Ristorante Bar alla Paia

☎ 045 7808315 349 434409

ristorantepaia@alice.it

Turno di chiusura il Mercoledì sera e il Giovedì 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 la figlia 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".

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

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 salame e gorgonzola — *€ 10*

Corn polenta with salami and gorgonzola cheese

Tagliere di affettati misti con giardiniera

Selection of cold cuts with pickled vegetables

PICCOLO *per 2 persone* — *€ 12*

GRANDE *per 4 persone* — *€ 20*

Tagliere di formaggi misti con mostarde

Selection of cheese board with fruit mostarda

PICCOLO *per 2 persone* — *€ 12*

GRANDE *per 4 persone* — *€ 20*

Burrata con prosciutto crudo

oppure con porchetta — *€ 9*

Burrata (soft mozzarella) with raw ham or with sliced porchetta

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Gnocchi di malga con ricotta affumicata — *€ 14*

Alpine dumplings with smoked ricotta

Bigoli di pasta fresca con ragù d'anatra — *€ 15*

Bigoli pasta with duck ragù

Saccottini ripieni ai formaggi con speck e noci — *€14*

Saccottini stuffed with cheese, smoked ham and walnuts

Fettuccine di pasta fresca con con tartufo nero della Lessinia — *€ 15*

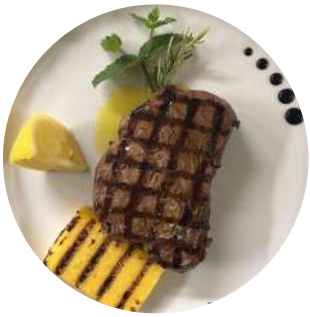
Fettuccine pasta with black truffle of Lessinia

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Costata di manzo ai ferri con polenta ***€ 4,5 per Hg***

Grilled rib eye steak with polenta (x hectogram)



Filetto di manzo ai ferri con polenta *(250gr)* ***€ 18***

Grilled beef fillet with polenta

Tagliata di manzo con radicchio rosso e formaggio bastardo del grappa *(250gr)* ***€ 18***

Sliced and baked beef with red chicory and bastard grappa cheese (aged cheese)

Cotoletta di pollo ***€ 12***

Chicken schnitzel

Tagliata di pollo con misticanza e mandorle e glassa di aceto balsamico ***€ 12***

Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds

Braciola di maiale alla griglia con polenta ***€ 12***

Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds

FIORENTINA DI AMARANTA

La bistecca alla Fiorentina è un taglio alto comprensivo dell'osso, che cuociamo sulla brace, con cottura consigliata "al sangue". La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della Lombata, ha nel mezzo l'osso a forma di "T", in inglese infatti è chiamata *T-bone steak*, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

€ 5,5 per Hg

PICANHA DI MANZO

Con la denominazione di Picanha si indica un taglio di carne tipico della cucina Brasiliana, corrispondente al "**codone di manzo**" o "**punta di sottofesa**".

Si tratta di un taglio di peso che varia massimo da 1,1 - 1,5 kg dalla forma triangolare. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro, la sua specialità.

€ 4,5 per Hg

TOMAHAWK DI MANZO

La **Tomahawk Ribeye Steak**, ribattezzata come **Bistecca di brontosauro** per le sue grandi dimensioni, che sembra uscire direttamente da una macelleria dei preistorici Flintstones, è un taglio di carne bovino dalla forma molto particolare.

Grazie al suo lungo osso questa bistecca somiglia tanto a una clava o un'antica ascia che usavano gli indiani per difendersi dai coloni.

Il Tomahawk è un taglio di manzo particolare, molto saporito e incredibilmente tenero che si ricava dal costato anteriore della Lombata. Grazie alle sue venature di grasso, attraverso una lenta cottura, riesce a sprigionare dei sapori davvero sorprendenti.

€ 6 per Hg

CONTORNI

SIDE DISHES

Patatine fritte **€ 5**

French fries

Patate lesse **€ 4**

Boiled potatoes

Insalata mista **€ 4**

Mixed salad

Contorni di stagione (chiedere) **€ 4**

Season vegetables (ask to waitress)

"Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla terra!

