

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI



TUTTI VENERDÌ SERA
dalle 19.00



cin cin' RISUTIN

TAGLIERE GOURMET
CON SALUMI, FORMAGGI E SFIZIOSITÀ
RISOTTO DELLO CHEF

€ 25

IN ABBINAMENTO
PIÙ DI 100 ETICHETTE DI VINO IN DEGUSTAZIONE
CARTA COCKTAIL ~ BIRRE ARTIGIANALI

Per il mese di marzo protagonisti i prodotti del
SALUMIFICO ZAHRE DALLA CARNIA FRIULANA.

Ricette tradizionali, artigianalita' e affumicatura naturale
sono i caratteri salienti di questi salumi lavorati con dovizia.

Per un Cin Cin Risutin davvero speciale!

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

03 / 2025

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

MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

ANTIPASTI

Strudel di broccoli e taleggio,
salsa di carote e porro fritto

€ 12

Tartare di manzo
con aceto balsamico e lamponi freschi

€ 13

Cheesecake salata al salmone
e crema di formaggio

€ 13

Il Sommelier consiglia Calice di Vesporose' (Vespolina) Prolo € 6



Poker di Antipasti sfiziosi

€ 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato, flan di broccoli e salsa al taleggio, tartare di manzo con burrata, anguilla affumicata

Tagliere GOURMET (per 2) salumi e formaggi

€ 28

Spalla cotta di San Secondo, salame piacentino, fiocco di prosciutto crudo, lardo alle erbe, pecorino alle pere, tometta allo zafferano, toma delle viole, accompagnati da frutta e marmellata

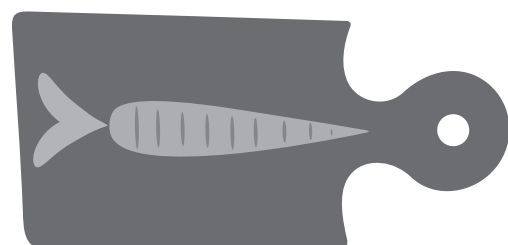
Tagliere della RISAIA (per 2) con insalata russa

€ 22

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 all'Antica
Lambrusco spumante secco Doc Cantina Bertolani Alfredo*

€ 16 bottiglia



PRIMI

Risotto dello Chef

€ 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa, all'amatriciana con pomodoro, crema di pecorino e guanciale croccante

Il Sommelier consiglia Calice di Oltrepo' Pavese Pinot nero Doc 2021 Le Fiore

€ 6

La nostra Paniscia

€ 13

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

Ravioli ripieni di ricotta di capra e ortica

€ 13

con scorzetta di limone salato e mandorle tostate

Garganelli con pesto di pistacchi e gamberi

€ 14



SECONDI PIATTI



Filetto di maialino alle mele e cannella

€ 18

con patate al forno

Trancio di branzino, crema di latte e finocchi

€ 22

Lingua di vitello arrosto con bagnetto verde

€ 16

e salsa al Marsala

Il Sommelier consiglia Calice di Calosso Gamba di Pernice Doc 2022 Bussi Piero

€ 6

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

€ 17

Caprino fiorito; Morbier; Toma di Gressoney; Canestrato di Capra; Brie de Meaux; erborinato di Capra

La meditazione

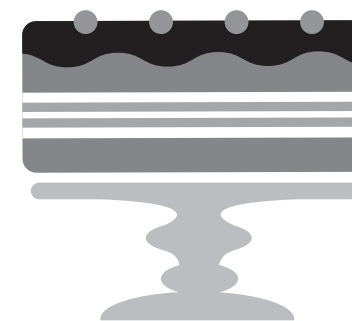
€ 12

Formaggio di capra a latte crudo "Buchette de Manon" alla santoreggia

con pane di fichi

e Calice di Piemonte Barbera Passito da uve stramature Doc 2021. Amerio Vincenzo

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Bunet classico

con Calice di Moscato da uve stramature 2023

€ 6

€ 13

Zabaione con gelato fior di latte e meringa

con Calice di Moscato d'Asti Docg

€ 7

€ 12

Mousse al cioccolato ruby, salsa al lamponi e sbrisolona di riso

con Cocktail della casa a base di Rosolio

€ 6

€ 13

Tarte tatin di mele con gelato al fior di latte

con Calice di Sidro di pere

€ 6

€ 12

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni