

I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

Cena di San Valentino: Sabato 14 Febbraio '26

Benvenuto dello Chef e Cocktail della casa



Tartare di salmone
con yogurt allo zafferano e riso rosso Ermes



Risotto Carnaroli al formaggio Castelrosso
con riduzione al Campari



Tentacolo di piovra
con purè di carote viola



Cuore al cioccolato con mousse alle fragole

PaneAmore...Poderia
- RISTORANTE CON BOTTEGA -
In omaggio
una bottiglia di
vino con poesia
scritta a mano

Menu € 80 a coppia bevande escluse

Abbinamento vini con 3 calici selezionati € 16 a persona

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



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

Febbraio / 2026

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

2014/2025
11 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

Uovo gratinato con pasta kataifi
e fondata alla toma

Tartare di salmone
con yogurt allo zafferano e riso rosso Ermes
Il Sommelier consiglia Calice di Igt Dolomiti Joanniter Cantina Delaiti

Carpaccio di petto di anatra affumicato
con arancia e finocchio

Trionfo di Antipasti piemontesi € 26
ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Salmone marinato; Flan di broccoli con salsa alla toma;
Capunet piemontese e Tomino sott'olio

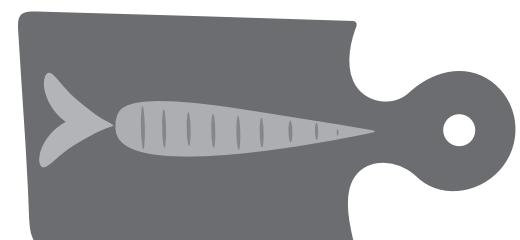
Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 28

Speck di Sauris, Salame affumicato; Fiocco di lonza e
lardo affumicato. Toma di Capra della Valsesia;
Pecorino al miele; Toma vaccina friulana di Carnia
con frutta fresca e marmellata



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 carciofi e gamberi

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

Lasagna con radicchio e salsiccia
Il Sommelier consiglia Calice di Calosso Gamba di Pernice DOC 2022

Spaghetti agli spinaci
con cavolo nero e nocciole

€ 14

€ 13

€ 13

€ 6

€ 12



SECONDI PIATTI



Suprema di faraona al rosmarino
con patate al forno

Costolette di Agnello
gallese con carciofi
Il Sommelier consiglia Calice di Candia Colli Apuani Doc Rosso 2021 (Sangiovese e Merlot)

Filetto di trota salmonata
mandorle e limone con patate al forno

€ 18

€ 24

€ 7

€ 21

La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata

€ 17

Toma fiorita; Toma Val di Susa; Vezzena; Camembert; Affiné au Chablis; Roquefort

La meditazione

€ 12

Roquefort, Pane di spezie e cugna' piemontese
con Calice di Barbera da uve stramature Sulin

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

Mousse al pompelmo rosa e cannella con crumble di frolla € 6
con Calice di Vermouth Chazalettes Extra Dry € 13

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

Torta di pane con gelato fior di latte € 6
con Calice di passito di Nebbiolo Sebastiani € 14

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

Crème caramel € 6
con Calice di Cocktail al Rosolio € 14



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni