

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 straciatella di bufala e barba di frate

Asparagi € 11

uovo e toma della Valsesia

Crema di fagioli cannellini € 12

al rosmarino e gamberi

Il Sommelier consiglia calice di Vermentino Doc 2022 Colli Apiane

Poker di antipasti sfiziosi € 22

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Flan di zucchine con salsa alla toma; Budino di Parmigiano; Carpaccio di trota salmonata affumicata del Monviso



Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 26

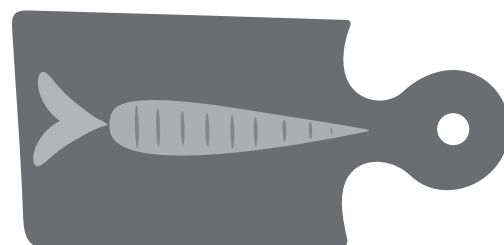
Salame al vino Freisa, Culatta, Prosciutto cotto alle erbe, Mortedella alle olive, Pecorino alla salvia, Robiola fresca di capra, frutta fresca e marmellata

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 Rosato Poderia (da uve nebbiolo) Cantine Guidetti Boca

€ 16 bottiglia



PRIMI

Risotto dello Chef (min 2 persone) € 13

Riso Carnaroli Cascina Grampa, con asparagi e nero di seppia

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 agnello € 13

con riduzione al mirto

Il Sommelier consiglia calice di Piemonte

Pinot nero Doc 2020 Amerio Vincenzo € 6

Gnocchi di patate della Val Varaita € 12

con ragù di verdure



SECONDI PIATTI

Suprema di galletto € 16

al rosmarino e limone con patate al forno

Filetto di trota salmonata alle mandorle € 18

con biette spadellate

Filetto di manzo olive taggiasche € 23

e pomodorini con patate al forno

Il Sommelier consiglia Refosco dal Peduncolo rosso Doc 2020 Castello di Buttrio € 7



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

Ricotta fresca di pecora; Ciliegine di bufala; Caprino affinato alle rose; Saint Felicien; Reblochon; Mimolette

DOLCI & SFIZI AL CALICE

Zabaione, gelato fior di latte e meringa € 6

con calice di Moscato d'Asti Docg

€ 11

Crostatina con crema pasticcera e fragole € 6

con calice di Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

€ 12

Mini Sacher € 6

con calice di passito di nebbiolo Gilgamesh

€ 13

Panna cotta alla salvia con crumble al cioccolato fondente € 6

con calice di Moscato rosa friulano

€ 13

“La meditazione” € 12

Roquefort DOP con pralina fondente all'arancia amara e Calice di Recioto di Soave Doc 2022 Fattori

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

MENU prezzo fisso € 29

aprile 2024 18/19/20

GORGONZOLA

blu days

PANE, AMORE, PODERIA
CASALBELTRAME
Vicolo della Chiesa 4 | tel 347 1084179

- Calice di Vesporosé (extra dry vitigno Vespolina) con crostino di segale lardo alle erbe e miele di tiglio
- Riso Carnaroli Cascina Grampa con gorgonzola e pere
- Filetto di maialino al gorgonzola con patate al forno
- Tortino al cioccolato con cuore morbido al gorgonzola dolce e naturale



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

Aprile 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