

# 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

I nostri ingredienti: Semplicità, Cura e Gioia

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



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

PRANZO: sempre aperti - CENA: da venerdì a domenica



SEMPLICITÀ'  
CURA  
E GIOIA

# IL GIORNALE DI

## PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

PASSEGIATA  
DI GUSTO  
e SFIZI  
in ARMONIA

Inverno / 2025

2014/2024  
10 anni insieme...

# PANE, AMORE... PODERIA

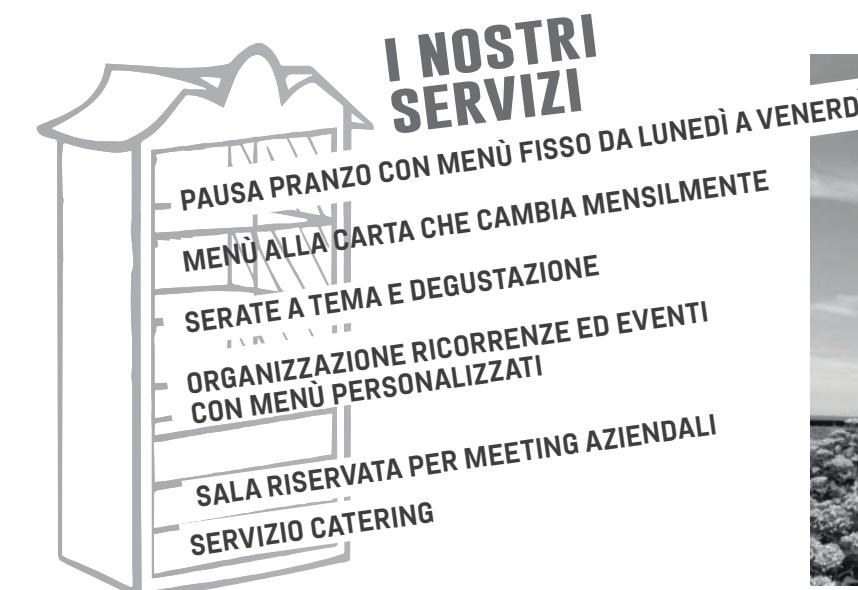
Dal 2014 un luogo conviviale in cui assaporare il piacere della tavola.  
Un approccio semplice e genuino, come il pane.



## 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

### Crema di polenta con cotechino croccante,

salsa di pecorino e pere

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

### Insalata di puntarelle

con acciughe e burrata

### Baccalà mantecato

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; Bettelmann; Toma di capra erborinata; Toma di alpeggio Val di Susa; frutta fresca e marmellata



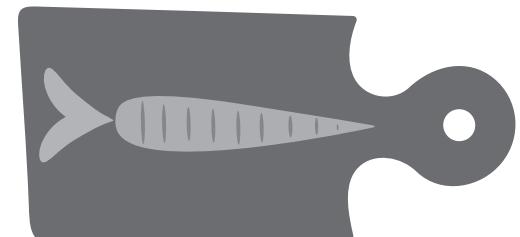
### Tagliere della RISAIA (per 2) con insalata russa

€ 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

Riso Carnaroli Cascina Grampa con topinambur e salsa di acciuga  
*Il Sommelier consiglia Calice di Bianco (erbaluce) 2022 La Smeralda*

€ 14

€ 6



### La Paniscia

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

€ 13

### Ravioli ripieni di fondua

con burro salato alle nocciole

€ 13

### Maccheroncini al torchio

con pesto di pistacchi e gamberi

€ 14

## SECONDI PIATTI



### Guancia di manzo brasata

con patata mantecata

*Il Sommelier consiglia Calice di Marche Rosso Cantina Viconari*

€ 18

€ 7

### Filetto di maialino alle mele

con patate al forno

€ 17

### Zuppetta di moscardini

con crostone di polenta

€ 19

### La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata

€ 17

Pecorino alla salvia; Montegranero; Etivaz Svizzero; Camembert; Affine' au Chablis; Blu di capra

### La meditazione

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

€ 12

## DOLCI & SFIZI AL CALICE



## LE CRÈME CAFFÉ ILLY

### Zabaione, gelato fior di latte e meringa

€ 7

con Calice di Moscato d'Asti

€ 12

### Crema al caffè

€ 2

### Panna cotta al caffè con crema di cachi

€ 6

con Calice di Vermouth Chazalettes Extra Dry

€ 13

### Crema al caffè panna fresca

€ 2,50

e granella di nocciole

### Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido

€ 7

(Tempo di attesa 10 minuti)

€ 14

con Calice di passito di Nebbiolo Sebastiani

### Crema caffè, liquore al gianduia,

€ 3,50

panna fresca e scaglie di cioccolato

### Millefoglie con mousse di castagne

€ 7

con Calice di Spritz con amaro di riso

€ 14



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni