

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

PROPOSTE MENÙ PER RICORRENZE ED EVENTI

Menù Sfizioso

Tris di Antipasti:

Flan di zucca
con fonduta allo zola

Lonzino affumicato
con salsa tonnata

Capunet classico (involtino di
verza ripieno di carne)

Primo:

Ravioli del plin di carne
al sugo d'arrosto

Secondo:

Cappello del prete brasato
con purè di patate

**Torta di pasticceria
oppure Bunet**

€ 39 bevande incluse

Menù Pane, Amore...Poderia

Antipasto:

Selezione di salumi:
Lardo alle erbe, coppa, salame
crespone, mortadella di
Bologna con gnocco fritto
e insalata russa

Primo: (1 a scelta tra)

La Paniscia novarese

Secondo:

Ganassino di manzo
con polenta

**Torta di pasticceria
o Panettone con bis di
creme vaniglia e cioccolato**

€ 44 bevande incluse

Menù Gourmet

Tris di antipasti:

Baccalà mantecato
con pain brioche

Vitello tonnato

Strudel porri e toma

Primo: (1 a scelta tra)

Risotto al Castellosso
con riduzione al vino

Sorbetto al mandarino

Secondo:

Tagliata di manzo
con panure di frutta secca
e patate al formo

**Torta di pasticceria
Oppure**

Zabaione, meringa e gelato

€ 49 bevande incluse

I nostri ingredienti: Semplicità, Cura e Gioia

Menù comprensivo di acqua, una bott vino ogni 4 ps e caffè

SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

— RISTORANTE CON BOTTEGA —

Inverno / 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.


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



Club Sfizi in Armonia

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



I NOSTRI SERVIZI

- PAUSA PRANZO CON MENÙ FISSO DA LUNEDÌ A VENERDÌ
- MENÙ ALLA CARTA CHE CAMBIA MENSILMENTE
- SERATE A TEMA E DEGUSTAZIONE
- ORGANIZZAZIONE RICORRENZE ED EVENTI CON MENÙ PERSONALIZZATI
- SALA RISERVATA PER MEETING AZIENDALI
- SERVIZIO CATERING



a 15 minuti da Novara e Vercelli e a 5 minuti da Outlet Vicolungo

PRANZO: sempre aperti - CENA: da venerdì a domenica



MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

ANTIPASTI

Crema di polenta con cotechino croccante, € 11
salsa di pecorino e pere

Il Sommelier consiglia Calice di Sass Russ (80% nebbiolo e 20% vespolina) biologico, Podere ai Valloni

Insalata di puntarelle € 6
con acciughe e burrata € 12

Baccalà mantecato € 13
con pain brioche al riso nero



Trionfo di Antipasti piemontesi € 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Baccalà mantecato; Flan di cavolfiori con salsa allo zola; Tartare di manzo; Crostino al radicchio

Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 28

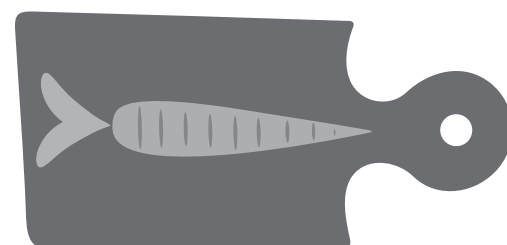
Prosciutto al pepe rosa; Arista rosticciata; Mortadella al tartufo; Salame Strolghino; Bettelmatt; Toma di capra erborinata; Toma di alpeggio Val di Susa; frutta fresca e marmellata

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 topinambur e salsa di acciuga

Il Sommelier consiglia Calice di Bianco (erbaluce) € 6

2022 La Smeralda

La Paniscia € 13

Risotto della tradizione novarese

(Piatto tipico novarese, varietà di riso Baldo, ricetta di famiglia)

Ravioli ripieni di fonduta € 13

con burro salato alle nocciole

Maccheroncini al torchio € 14

con pesto di pistacchi e gamberi



SECONDI PIATTI



Guancia di manzo brasata € 18

con patata mantecata

Il Sommelier consiglia Calice di Marche Rosso Cantina Viconari € 7

Filetto di maialino alle mele € 17

con patate al forno

Zuppetta di moscardini € 19

con crostone di polenta

La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata € 17
Pecorino alla salvia; Montegrano; Etivaz Svizzero; Camembert; Affine' au Chablis; Blu di capra

La meditazione € 12

Triple crème formaggio francese con pane di segale e alici
con Calice di passito la Smeralda (70% erbaluce 30% uva rara)

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Zabaione, gelato fior di latte e meringa € 7

con Calice di Moscato d'Asti € 12

Panna cotta al caffè con crema di cachi € 6

con Calice di Vermouth Chazalettes Extra Dry € 13

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido € 7

(Tempo di attesa 10 minuti)

con Calice di passito di Nebbiolo Sebastiani € 14

Millefoglie con mousse di castagne € 7

con Calice di Spritz con amaro di riso € 14

LE CRÈME CAFFÉ ILLY

Crema al caffè € 2

Crema al caffè panna fresca € 2,50
e granella di nocciola

Crema caffè, € 3,50
liquore al gianduia,
panna fresca e
scaglie di cioccolato



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni