



VIA SAN GABRIELE, 30
ISOLA DELLA SCALA (VR)

TEL. 045 6649003

CELL. 347 9720909

AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT

www.san-gabriele.it

MENÙ A

ACQUA, VINO E SPUMANTE DA EURO 3.00 AD EURO 6.00

(MEDIA DI EURO 5.00 PER COMPAGNIE NUMEROSE)

Nel caso in cui un gruppo si presentasse senza preavviso con un numero elevato di assenti sui prenotati, verrà concordato un contributo spese.

Si accettano contanti, Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì, Satispay.

È importante che chiunque sia o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, lo comunichi al personale addetto alla vendita.

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Agriturismo, sono naturali, genuini e selezionati secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tuttavia, tra gli ingredienti utilizzati, vi possono essere prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro. Reg. UE 1169/2011 – Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori

ESEMPIO N° 1

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

(TRE AFFETTATI, POLENTA AL CUCCHIAIO E FUNGHI)

RISOTTO ALL'ISOLANA E LASAGNE AL CONIGLIO

ANITRA ARROSTO E BRASATO ALL'AMARONE

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO, FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE; INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

TOTALE € 35.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 2

ANTIPASTO PRIMAVERA

(BRESAOLA, SFORMATINO DI VERDURE, DUE AFFETTATI E SCAGLIE DI GRANA)

RISO CON ZUCCHINE, ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCHINA E CANNELLONI PROSCIUTTO E CARCIOFI

OCA FARCITA E CONIGLIO CON POLENTA

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO, FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE; INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

TOTALE € 36.50

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 3

POLENTA DI RISO AL CUCCHIAIO E 2 FETTE DI SALAME

RISOTTO CON POLLO E FINOCCHIO

MILLEFOGLIE DI MAIALE CON VERDURINE

SPADELLATE E ROAST-BEEF

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO, FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE; INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 31.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 4

RISOTTO CON PISELLI MENTA E CRESCENZA

FORMAGGI MISTI VENETI CON MARMELLATE E MOSTARDA DI SAN GABRIELE

VERDURE DELL'ORTO

(PATATE AL FORNO, CONDITE; INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 26.50

BEVANDE ESCLUSE



VIA SAN GABRIELE, 30
ISOLA DELLA SCALA (VR)

TEL. 045 6649003

CELL. 347 9720909

AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT

www.san-gabriele.it

MENÙ B

**ACQUA, VINO E SPUMANTE
DA EURO 3.00 AD EURO 6.00**

(MEDIA DI EURO 5.00 PER COMPAGNIE NUMEROSE)

Nel caso in cui un gruppo si presentasse senza preavviso con un numero elevato di assenti sui prenotati, verrà concordato un contributo spese.

Si accettano contanti, Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì, Satispay.

È importante che chiunque sia o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, lo comunichi al personale addetto alla vendita.

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Agriturismo, sono naturali, genuini e selezionati secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tuttavia, tra gli ingredienti utilizzati, vi possono essere prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro. Reg. UE 1169/2011 – Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori

ESEMPIO N° 1

RISOTTO ALL'ISOLANA E LASAGNE AL CONIGLIO

BRASATO ALL'AMARONE

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE;
INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 27.00
BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 2

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

(TRE AFFETTATI, POLENTA AL CUCCHIAIO E FUNGHI)

RISOTTO ALL'ISOLANA E PASTA RUSTICA O
LASAGNE – CON PISELLI MASCARPONE E BRANDY

ARISTA DI MAIALE AL FORNO

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE;
INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

CAFFÈ

TOTALE € 29.50
BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO BIMBI

RISO ALL'ISOLANA O PASTA CON:
BIANCO, POMODORO, RAGÙ

GELATO /STECCHO/CONO
O 2 PALLINE IN COPPETTA

<8 ANNI - TOTALE € 15.00
>8 <13 ANNI - TOTALE € 17.00

ESEMPIO N° 4

RISO CON ZUCCA E PANCETTA CROCCANTE

BRASATO ALLA CIPOLLA E ROTOLO DI CONIGLIO

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE;
INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

