

# I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI



## Menù Bagna Cauda

Venerdì 31 Gennaio-

Sabato 1 e Domenica 2 Febbraio

Benvenuto con caramella di pasta fillo  
ripiena di porri con bagna cauda

### La Bagna cauda senza limiti!

Verdure crude:

verza, sedano, carota, finocchio, peperone

Verdure cotte:

topinambur, cardo, peperone, patata, cavolfiore

Un ingrediente speciale per chiudere in dolcezza!

~ Menu € 30, bevande escluse ~

Vino Colline novaresi Barbera La Papessa Doc 2020

Cantine Guidetti € 15

**Fuoricarta** Carpaccio di manzo € 13

I dolci dello Chef € 6

## ASSAGGIA DA NOI E BEVI A CASA!

Tutti i vini della nostra selezione sono disponibili al Calice.  
Acquistando la bottiglia da bere a casa,  
dal prezzo sarà scalato il costo del Calice.



PRANZO: sempre aperti - CENA: da venerdì a domenica



SEMPLICITA'  
CURA  
E GIOIA

# IL GIORNALE DI

## PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA  
DI GUSTO  
e SFIZI  
in ARMONIA

01 / 2025

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

# PANE, AMORE... PODERIA

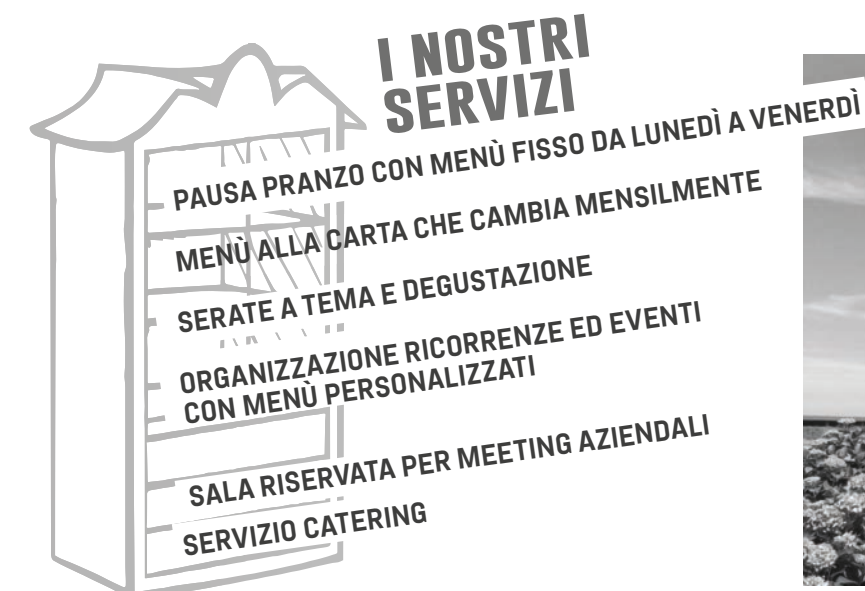
Dal 2014 un luogo conviviale in cui assaporare il piacere della tavola.  
Un approccio semplice e genuino, come il pane.



## 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



# MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

## ANTIPASTI

**Insalata di puntarelle,  
crema di burrata e acciughe**

€ 12

**Tartare di manzo** all'albese rivisitata  
con polvere di capperi, marmellata di cipolle rosse,  
acciughe e tuorlo essiccato

€ 14

**Calamaretti spadellati**

su crema di piselli e nero di seppia

*Il Sommelier consiglia Calice di Vesporose' (Vespolina) Prolo* € 7

€ 14

**Poker di antipasti sfiziosi**

€ 26

*ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:*

Vitello tonnato; Budino di Parmigiano; Salmone marinato alla barbabietola;  
Capunet vegetariano (involtino di verza con ricotta e porri)



**Tagliere GOURMET (per 2)  
salumi e formaggi**

€ 27

Culatta; Tacchino al miele; Lardo di maialino  
nero parmense; Salame Muletta monferrina;  
Toma calendula e ortica; Toma delle viole e  
Robiola ai tre latti con frutta e marmellata

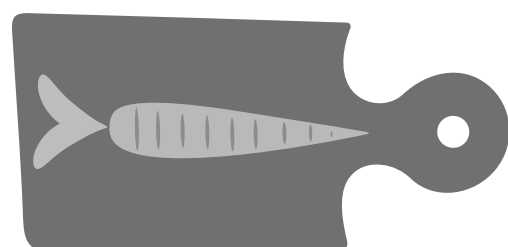
**Tagliere della RISAIA (per 2)  
con insalata russa**

€ 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**

€ 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa, con carciofi mantecato al pecorino  
*Il Sommelier consiglia Calice di Monferrato bianco (incrocio Manzoni)  
Doc 2023 Da Capo* € 6

**La nostra Paniscia**

€ 13

Risotto tipico novarese, con varietà di riso Baldo,  
ricetta di famiglia

**Pappardelle al ragù di cinghiale**

€ 13

**Ravioli ripieni di radicchio e Asiago**

€ 14

con burro alle nocciole



## SECONDI PIATTI

**Petto di anatra all'arancia**

€ 18

con patate

**Filetto di trota salmonata al pepe rosa e aneto**

€ 16

con catalogna al salto

**Costolette di agnello a scottadito**

€ 21

con riduzione al Porto e carciofi

*Il Sommelier consiglia Pinot nero IGP Tenuta Quvestra 2016* € 7

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

€ 17

Caprino fiorito Veneto; Morbier; Toma di Gressoney;  
Canestrato di Capra; Brie de Meaux; Blue Stilton.

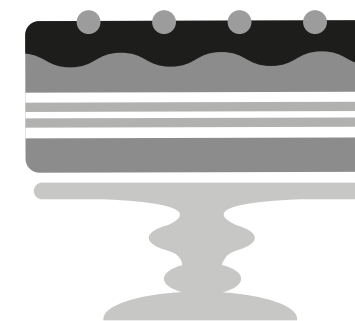
**La meditazione**

€ 12

**Gorgozola dolce**

con pane di fichi, glassa di balsamico ai fichi  
Calice di passito di Nebbiolo Cantina Sebastiani in Ghemme

## DOLCI & SFIZI AL CALICE



**Crostatina con mousse alla pere  
e scaglie di cioccolato**

€ 6

*con Calice di Muscat de Chembave passito bianco*

€ 13

**Zabaione con gelato fior di latte e meringa**

€ 7

*con Calice di Moscato d'Asti Docg*

€ 12

**Crème caramel al mandarino**

€ 6

*con Calice di sidro di pere*

€ 11

**Cannolo con mousse al gorgonzola, miele e datteri**

€ 6

*con Cocktail della casa base di zenzero e liquore Baratier*

€ 13

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni