

EVENTI OTTOBRE NOVEMBRE 2026

Paniscia Days *i di dda paniscia*

OTTOBRE PANISCIA DAYS

Giovedì 22 cena

Venerdì 23 cena

Domenica 25 pranzo



NOVEMBRE BAGNA CAUDA DAYS

Venerdì 20 cena

Sabato 21 pranzo/cena

Domenica 22 pranzo/cena

Venerdì 27 cena

Sabato 28 pranzo/cena

Domenica 29 pranzo/cena



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 —

PASSEGIATA
DI GUSTO
e SFIZI
in ARMONIA

Ottobre 2026

Casalbeltrame | paneamorepoderia.it | 347 1084179

2014/2026
12 anni insieme...

PANE, AMORE... PODERIA

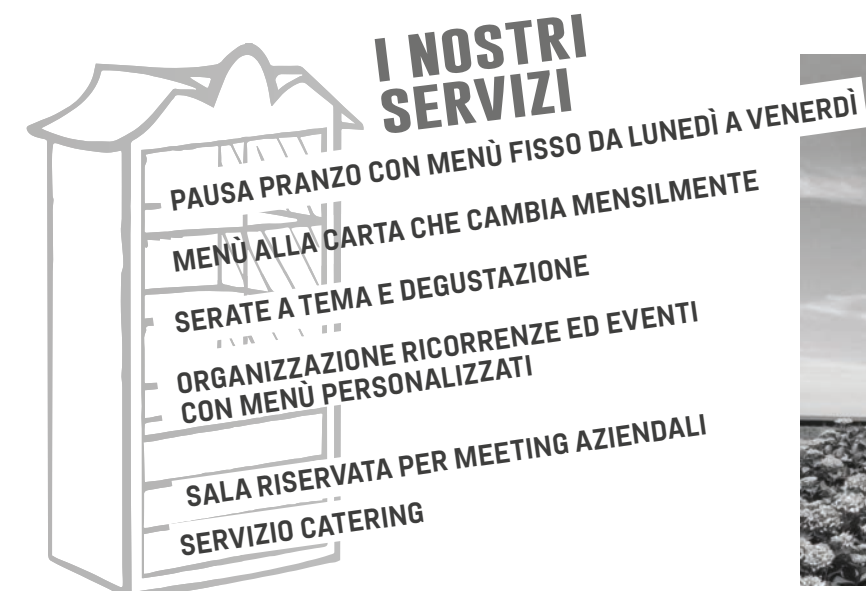
Dal 2014 un luogo conviviale in cui assaporare il piacere della tavola.
Un approccio semplice e genuino, come il pane.



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

Scrigno di zucca con zola e guanciale

Il Sommelier consiglia Calice di Colline Novaresi Croatina Doc 2022 Barbaglia

€ 12

Tartare di manzo

cipolle rosse agrodolci e nocciole

€ 6

€ 13

Tortino di sarde con crema di burrata

€ 13



Trionfo di Antipasti

€ 26

ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi:

Vitello tonnato; Flan di Parmigiano; Trota salmonata in carpione; Sfogliatina radicchio e robiola; carpaccio di cervo fume'

Tagliere GOURMET (per 2)
salumi e formaggi
€ 28

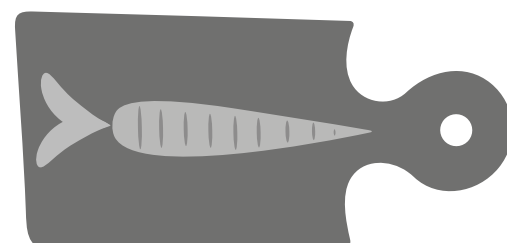
Prosciutto cotto alla brace con erbe aromatiche; Mortadella di fegato; Prosciutto crudo della Val di Susa; Salame cotto: Taleggio di Bufala; Toma delle viole; Ricotta di pecora, frutta e marmellata

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

€ 15

Riso Carnaroli Cascina Grampa con aglio, olio, peperoncino e tartare di gamberi

Il Sommelier consiglia Calice di Langhe Bianco Doc 2024 (da uve viogner) Bruno Porro

€ 7

La Paniscia Rustia

€ 13

Risotto della tradizione novarese al salto

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

Gnocchi castagne e zucca con salsa al Taleggio

€ 13

Tagliolini con crema di peperoni e acciughe

€ 13



SECONDI PIATTI



Filetto di maialino alle mele e cannella

€ 18

con patate al forno

Il Sommelier consiglia Calice di Refosco dal Peduncolo Rosso Igt 2024 Aquercia

€ 7

Tagliata di manzo rucola e grana

€ 22

con patate al forno

Filetto di tonno al timo

€ 21

con caponata di verdure

La selezione di Formaggi con abbinamento di frutta e marmellata

€ 17

Robiola di Roccaverano; Camembert di Bufala; Crosta fiorita

Brillat Savarin; Toma alle erbe; Murazzano di pecora; erborinato di capra

La meditazione

€ 12

Erborinato di pecora, pane di spezie

con Calice di Vermouth bianco Ippocrate (ciliegia e agrumi)

DOLCI & SFIZI AL CALICE



Bunet Classico

€ 6

con Calice di passito da uve stramature di Moscato Bussi Piero

€ 13

Zabaione, gelato fior di latte e meringa

€ 7

con Calice di Moscato d'Asti Docg 2025 Da Capo

€ 12

Tiramisù al melograno

€ 6

con Vermuth bianco Masso delle Fate

€ 13

Crostata di pere con gelato fior di latte

€ 6

con Calice di fior d'arancio Moscato secco Doc Colli Euganei

€ 12

LE CRÈME CAFFÉ ILLY

Crema al caffè

€ 2

Crema al caffè panna fresca e granella di nocciola

€ 2,50

Crema caffè,

€ 3,50

Bicirin (liquore al gianduia), panna fresca e scaglie di cioccolato



In caso di allergie o intolleranza richiedete la scheda allergeni