

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

con crema di pomodorini gialli, crostini profumati all'aglio e ribes

Il Sommelier consiglia calice di Colline

novaresi bianco (erbaluce) Doc 2022 Rinaldi

€ 13

Alici marine

scarola saltata e stracciatella di bufala

€ 11

Parmigiana di zucchine

con crema di Parmigiano

€ 10

Poker di antipasti sfiziosi

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Fiori di zuccina ripieni; Trota in carpione; Crostino con gorgonzola e radicchio

€ 22



Tagliere GOURMET (per 2) salumi e formaggi

€ 26

Selezione Salumi Barberis dal 1920: Salame cotto, Lonzino stagionato, Salamatoma, MortaBella, Robiola fresca di capra e Burratina affumicata con frutta fresca e marmellata

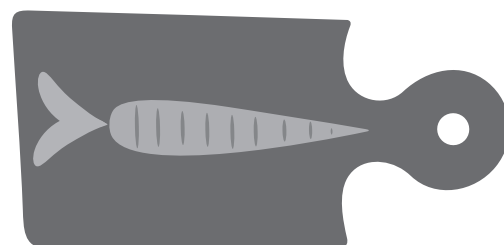
Tagliere della RISAIA (per 2) con giardiniera

€ 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)

Riso Carnaroli Cascina Grampa, alla Caprese con pomodoro, crema di stracciatella e olio al basilico

€ 13

Paniscia rustia

(risotto tipico novarese)

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

€ 12

Ravioli ripieni di burrata

con pesto di rucola

€ 13

Il Sommelier consiglia calice di Colline novaresi

Doc Rosato Rosalea (uva rara) Barbaglia

€ 6

Maccheroncini al torchio

pesto di pistacchi e gamberi

€ 13



SECONDI PIATTI



Petto d'anatra ai lamponi

con patate al forno

Il Sommelier consiglia Calice di Barbera d'Alba Doc 2018

Dabbene Daniele

€ 19

Trancio di lucciopeca

con crema di piselli e insalata di finocchi

€ 18

Filetto di manzo

riduzione al Calvados e mela glassata con patate al forno

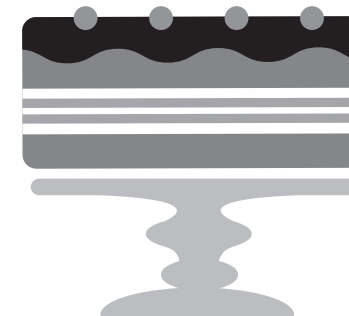
€ 23

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

€ 17

Burratina ; Bocconcino di bufala; Caprino affinato alle rose; Mimosette; Etivaz Svizzero; Roquefort

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Tiramisù alle ciliegie

con calice di Malvasia di Castelmuro Don Bosco

€ 6

€ 12

Torta caprese con gelato alla vaniglia

con Spritz agli agrumi

€ 7

€ 13

Mousse allo yogurt, sbrisolona di riso e salsa al cioccolato

con calice di Dore' passito di moscato da uve stramature

€ 6

€ 13

Tris di sorbetti

fragola, mela verde e mandarino tardivo

€ 6

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

~ Pic Nic In musica ~
Venerdì 28 Giugno ore 20.30



Un grande prato verde...
comodi tappeti e cuscini
e musica bossanova e pop



Piatto Tapas e Sangria € 30
A seguire Sfiziosità alla carta

Evento su prenotazione
3471084179



PaneAmore...Poderia
- RISTORANTE CON BOTTEGA -

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

Estate 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