



**☎ 045 7808315**

***ristoranteallapaia@gmail.com***

***Turno di chiusura la Domenica e il Lunedì tutto il giorno.***

***E' gradita la prenotazione.***

*Il nostro locale è tramandato da generazioni, portato avanti ora come allora, da gestione Familiare.*

*Il titolare Corrado, terza generazione, con la moglie Loreta in cucina e le figlie in sala, cercheranno di farvi sentire coccolati e a vostro agio deliziando il vostro palato con cibi prelibati.*

*Prodotti tipici della Lessinia, con cultura gastronomica contadina, mantenendo le tradizioni venete.*

*Piatti stagionali con prodotti di alta qualità.*















*Il nome "alla Paia" deriva dall'uso di un tempo, quando i nostri nonni fungevano le balle di paglia da tavoli e sedie, per stare tutti insieme a fare "filò".*

# ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato

II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza".

	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i> <i>(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</i>
	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>
	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>
	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>
	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>
	<i>Latte e lattosio</i>
	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>
	<i>Frutta a guscio e loro prodotti</i> <i>(mandorle, nocciole, noci, arachidi)</i>
	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
	<i>Anidride solforosa e solfiti (usati nella produzione di vini)</i>
	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>
	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>

Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Il responsabile di sala.

Corrado Anselmi

**COPERTO**

€ 2,5

Cutlery

---

## **ANTIPASTI**

STARTERS

### **Polenta con sopressa nostrana e gorgonzola DOP**

€ 12

Corn polenta with salame and gorgonzola cheese



### **Tagliere di affettati misti con giardiniera**

Selection of cold cuts with pickled vegetables

**PICCOLO per 2 persone**

€ 14

**GRANDE per 4 persone**

€ 22



### **Tagliere di formaggi misti con mostarde**

Selection of cheese board with fruit mostarda

**PICCOLO per 2 persone**

€ 14

**GRANDE per 4 persone**

€ 22



### **Battuta di manzo Piemontese con senape, fiori di capperi e cipolla rossa**

€ 15

Piedmontese beef tartare with mustard, caper flowers, and red onion



### **Burrata con prosciutto crudo**

€ 14

Burrata with raw ham



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

## Gnocchi di malga con ricotta affumicata

€ 14

Alpine dumplings with smoked ricotta



## Fettuccine di pasta fresca con ragù d'anatra

€ 15

Fettuccine pasta with duck ragù



## Fettuccine di pasta fresca con tartufo nero della Lessinia

€ 15

Fettuccine pasta with black truffle of Lessinia



## Saccottini ripieni ai formaggi con speck e noci

€ 14

Saccottini stuffed with cheese, smoked ham and walnuts



# **SECONDI PIATTI**

## **MAIN COURSES**

<b>Costata di manzo ai ferri con polenta</b> Grilled rib eye steak with polenta	<b>€ 6 per Hg</b> (x hectogram)
<b>Filetto di manzo ai ferri con polenta (250gr)</b> Grilled beef fillet with polenta	<b>€ 20</b>
<b>Tagliata di filetto di manzo con radicchio rosso e grana (250gr)</b> Sliced beef fillet with red radicchio and parmesan	<b>€ 20</b>
<b>Tagliata di tacchino con misticanza, mandorle e glassa di aceto balsamico</b> Sliced turkey with mixed salad, almonds and balsamic vinegar glaze	<b>€ 14</b>
<b>Braciola di maiale alla griglia con polenta</b> Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds	<b>€ 14</b>
<b>Fiorentina di Amaranta Spagna</b> T-bone steak	<b>€ 6 per Hg</b>

# CONTORNI

SIDE DISHES



Prodotti surgelati

## Patatine fritte

€ 4

French fries



## Patate lesse

€ 4

Boiled potatoes

## Insalata mista

€ 4

Mixed salad

## Contorni di stagione (chiedere)

€ 4

Season vegetables (ask to waitress)

