

# I NOSTRI APPUNTAMENTI SFIZIOSI

**Sabato 15/08 - ore 12.30**  
**FERRAGOSTO DI FUOCO**  
**Barbeque Gourmet**

**Venerdì 28/08 - ore 20.00**  
**SERATA CICHETTI E VINI**



**Piatto speciale**  
**Porchetta**

Pane, Amore...Poderia ~ Casalbeltrame ~ No~ Info 3471084179

**Serata Cichetti e Vini**  
**Venerdì 28 Agosto ~ ore 20**

Manicaretti prelibati  
Calici selezionati  
**5 vini veneti**  
dalle bollicine ai rossi  
Prosecco e Prosecco Rose'  
Malbec ~ Refosco~ Merlot  
**5 Sfiziosità**  
dello Chef Stefano Rodolfi

Costo della serata € 35  
Possibilità di acquistare i vini in degustazione  
a prezzo riservato  
Info e Prenotazioni: 347.1084179

SEMPLICITA'  
CURA  
E GIOIA

# IL GIORNALE DI

*PaneAmore...Poderia*

— RISTORANTE CON BOTTEGA —

PASSEGIATA  
DI GUSTO  
e SFIZI  
in ARMONIA

Agosto 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



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**



# MENÙ DEL MESE

Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

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

## ANTIPASTI

**Fiori di zuccina ripieni**  
di ricotta, pomodorini secchi e basilico  
su crema di burrata

€ 12

**Tartare di manzo**  
taralli e crema di scarola

€ 13

**Insalata di finocchi, gamberi al vapore**  
e salsa cocktail

€ 14

*Il Sommelier consiglia Calice di Terre Siciliane*

*(Chardonnay e Viogner) IGP 2024 Tenute Orestyadi*

€ 6

### Trionfo di Antipasti

€ 26

*ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:*

Vitello tonnato; Flan di zucchine; Bruschetta con avocado e salmone marinato;  
Parmigiana di melanzane; Sfogliatina con mousse allo zola e pere



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

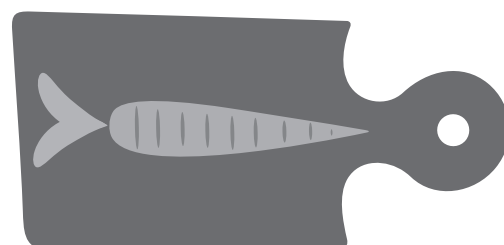
Prosciutto Crudo della Val di Susa; Lonzardo; Salame  
cotto; Filetto Baciato Ricotta di capra; Mozzarelline  
Latteria di Cameri; Toma di Oropa; frutta e  
marmellata

**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 gorgonzola

*Con i taglieri il Sommelier consiglia Bottiglia di Poderia Rosato di nebbiolo,  
Cantine Guidetti Boca*

€ 17



## PRIMI

### Risotto dello Chef

€ 14

Riso Carnaroli Cascina Grampa Parmigiano, more e pistacchi  
*Il Sommelier consiglia Calice di Derthona Timorasso 2022  
Nebraie*

€ 7

### La Paniscia Rustia

€ 13

**Risotto della tradizione novarese al salto**

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

### Ravioli ripieni di burrata

€ 13

con pesto alla rucola

### Spaghetti al nero di seppia

€ 14

con vongole e asparagi di mare



## SECONDI PIATTI



### Petto d'anatra ai mirtilli

€ 19

con patate al forno

*Il Sommelier consiglia Calice di Rosso Doc 2020 Gratus*

€ 7

*(70% vespolina e 30% nebbiolo) Podere ai Valloni*

### Bistecca di manzo alla griglia con spezie Bbq

€ 22

con patate al forno

### Filetti di triglia con panure aromatica

€ 21

con zucchine tornite

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

€ 17

Robiola di Roccaverano; Ricotta di pecora; Murazzano;  
Montegrano; Raschera DOP; Blu di Cuneo;

### La meditazione

€ 12

Erborinato al caffè' e pane di spezie  
con Calice di Vermouth Bianco di Prato

## DOLCI & SFIZI AL CALICE



### Cheesecake alle nocciole

€ 7

con Calice di Vermouttino rosso

€ 12

### Semifreddo alle pesche e amaretto

€ 6

con Calice di Moscato d'Asti Docg 2025 Da Capo

€ 11

### Panna cotta alla vaniglia con crema al mango

€ 6

con Mojito al mango

### Salame al cioccolato

€ 6

con Calice di passito da uve stramature  
di Moscato Bussi Piero

€ 13

## LE CRÈME CAFFÉ ILLY

### Crema al caffè

€ 2

**Crema al caffè** panna fresca  
e granella di nocciola

€ 2,50

**Crema caffè,**  
purea di fragole,  
panna fresca e  
scaglie di cioccolato

€ 3,50



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni