

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI



TUTTI VENERDÌ SERA
dalle 19.00



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



Club Sfizi in Armonia

Entra a far parte del nostro club esclusivo per vivere esperienze uniche, eventi e offerte dedicate



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

05 / 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

Flan di piselli,
crema di peperoni e taralli

€ 9

Tartare di manzo
sedano rapa, salsa allo yogurt e menta

€ 13

Insalata di polpo e calamari
con asparagi e olive liguri

€ 14

Il Sommelier consiglia calice di Monferrato Bianco Da Capo € 6



Trionfo di Antipasti piemontesi € 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

vitello tonnato; trota in carpione; crostino burrata e acciughe; zucchine ripiene; tartare di manzo

Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 28

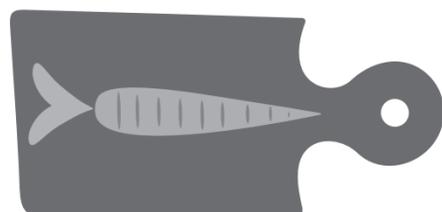
Prosciutto crudo della Val di Susa; salame cotto; arista rosticiata; lonzino agli agrumi; burratina; toma alle erbe della Val Mastallone; toma di capra della Valsesia

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 Poderia rosato (da uve nebbiolo) Cantine Guidetti Boca

€ 16



PRIMI

Risotto Tricolore

Riso Carnaroli Cascina Grampa con crema di piselli, stracciatella e marmellata di pomodoro

€ 14

La nostra Paniscia

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

€ 13

Ravioli mezzaluna ripieni di burrata, pomodoro e basilico

con zucchine e pinoli tostati

€ 13

Spaghetti alla chitarra con gamberi, lime e la sua bisque

Il Sommelier consiglia calice di Etna bianco Doc 2022

La Gelsomina

€ 14

€ 7



SECONDI PIATTI



Tagliata di manzo con panure di frutta secca

con patate al forno

Il Sommelier consiglia calice di Calosso Doc

Gamba di Pernice 2022 Bussi Piero

€ 21

€ 6

Trancio di tonno al sesamo

con barba di frate

Petto di faraona farcita agli asparagi

con patate al forno

€ 22

€ 18

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

€ 17

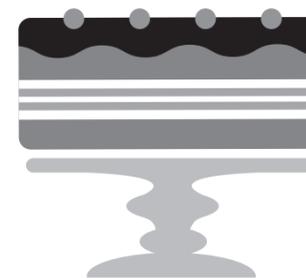
burratina; toma alle erbe provenzali; caciocavallo stagionato in grotta; fromage de Maquis di pecora; epoisse; Blu di Morozzo

La meditazione

€ 12

Formaggio di capra Triple crème crosta fiorita con acciuga del Cantabrico e pane di spezie e calice di Custoza Superiore 2020

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Zabaione con gelato fior di latte e meringa

con di Moscato d'Asti Docg

€ 7

€ 12

Cheesecake tropicale

con passito di erbaluce di Caluso Sulè

€ 6

€ 12

Tiramisù al liquore Liskamm

con Spritz leggero al Liskamm

€ 6

€ 13

Crostatina con mousse al cioccolato e lamponi

con calice di Malvasia di Casorzo

€ 6

€ 11

In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni