

# 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

06 / 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

**Fiori di zuccina,**  
ripieni di ricotta, pecorino e pomodorini secchi

€ 10

**Bresaola di tacchino**  
con insalata di finocchi e granella di pistacchio

€ 12

**Tartare di gamberi**

su gazpacho all'arancia e menta

*Il Sommelier consiglia Calice di Spumante Brut Nogarole  
(vitigni bianchetta e glera) Agostinetto Valdobbiadene*

€ 14

€ 6



**Trionfo di Antipasti piemontesi** € 26

*ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:*

Vitello tonnato; Trota in carpione; Tartra' piemontese (budino al formaggio);  
Involtino di melanzane ripiene di riso al pomodoro; Tonno di coniglio

**Tagliere GOURMET (per 2)**  
salumi e formaggi  
€ 28

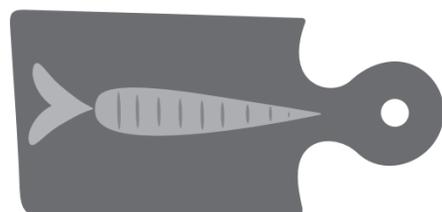
Prosciutto crudo della Val di Susa; Lonzino agli agrumi; Pancetta affumicata friulana; Salame gentile; Burratina; Affinato di capra alle rose; Taleggio di bufala; frutta fresca e marmellata

**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 e mascarpone

*Con i taglieri il Sommelier consiglia Bottiglia di Poderia Rosato  
(da uve nebbiolo) Cantine Guidetti Boca*

€ 16



## PRIMI

**Risotto dello Chef**

Riso Carnaroli Cascina Grampa con mirtilli e roselline di formaggio Tête de Moine

€ 14

**La Paniscia in versione rustia**

Tortino di riso, su crema di fagioli e salame della duja croccante (Piatto tipico novarese, varietà di riso Baldo, ricetta di famiglia)

€ 13

**Ravioli ripieni di burata**

con pesto di rucola

€ 13

**Tagliolini con tonno rosso**

su crema di pomodorino giallo e basilico

*Il Sommelier consiglia Calice di Rosato Campania*

*Igt Visione (aglianico) Feudi S. Gregorio*

€ 14

€ 6



## SECONDI PIATTI

**Filetto di maialino alla birra di riso**

con patate al forno

*Il Sommelier consiglia Birra di riso 0.33 Vallecchio*

€ 17

€ 5

**Trancio di merluzzo alla ligure**

pomodori, capperi, olive con patate al forno

€ 21

**Petto di anatra ai lamponi**

con caponata di verdure e pinoli

€ 18



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

Burratina pugliese; 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  
con Calice di bianco Custoza Superiore Doc 2020

## DOLCI & SFIZI AL CALICE



**Semifreddo alle ciliegie**

con scaglie di cioccolato fondente

*con Calice di Vino dolce Calosso Az Agr. Sulin*

€ 6

€ 11

**Panna cotta al caffè** con granella di amaretto

*con Calice di Cocktail Amaretto Martini*

€ 6

€ 13

**Crostata di pesche**

*con Calice di Moscato d'Asti*

€ 6

€ 11

**Sorbetto al mandarino**

€ 6

## LE CRÈME CAFFÉ ILLY

**Crema al caffè**

€ 2

**Crema al caffè** panna fresca e granella di nocciola

€ 2,50

**Crema caffè, salsa al lamponi** panna fresca e pepite di cioccolato ruby

€ 3



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni