



Ristorante Ban
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

Il 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 salame e gorgonzola

Corn polenta with salami and gorgonzola cheese



€ 10



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

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



€ 9



PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Alpine dumplings with smoked ricotta



€ 12



Bigoli di pasta fresca con ragù d'anatra

Bigoli pasta with duck ragù



€ 15



Saccottini ripieni ai formaggi con speck e noci

Saccottini stuffed with cheese, smoked ham and walnuts



€12



Fettuccine di pasta fresca con con tartufo nero della Lessinia

Fettuccine pasta with black truffle of Lessinia



€ 15



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 cimbro (250gr)

€ 18

Sliced and baked beef with red chicory and cimbro cheese (aged cheese)



Cotoletta di pollo

Chicken schnitzel

€ 12



Tagliata di pollo con misticanza e mandorle

Sliced and baked chicken with mixed salad and almonds

€ 12





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 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 brontosauo** 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.

€ 5,5 per Hg

CONTORNI

SIDE DISHES

Patatine fritte

French fries



€ 5

Patate lesse

Boiled potatoes



€ 4

Insalata mista

Mixed salad



€ 4

Contorni di stagione (chiedere)

Season vegetables (ask to waitress)

€ 4

*“Buona cucina e buon vino,
è il paradiso sulla terra!”*

BEVANDE

BEVERAGE

Aperitivo alcolico

Spritz Aperol / Spritz Campari

Aperitivo analcolico

Acqua (0.75 Lt) / water



€ 4

€ 4

€ 3

€ 2.5

Vino / wine

Rosso - S. Rocco Cantina COLLIS 11%

Bianco - Durello frizzante Cantina di Montecchio Maggiore 11%

Rosè - Rosato Veneto I.G.T. Cantina COLLIS 11,5%

1/4 Lt

1/2 Lt

1 Lt



€ 3

€ 6

€ 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



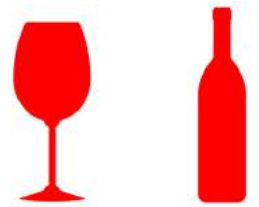
- Durello “Torre dei Vescovi” € 3,5 € 13
- Rosato Spumante Brut il Rosa “Sommariva” - Brut € 15
- Prosecco “Sommariva” - Extra Dry € 3,5 € 18
- Prosecco Superiore “Sommariva” - Dry € 20
- “Abate Nero” Trento Doc € 25
- Spumante Brut “Monte Tondo” Metodo Classico - 42mesi € 25
- Franciacorta Brut “Biondelli” € 27
- “Ferrari” Perlè € 40
- Franciacorta “Ca' del Bosco” Cuvèe Prestige € 40

BIANCHI



- Soave Classico “Monte Tondo” 2022 € 3,5 € 15
- Soave “Corte Canella” 2020 € 15
- Custoza Azienda Agricola “Cavalchina” 2021 € 15
- Lugana S. Cristina “Zenato” 2021 € 25
- Soave Classico “Pieropan” 2022 € 25
- San Vincenzo “Anselmi” 2022 € 25

ROSSI



- Valpolicella Montecurto “Marco Mosconi” 2022 € 15
- Valpolicella Classico Superiore “Masua di Jago” Recchia 2020 € 15
- Valpolicella “Corte Canella” Asante 2022 € 3,5 € 18
- Valpolicella Superiore Monte Tombole “Villa Erbice” 2020 € 18
- Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2019 **375 ml** € 12
- Valpolicella Ripasso Le Muraie “Recchia” 2019 **750 ml** € 25
- Valpolicella Superiore “Marco Mosconi” 2019 € 30
- Valpolicella Superiore “Ferragù” 2019 € 6 € 35
- Valpolicella Superiore “Corte Canella” 2018 € 35
- Valpolicella Ripassa “Zenato” 2019 € 35
- Valpolicella Superiore Heletto “Fattoria Garbole” 2016 € 70
- Amarone della Valpolicella “Corte Canella” 2015 € 80
- Amarone della Valpolicella “Ferragù” 2016 € 90
- Hurlo Rosso Veneto IGT “Fattoria Garbole” 2013 € 350

DA DOLCE



- Moscato d'Asti "Criolin" CL.75 € 3 € 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 in "Cognola ai colli" 2011/2015 CL.50 € 25
- Recioto di Soave in "Cognola ai Colli" 2016 CL.50 € 25
- Recioto della Valpolicella Masuà di Jago € 6 € 30
"Recchia" 2020 . CL. 75
- 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

BOTTIGLIA 0,33 CL € 4

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