

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 marmellata di cipolla rossa e pomodorini confit

Crema di patate € 14

salmone marinato, sgombro e taralli

Il Sommelier consiglia Calice di Pinot Grigio

Ramato Doc 2022 Foffani € 6

Piccolo strudel di zucca € 12

con salsa al taleggio



Poker di antipasti sfiziosi € 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Flan di zucca con salsa al taleggio; Salmone marinato; Tomino impanato con marmellata di mirtilli

Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi

€ 26

Culatta cotta; crudo al pepe rosa; pancetta alle erbe mediterranee; salame campagnolo; toma al timo selvatico; caprino alle rose con frutta fresca e marmellata

Tagliere della RISAIA (per 2)
con insalata russa

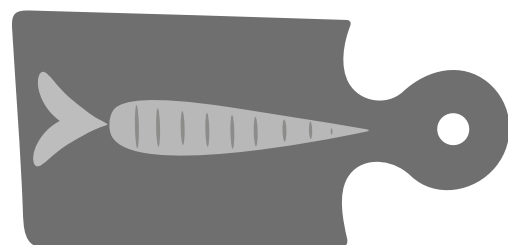
€ 20

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

Con i taglieri il Sommelier consiglia Bottiglia di Rosso Poderia

(da uve barbera, nebbiolo e Vespolina) Cantine Guidetti Boca

€ 16 bottiglia



PRIMI

Risotto dello Chef (minimo 2 persone) € 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa, ai mirtilli e rosa di formaggio tête de Moine

Il Sommelier consiglia calice di Tintilia del Molise Doc 2021

Tenute Martarosa € 6

Paniscia rustìa € 13

(risotto tipico novarese)

Varietà riso Baldo in versione al salto,

con crema di fagioli e salame della duja croccante

Ravioli cacio e pepe € 14

con riduzione al vino rosso

Tagliolini ai funghi porcini € 13



SECONDI PIATTI



Tagliata di manzo € 21

180 gr con panure di frutta secca e patate al forno

Filetto di vitello € 25

200 gr con speck e salsa al miele con patate al forno

Il Sommelier consiglia Calice di Colli Orientali del Friuli Refosco

dal Peduncolo Rosso Doc 2020 Castello di Buttrio € 7

Trancio di rombo € 26

al curry e lime con insalata di cavolo cappuccio

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

Robiola in foglia di fico; Toma alla calendula; Toma di alpeggio
Val di Susa; Brie de Meaux; Reblochon; Cashel blu irlandese

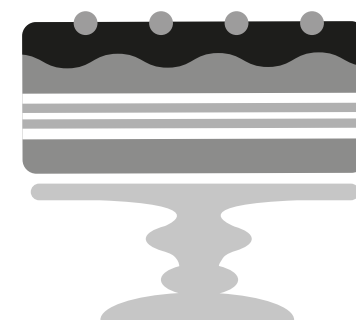
La meditazione € 12

Gorgonzola dolce servito al cucchiaio Latteria sociale Cameri

con pane ai fichi, mosto d'uva

Calice di passito Barbera da uve stramature Sulin

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Tiramisù all'uva americana € 6

con Spritz all'uva americana € 13

Zabaione con gelato fior di latte e meringa € 7

con di Moscato d'Asti Docg € 12

Bunet classico all'amaretto € 6

con Calice di passito Recioto di Soave € 13

Torta carote e mandorle € 6

con Calice di Amretto Sour € 13

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

PROPOSTE MENÙ PER RICORRENZE ED EVENTI

Menù Sfizioso

Tris di Antipasti:

Flan di zucca
con fonduta allo zola

Lonzino affumicato
con salsa tonnata

Tomini impanato con
marmellata ai mirtilli

Primo:

Ravioli del plin di carne
al sugo d'arrosto

Secondo:

Filetto di maialino alle nocciole
con patate al forno

Torta di pasticceria

€ 39 bevande incluse

I nostri ingredienti:

Semplicità, Cura e Gioia

Menù Pane, Amore...Poderia

Antipasto:

Selezione di salumi:
Lardo alle erbe, pancetta al pepe,
salame crespone, mortadella di
Bologna con gnocco fritto
e insalata russa

Primo: (1 a scelta tra)

La Paniscia novarese
Oppure
Ravioli finferli e fontina con
burro e timo

Secondo:

Petto di faraona al ribes
con patate al forno

Torta di pasticceria

€ 44 bevande incluse

Menù Gourmet

Tris di antipasti:

Baccalà mantecato
con pain brioche

Vitello tonnato

Cofanetto di sfoglia
ripieno di verdure di stagione

Primo: (1 a scelta tra)

Risotto al Castelrosso con
riduzione al vino
Oppure
Ravioli cacio e pepe con
pancetta croccante

Sorbetto al mandarino

Secondo:

Tagliata di manzo con panure di
frutta secca e patate al forno

Torta di pasticceria

€ 49 bevande incluse

SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA
DI GUSTO
e SFIZI
in ARMONIA

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

Autunno 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.



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!



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

