



**📞 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 (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 (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 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**

<b>Costata di manzo ai ferri con polenta</b> Grilled rib eye steak with polenta	€ 5 per Hg (x hectogram)
<b>Filetto di manzo ai ferri con polenta (250gr)</b> Grilled beef fillet with polenta	€ 20
<b>Fesa di tacchino alla griglia con polenta</b> Grilled turkey breast with polenta	€ 14
<b>Braciola di maiale alla griglia con polenta</b> Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds	€ 14
<b>Fiorentina di Amaranta Spagna</b> T-bone steak	€ 6 per Hg

# CONTORNI

## SIDE DISHES



Prodotti surgelati

<b>Patatine fritte</b>	€ 5
French fries	A small circular icon containing a stylized leaf or flower design, with the words "FRESH PRODUCTS" written in a small font above it.
<b>Patate lesse</b>	€ 4
Boiled potatoes	
<b>Insalata mista</b>	€ 4
Mixed salad	
<b>Contorni di stagione (chiedere)</b>	€ 4
Season vegetables (ask to waitress)	

# DOLCI FATTI IN CASA

## DESERT

<b>Il nostro Tiramisù</b>	€ 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

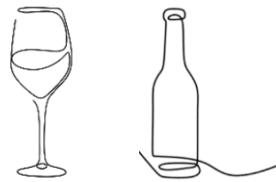
# BEVANDE

## 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” – 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 “Ilatium Morini” 2019	€ 25
• Valpolicella Classico Superiore Recchia 2020	€ 18
• Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2020	<b>375 ml</b> € 12
• Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2020	<b>750 ml</b> € 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

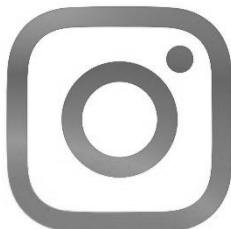
# DA DOLCE



- 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
- 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

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

*Seguici anche sui nostri  
canali Social*



***www.ristoranteallapaia.it***

***Whatsapp Business 045 7808315***