# DOLCI FATTI IN CASA

DESERT

Il nostro Tiramisù

€ 6

Pannacotta con cioccolato / frutti di bosco / caramello

€ 6

Tortino dal cuore caldo al cioccolato

€ 7

Semifreddo all'amaretto

€ 6

Sorbetto al limone

€ 6

Crema al caffè

€ 6

# BEVANDE

## BEVERAGE

<b>Aperitivo alcolico</b>		€ 4
<b>Spritz Aperol / Spritz Campari</b>		€ 4
<b>Aperitivo analcolico</b>		€ 3
<b>Acqua (0.75 Lt) / water</b>		€ 2,5
<b>Birra bionda HB Traunstein Helles</b>		
<b>Bottiglia 0,5 CL</b>		€ 5
<b>Vino</b> / wine		
<b>Rosso</b> -	S. Rocco Cantina COLLIS 11%	
<b>Bianco</b> -	Durello frizzante Cantina di Montecchio Maggiore 11%	
<b>1/4 Lt</b>		€ 3
<b>1/2 Lt</b>		€ 6
<b>1 Lt</b>		€ 10
<b>Bibita</b> , Drink (coca cola, tè, fanta, lemonsoda....)		€ 3
<b>Caffè</b> / coffee		€ 1,5
<b>Caffè macchiato / decaffeinato / orzo / ginseng</b>		
With milk / decaffeinated / barley		€ 1,5
<b>Caffè corretto</b> / coffee with a small amount of liqueur		€ 2
<b>Amaro</b> / bitter liqueur		€ 3
<b>Grappa speciale</b> / Special grappa		€ 5

# CARTA VINI

## BOLLICINE



- Durello “Torre dei Vescovi” € 3,5 € 15
- Rosato Spumante Brut Il Rosa “ Sommariva” € 15
- Chiaretto di Bardolino Millesimato BRUT “Recchia” € 15
- Prosecco “Sommariva” – Extra Dry €3,5 € 15
- Prosecco Superiore “Sommariva” – Dry € 20
- Abate Nero” Trento Doc € 30
- “Ferrari” Perlè € 40
- Franciacorta “Cà del Bosco” Cuvèe Prestige € 40

## BIANCHI

- Soave “Ilatium Morini” 2024 €3,5 € 15
- Custoza Azienda Agricola “Cavalchina” 2025 € 15
- Lugana S. Cristina “Zenato” 2024 € 25
- Soave Classico “Pieropan” 2023 € 25
- San Vincenzo “Anselmi” 2023 € 25

# ROSSI



- Valpolicella Montecurto “Marco Mosconi” 2023 € 15
- Valpolicella Superiore Ripasso Campo dei Ciliegi “Ilatum Morini” 2020 € 25
- Valpolicella Classico Superiore Recchia 2020 € 18
- Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2020 **375 ml** € 12
- Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2020 **750 ml** € 25
- Valpolicella “Corte Canella” Asante 2024 € 3,5 € 18
- Valpolicella Superiore “Corte Canella” 2020 € 35
- Amarone della Valpolicella “Corte Canella” 2015 € 80
- Valpolicella Superiore Monte Tombolo “Villa Erbice” 2022 € 18
- Valpolicella Superiore “Ferragù” 2021 € 6 € 35
- Amarone della Valpolicella “Ferragù” 2017 € 90
- Valpolicella Superiore Heletto “Fattoria Garbole” 2016 € 70
- Hurlo Rosso Veneto IGT “Fattoria Garbole” 2013 € 350

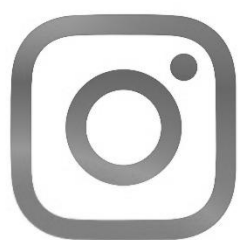
# DA DOLCE



- Moscato d'Asti "Criolin" CL.75 € 15
- Recioto di Soave spumante "Monte Tondo" 2020 CL.75 € 20
- Recioto di Soave Nettare di Bacco "Monte Tondo" 2019 CL.50 € 20
- Passito Bianco "Recchia" 2018 CL.50 € 20
- Recioto della Valpolicella "Recchia" 2022 . CL. 75 € 6 € 30
- Recioto della Valpolicella in "Cognola ai colli" 2011/2015 CL.50 € 25
- Recioto di Soave in "Cognola ai Colli" 2016 CL.50 € 25
- Recioto della Valpolicella di "Ferragù" 2018 CL.50 € 60
- Recioto le sore "Corte Canella" 2015 CL.50 € 60
- Recioto della Valpolicella Hestremo "Fattoria Garbole" 2011 CL.50 € 60

**“Dove l'amore è di casa,  
il cibo è più gustoso!”**

***Seguici anche sui nostri  
canali Social***



***[www.ristoranteallapaia.it](http://www.ristoranteallapaia.it)***

***Whatsapp Business 045 7808315***