Prodotti surgelati

BEVANDE

BEVERAGE

Aperitivo alcolico **€ 4**

Spritz Aperol / Spritz Campari **€ 4**

Aperitivo analcolico **€ 3**

Acqua (0.75 Lt) / water **€ 2,5**

Vino / wine

Rosso - S. Rocco Cantina COLLIS 11%

Bianco - Durello frizzante Cantina di Montecchio Maggiore 11%

1/4 Lt **€ 3**

1/2 Lt **€ 6**

1 Lt **€ 10**

Bibita, Drink (coca cola, tè, fanta, lemonsoda….) **€ 3**

Caffè / coffee **€ 1,5**

Caffè macchiato / decaffeinato / orzo / ginseng

With milk / decaffeinated / barley **€ 1,5**

Caffè corretto / coffee with a small amount of liqueur **€ 2**

Amaro / bitter liqueur **€ 3**

Grappa speciale / Special grappa **€ 5**

Vini

Continua il piacere del vino a casa tua..
E' possibile richiedere
l'asporto della propria bottiglia
a fine pasto.

BOLLICINE

▪ Rosato Spumante Brut il Rosa “Sommariva”		€ 15
▪ Prosecco “Sommariva” - Extra Dry	€ 3,5	€ 18
▪ Prosecco Superiore “Sommariva” - Dry		€ 20
▪ Durello “Torre dei Vescovi”	€ 3,5	€ 15
▪ Chiaretto di Bardolino Millesimato BRUT “Recchia”		€ 15
▪ “Abate Nero” Trento Doc		€ 25
▪ “Ferrari” Perlè		€ 40
▪ Franciacorta “Ca' del Bosco” Cuvèe Prestige		€ 40

BIANCHI

▪ Soave “Ilatium Morini” 2024		€ 15
▪ Soave Classico “Monte Tondo” 2023	€ 3,5	€ 15
▪ Custoza Azienda Agricola “Cavalchina” 2021		€ 15
▪ Lugana S. Cristina “Zenato” 2023		€ 25
▪ Soave Classico “Pieropan” 2022		€ 25
▪ San Vincenzo “Anselmi” 2023		€ 25

ROSSI

- Valpolicella Montecurto “Marco Mosconi” 2022 € 15

- Valpolicella Superiore Ripasso Campo dei Ciliegi “Ilatium Morini” 2019 € 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 2022 € 3,5 € 18
- Valpolicella Superiore “Corte Canella” 2018 € 35
- Amarone della Valpolicella “Corte Canella” 2015 € 80

- Valpolicella Superiore Monte Tombole “Villa Erbice” 2020 € 18

- Valpolicella Superiore “Ferragù” 2020 € 6 € 35
- Amarone della Valpolicella “Ferragù” 2016 € 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 "Colognola ai colli" 2011/2015 CL.50 € 25
- Recioto di Soave in "Colognola ai Colli" 2016 CL.50 € 25

j

- Recioto della Valpolicella di "Ferragù" 2018 CL.50 € 60
- Recioto lè sòre "Corte Canella" 2015 CL.50 € 60
- Recioto della Valpolicella Hestremo "Fattoria Garbole" 2011 CL.50 € 60

Birra

HB TRAUNSTEIN HELLES

BIRRA BIONDA

BOTTIGLIA 0,50 CL € 5

GRADO ALCOLICO 5,3 %

Colore brillante giallo paglierino, dall'apparenza chiara e limpida, sapore di malto sostenuto da una piacevole punta di luppolo e lievito. Una meravigliosa Helles: una birra brillante, armonica, corposa e meravigliosamente equilibrata.

HB HOFBRÄU DUNKEL

BIRRA ROSSA

BOTTIGLIA 0,50 CL € 5

GRADO ALCOLICO 5,5 %

Forte, dal colore marrone scuro, con un delicato sapore di caramello. Morbida nel bere, con un piacevole e orgoglioso carattere del malto e meravigliosamente corposa. La birra dei vecchi tempi.

HB WEISSBIER

BOTTIGLIA 0,50 CL € 5

GRADO ALCOLICO 5,2%

Color miele con tutta la forza del lievito. Meravigliosamente rinfrescante con morbido lievito e con il pieno sapore di frutta.

HB TRAUNSTEIN 1612ER ZWICKL

NON FILTRATA

BOTTIGLIA 0,33CL € 4

GRADO ALCOLICO 5,3%

Una birra per intenditori, chiara, non filtrata, ricca di vitamine, dal profondo della nostra cantina di stoccaggio. Armonica con malto fresco e fiore di luppolo.

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

“

Seguici anche
sui nostri
canali Social

---

www.ristoranteallapaia.it

Whatsapp Business *045 7808315*