo) Da Capo € 6



SECONDI PIATTI

Suprema di faraona al passito e ribes € 18

con patate al forno

Trancio di salmone al miele speziato € 19

con cavolo romano

Filetto di manzo al pepe rosa e brandy € 23

con patate al forno

Il Sommelier consiglia Syrah IGP Sicilia Normanni € 6



La selezione di Formaggi con abbinamento di miele, frutta e marmellate €17

Caprino fiorito; Ricotta al fumo di ginepro; Brillan Savarin; Affinè au Chablis; Parmigiano Reggiano Vacche Rosse; Etivaz svizzero

DOLCI & SFIZI AL CALICE

Zabaione, gelato fior di latte e meringa € 6

con calice di Moscato d'Asti Docg € 11

Millefoglie al mango e lamponi € 6

con Moscov mule spicy € 13

Tiramisù classico € 6

Con Bicin Cocktail (base gianduja e menta) € 13

Tarte tatin di mele con gelato al fior di latte € 6

con Vermouth bianco Tamburin € 13

“La meditazione” €12

Shopshire (formaggio Erborinato britannico) al porto e uva di Corinto con pralina fondente all'arancia e calice di Porto Quinta do Infantado LBV 2013

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI



LA DOMENICA
dalle 18.00 alle 20.00



AperiCoccola
della domenica

TAGLIERE CON
SFIZIOSITÀ
DELLA CUCINA
+ CALICE DI VINO
€18

UN APPUNTAMENTO SPECIALE CHE AL LUNEDÌ NON TI FA PENSARE... :)



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

Seguici sui social per non perderti i prossimi eventi!



SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA
DI GUSTO
e SFIZI
in ARMONIA

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

Marzo 2024

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.



**I NOSTRI
SERVIZI**

PAUSA PRANZO CON MENÙ FISSO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

MENÙ ALLA CARTA CHE CAMBIA MENSILMENTE

SERATE A TEMA E DEGUSTAZIONE

ORGANIZZAZIONE RICORRENZE ED EVENTI
CON MENÙ PERSONALIZZATI

SALA RISERVATA PER MEETING AZIENDALI

SERVIZIO CATERING



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