



Ristorante Bar  
alla Paia

 045 7808315     349 434409

 [ristorantepaia@alice.it](mailto: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".

	<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



€ 14



### ***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



€14



### ***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**

€ 12

Chicken schnitzel



### **Tagliata di pollo con misticanza e mandorle**

€ 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 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***



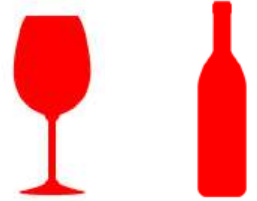
- Durello “Torre dei Vescovi” € 3,5 € 13
- Rosato Spumante Brut il Rosa “Sommariva” - Brut € 15
- Prosecco “Sommariva” - Extra Dry € 3,5 € 18
- Prosecco Superiore “Sommariva” - Dry € 20
- “Abate Nero” Trento Doc € 25
- Spumante Brut “Monte Tondo” Metodo Classico - 42mesi € 25
- Franciacorta Brut “Biondelli” € 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” 2020 € 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](http://www.ristoranteallapaia.it)***

***Whatsapp Business 045 7808315***