

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI


PaneAmore...Poderia
- RISTORANTE CON BOTTEGA -

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

Eventi Autunno

♥ Ottobre

Paniscia Days: Giovedì 23 cena ~ Venerdì 24 cena ~
Sabato 25 pranzo e cena

Sapori d'Autunno: Venerdì 31 cena

♥ Novembre

Bagna Cauda Days: Venerdì 21 ~ Sabato 22 ~ Domenica 23
Venerdì 28 ~ Sabato 29 ~ Domenica 30

♥ Dicembre

Cena Auguri in Musica: Menù dedicato e Musica dal vivo
Venerdì 5 ~ Venerdì 12 ~ Venerdì 19



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

10 / 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 ai porri e toma

€ 11

Tartare di manzo

€ 13

marmellata di cipolle rosse e spuma alla robiola

Insalatina tiepida di calamari e gamberi

€ 14

limone candito e lime

Il Sommelier consiglia Calice di Etna Bianco Doc 2023

La Gelsomina

€ 6



Trionfo di Antipasti piemontesi € 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Tartare di manzo; Tomino impanato; Flan di zucca; Peperoni con salsa all'acciuga

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

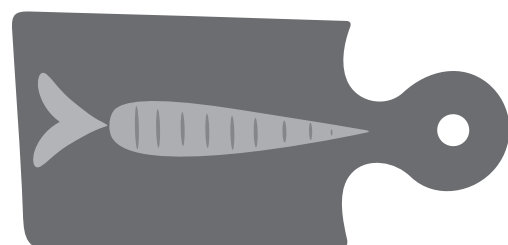
Prosciutto crudo della Val di Susa; Arista rostita; Mortadella al tartufo; Salame Strolghino; Toma alla calendula; Pecorino melata e fiori; Toma di capra di alpeggio; frutta fresca e marmellata

**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 Rosso
(uvaggio barbera, nebbiolo e vespolina) Cantine Guidetti Boca*

€ 17



PRIMI

Risotto dello Chef

€ 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa con formaggio Castellosso e riduzione di vino rosso

La Paniscia in versione rustica

€ 13

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

Sorrisi di pasta fresca ai fichi e ricotta

€ 13

con burro salato al timo

Tagliolini al ragù di anatra e polvere di arancia € 14

Il Sommelier consiglia Calice di Freisa Doc 2022

€ 6

Amerio Vincenzo



SECONDI PIATTI



Tagliata di manzo con panure di frutta secca

€ 23

con patate al forno

Trancio di salmone

€ 21

al forno con purè di zucca

Costolette di maialino iberico glassate

con salsa barbeque con patate al forno

€ 19

Il Sommelier consiglia Birra di riso rosso Senza glutine

€ 5

La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata

€ 17

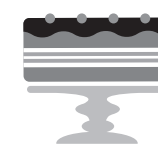
Pecorino alla salvia; Toma di capra; Montegrano; Etivaz Svizzero; Cevrin di Coazze; Blu di Cuneo

La meditazione

€ 12

Formaggio al caffè con marmellata di albicocche ed erbe aromatiche
con Calice di Vermouth on the rocks

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Zabaione, gelato fior di latte e meringa € 7

con Calice di Moscato d'Asti

€ 12

Panna cotta all'uva americana

€ 6

con Calice di Vermouth Chazalettes Extra Dry

€ 13

Torta di carote e mandorle

con salsa alla vaniglia

€ 6

con Calice di passito di Moscato Suris Bussi Piero

€ 13

Torta di pane con gelato al fior di latte

€ 6

con Calice di Passito di nebbiolo Sebastiani

€ 13

LE CRÈME CAFFÉ ILLY

Crema al caffè

€ 2

Crema al caffè panna fresca
e granella di nocciola

€ 2,50

Crema caffè,
liquore al gianduia,
panna fresca e
scaglie di cioccolato

€ 3



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni