

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 Castelfranco
con riduzione al Campari

♥♥

Tentacolo di piovra
con purè di carote viola

♥♥

Cuore al cioccolato con mousse alle fragole

Menu € 80 a coppia bevande escluse
Abbinamento vini con 3 calici selezionati € 16 a persona

PaneAmore...Poderia
- RISTORANTE CON BOTTEGA -

In omaggio
una bottiglia di
vino con poesia
scritta a mano

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



SEMPLICITA'
CURA
E GIOIA

IL GIORNALE DI

PaneAmore...Poderia

- RISTORANTE CON BOTTEGA -

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.

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

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 fonduta alla toma

€ 11

Tartare di salmone
con yogurt allo zafferano e riso rosso Hermes

€ 13

*Il Sommelier consiglia Calice di Igt Dolomiti Joanniter
Cantina Delaiti*

€ 6

Carpaccio di petto di anatra affumicato
con arancia e finocchio

€ 14



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

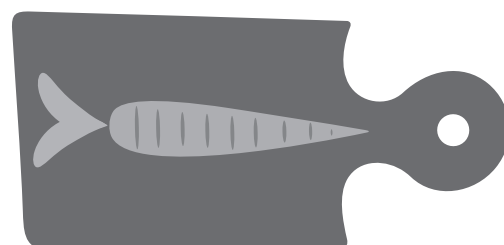
Speck di Sauris, Salame affumicato; Fiocco di lonza e
lardo affumicato. Toma di Capra della Valsesia;
Pecorino al miele; Toma vaccina friulana di Carnia
con frutta fresca e marmellata

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 carciofi e gamberi

€ 14

La Paniscia

Risotto della tradizione novarese

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

€ 13

Lasagna con radicchio e salsiccia

*Il Sommelier consiglia Calice di Calosso Gamba
di Pernice DOC 2022*

€ 13

€ 6

Spaghetti agli spinaci

con cavolo nero e nocciole

€ 12



SECONDI PIATTI



Suprema di faraona al rosmarino

con patate al forno

€ 18

Costolette di Agnello

gallese con carciofi

*Il Sommelier consiglia Calice di Candia Colli Apuani Doc Rosso
2021 (Sangiovese e Merlot)*

€ 24

€ 7

Filetto di trota salmonata

mandorle e limone con patate al forno

€ 21

La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata

€ 17

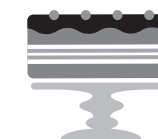
Toma fiorita; Toma Val di Susa; Vezzena; Camembert; Affiné au Chablis; Roquefort

La meditazione

€ 12

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

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Zabaione, gelato fior di latte e meringa € 7

con Calice di Moscato d'Asti

€ 12

**Mousse al pompelmo rosa e cannella con
crumble di frolla**

€ 6

con Calice di Vermouth Chazalettes Extra Dry

€ 13

Torta di pane con gelato fior di latte

€ 6

con Calice di passito di Nebbiolo Sebastiani

€ 14

Crème caramel

€ 6

con Calice di Cocktail al Rosolio

€ 14

LE CRÈME CAFFÉ ILLY

Crema al caffè

€ 2

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

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

€ 3,50



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni