

MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

ANTIPASTI

Capunet (involtino di verza) € 12

ripieno di ricotta e patate con salsa allo zola

Tartare di manzo € 14

con castagne, nocciole e salsa alle senape

Il Sommelier consiglia Calice di Albugnano Doc 2021 (nebbiolo) Tamburnin

Baccalà mantecato € 13

con pan brioche



Poker di antipasti sfiziosi € 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Flan di cavolfiori con salsa all'acciuga; Baccalà mantecato con pan brioche; Carpaccio di manzo black angus affumicato

Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 26

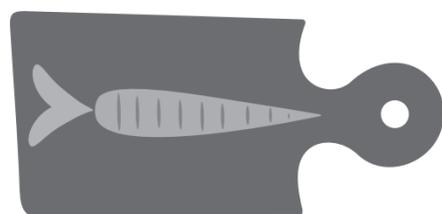
Arista rosticciata; mortadella di Bologna alle olive; guanciale di Patanegra; salame campagnolo; toma al timo selvatico; pecorino in fieno; frutta fresca a marmellata

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 alla zucca, guanciale e aglio nero
Il Sommelier consiglia calice di Dolcetto di Diano d'Alba Docg 2023 Mombarone Cortino € 6

Paniscia rustia € 13

(risotto tipico novarese)

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

Pappardelle al ragù di cinghiale € 13

Spaghetti al peperoncino € 12

verza e crema di pane



SECONDI PIATTI



Petto di anatra all'arancia € 18

con patate novelle

Il Sommelier consiglia Calice di Piemonte Pinot nero Doc 2020 Amerio Vincenzo € 7

Guancia di manzo brasata € 16

con patata mantecata

Tentacolo di piovra € 22

su purè di zucca

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

Robiola in foglia di fico; Rose di Tête de Moine; Toma di alpeggio Val di Susa; Brie de Meaux; Reblochon; Cashel blu irlandese

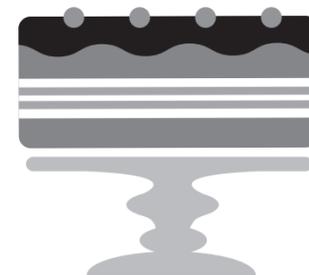
La meditazione € 12

Blue Stilton

con pane di fichi, glassa di balsamico ai fichi

Calice di passito di Nebbiolo Cantina Sebastiani in Ghemme

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Castagnaccio con crema pasticciera € 7

con Calice di Vermouth bianco

€ 12

Zabaione con gelato fior di latte e meringa € 7

con Calice di Moscato d'Asti Docg

€ 12

Crème brûlée miele e cannella € 6

con Calice di sidro di pere

€ 11

Millefoglie con mousse all'arancia € 6

con Cocktail della casa base di gianduia e arancia

€ 13

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni

Pranzo di Natale, Mercoledì 25 Dicembre

MENÙ

Entratina con calice di benvenuto
Vuol au vent con mousse al gorgonzola e noci

Bis di Antipasti:

Carpaccio di seppia al frutto della passione
Flan al topinambur con salsa all'acciuga

Primi:

Risotto al pecorino e carciofi

Maccheroncini con aglio nero, burrata e nocciole

~~~~~  
Sorbetto al mandarino

#### Secondo:

Filetto di maialino in crosta di sfoglia e castagne  
con patate novelle

#### Dolce:

Millefoglie di croccante alle mandorle  
mousse al mango e ribes

~~~~~  
Menù € 55 vini esclusi

Vi auguriamo gioia e serenità

Roberta e tutto lo Staff



Seguici sui social
per non perderti i prossimi eventi!



SANTO STEFANO IN FAMIGLIA

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE:

Lonzino tonnato ~ Bigné ripieni di zola e frutta secca
~ Tartare di manzo con sedano rapa~
Cofanetto di sfoglia con zucca e ricotta

Primi: uno a scelta

Risotto toma e nebbiolo
Oppure
Ravioli di Manzo al sugo di arrosto

Secondo:

Filetto di maialino alle nocciole
con patate al forno

Dolce:

Selezione di dolci della casa

€ 38

Menù bimbi € 15

con affettati: cotto e salame e pasta bianca o al pomodoro

Il menù comprende acqua, caffè e vino: una bottiglia ogni 4 persone

Vini Cantine Guidetti Bianco base Erbaluce e rosso base Barbera

Pane, Amore...Poderia Ristorante ~ Bottega
Vicolo della Chiesa 4, Casalbeltrame (No) - Tel. 3471084179 -
Facebook: paneamorepoderia Instagram: paneamorepoderia

SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA
DI GUSTO
e SFIZI
in ARMONIA

Inverno 2024

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

2014/2024
10 anni insieme...

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