TOTALE € 29.50
BEVANDE ESCLUSE



VIA SAN GABRIELE, 30
ISOLA DELLA SCALA (VR)

TEL. 045 6649003

CELL. 347 9720909

AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT

www.san-gabriele.it

MENÙ C

**ACQUA, VINO E SPUMANTE
DA EURO 3.00 AD EURO 6.00**

(MEDIA DI EURO 5.00 PER COMPAGNIE NUMEROSE)

Nel caso in cui un gruppo si presentasse senza preavviso con un numero elevato di assenti sui prenotati, verrà concordato un contributo spese.

Si accettano contanti, Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì, Satispay.

È importante che chiunque sia o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, lo comunichi al personale addetto alla vendita.

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Agriturismo, sono naturali, genuini e selezionati secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tuttavia, tra gli ingredienti utilizzati, vi possono essere prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro. Reg. UE 1169/2011 – Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori

ESEMPIO N° 1

RISOTTO ALL'ISOLANA

BRASATO ALL'AMARONE

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE
(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE;
INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

CAFFÈ

TOTALE € 23.50

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 2

PASTA RUSTICA CON PISTACCHI,
NOCI E GORGONZOLA

FORMAGGI MISTI VENETI CON MARMELLATE E
MOSTARDA DI SAN GABRIELE

VERDURE DELL'ORTO
(PATATE AL FORNO, CONDITE; INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 25.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 3

ANTIPASTO VEGETA

(POLENTA DI RISO AL CUCCHIAIO, FUNGHI,
SFORMATINO DI VERDURE E SCAGLIE DI GRANA)

LASAGNE CON L'ANITRA

BRASATO ALL'AMARONE

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE
(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
FINOCCHIO GRATINATO O CAPPUCCI STUFATI, CONDITE;
INSALATA E RADICCHIO, DA CONDIRE)

DOLCE DELLA CASA

CAFFÈ

TOTALE € 33.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 4

RISOTTO ALL'ISOLANA

AFFETTATI MISTI CON POLENTA ABBRUSTOLITA E
3 FORMAGGI VENETI E CON PATATE AL FORNO

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 22.00

BEVANDE ESCLUSE

IN ATTESA DELLA PROSSIMA FIERA DEL RISO
L'AGRITURISMO SAN GABRIELE PROPONE

Riso in tavola

4 MENÙ DEGUSTAZIONE RISOTTI



RISOTTO ALL'ISOLANA
(PORZIONE ABBONDANTE / 200 G DI RISO CRUDO)

DOLCE DELLA CASA
CAFFÈ

TOTALE € 15,00 / BEVANDE ESCLUSE

RISOTTO AL POLLO E FINOCCHIO

RISOTTO ALL'ISOLANA
DOLCE DELLA CASA
CAFFÈ

TOTALE € 18,00 / BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

RISOTTO ALLE RANE
RISOTTO RADICCHIO E SPECK
RISOTTO ALL'ISOLANA
SORBETTO AL LIMONE
CAFFÈ

TOTALE € 27,00 / BEVANDE ESCLUSE

RISOTTO ALLE RANE

RISO CON LA ZUCCA E MASCARPONE
SORBETTO AL LIMONE
RISOTTO ALL'AMARONE
RISOTTO ALL'ISOLANA
CAFFÈ

TOTALE € 27,00 / BEVANDE ESCLUSE

I TIPI DI RISOTTO POSSONO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI STAGIONALI. MINIMO 2 PORZIONI.
DURANTE IL FINE SETTIMANA LA GENTILE CLIENTELA POTRÀ SCEGLIERE TRA LE NUMEROSE PROPOSTE DEL MENÙ ALLA CARTA.



www.san-gabriele.it



È GRADITA LA PRENOTAZIONE
TEL. 045 6649003 • CELL. 347 9720909
VIA SAN GABRIELE, 30 • ISOLA DELLA SCALA (VR)
AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT