



☎ 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 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".

	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
	<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> (mandorle, nocciole, noci, arachidi)
	<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</i> (usati nella produzione di vini)
	<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 salame e gorgonzola

€ 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



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

Costata di manzo ai ferri con polenta

Grilled rib eye steak with polenta

€ 5 per Hg

(x hectogram)

Filetto di manzo ai ferri con polenta (250gr)

Grilled beef fillet with polenta

€ 20

Fesa di tacchino alla griglia con polenta

Grilled turkey breast with polenta

€ 14

Braciola di maiale alla griglia con polenta

Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds

€ 14

Fiorentina di Amaranta Spagna

T-bone steak

€ 6 per Hg

CONTORNI

SIDE DISHES



Prodotti surgelati

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)

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

Aperitivo alcolico	€ 4
Spritz Aperol / Spritz Campari	€ 4
Aperitivo analcolico	€ 3
Acqua (0.75 Lt) / water	€ 2,5
Birra bionda HB Traunstein Helles	
Bottiglia 0,5 CL	€ 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

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” – Extra Dry | | € 20 |
| • Abate Nero” Trento Doc | | € 25 |
| • “Ferrari” Perlè | | € 40 |
| • Franciacorta “Cà del Bosco” Cuvèe Prestige | | € 40 |

BIANCHI

- | | | |
|--|------|------|
| • Soave “Ilatium Morini” 2024 | €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 “Ilatum 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

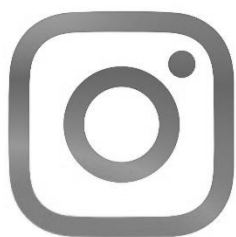
DA DOLCE



- 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 "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 sòre "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

Whatsapp Business 045 7808315