



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 CON FUNGHI E UOVO CUORE)

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 € 39.00
BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 2

ANTIPASTO PRIMAVERA
(ROAST BEEF, 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 € 41.00
BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 3

POLENTA DI RISO AL CUCCHIAIO CON FUNGHI
E SALAME CONTADINO

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 € 34.00
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 € 29.00
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 € 30.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 2

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 € 26.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO N° 3

RISOTTO ALL'ISOLANA

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

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ

TOTALE € 24.00

BEVANDE ESCLUSE

ESEMPIO BIMBI

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

GELATO /STECCO/CONO
O 2 PALLINE IN COPPETTA

ACQUA - BIBITE

<8 ANNI - TOTALE € 15.00

>8 <13 ANNI - TOTALE € 17.00



VIA SAN GABRIELE, 30
ISOLA DELLA SCALA (VR)

TEL. 045 6649003

CELL. 347 9720909

AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT

www.san-gabriele.it

FINE SCUOLA

SPUMANTI: ampia scelta tra
Prosecco di Valdobbiadene DOC e DOCG, da ›12/14.00 €
Moscato d'Asti e Malvasia da ›12.00 €,
Passito bianco da ›20.00€
e Recioto rosso da › 20.00€

VINI:
Bardolino DOC, Custoza DOC Tommasi;
Pignolo frizz. e Rosè frizz.: 12.00 € cad.
Terra dei Ciliegi e Lugana: 14.00 € e 16.00 € cad.
Bardolino DOC e Custoza DOC Cantina Sociale: 7.00 € cad.

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 ADULTI N° 1

ANTIPASTO CAMPAGNOLO
(TRE AFFETTATI, TRE FORMAGGI, SFORMATINO DI VERDURE,
POLENTA AL CUCCHIAIO E FUNGHI)

RISOTTO ALL'ISOLANA O
RISO CON VERDURE MISTE
SORBETTO AL LIMONE
CAFFÈ, ACQUA

TOTALE € 25.00

ESEMPIO ADULTI N° 2

RISOTTO PRIMAVERA CON
VERDURE MISTE DI STAGIONE
ARISTA AL LATTE

FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE
(PATATE AL FORNO, CAROTE TRIFOLATE, CIPOLLE AL FORNO,
ZUCCHINE GRATINATE CONDITE; INSALATA E POMODORI DA CONDIRE)

CAFFÈ, ACQUA

TOTALE € 25.00

ESEMPIO ADULTI N° 3

RISOTTO ALL'ISOLANA E LASAGNE AL CONIGLIO
DOLCE DELLA CASA

ES. SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE O TIRAMISÙ

CAFFÈ, ACQUA

TOTALE € 21.00

ESEMPIO ADULTI N°4

POLENTA AL CUCCHIAIO CON FUNGHI
E 3 FETTE DI SOPPRESSA

LASAGNE AL CONIGLIO

SORBETTO AL LIMONE

CAFFÈ, ACQUA

TOTALE € 19.00

**IL VINO SARÀ DISPONIBILE SU RICHIESTA
E PAGATO AL MOMENTO**

ESEMPIO BIMBI

RISO ALL'ISOLANA O
PASTA AL POMODORO / RAGÙ / BIANCO
ACQUA

TOTALE <8 ANNI € 10.00

TOTALE >8 ANNI <13 ANNI € 12.00

AGGIUNTE AL MENÙ BIMBI:

COTOLETTA / HAMBURGER
CON PATATE A SIGARETTA; COTTE AL FORNO
+€ 10,00

GELATO CONO
COPETTA PANNA / CIOCCOLATO
+€ 2,00

Si ricorda che il servizio su entrambi i menù,
sarà effettuato con tovaglie in stoffa e posate in acciaio
imbustate con tovagliolo in carta

**SI RICORDA CHE L'ACCESSO AL PARCO GIOCHI È GRATUITO,
MA IL CONTROLLO E LA RESPONSABILITÀ
SONO A CARICO DEI GENITORI**

DURANTE LA FIERA DEL RISO E NON SOLO
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 € 18,00 / BEVANDE ESCLUSE

RISOTTO AL POLLO E FINOCCHIO
RISOTTO ALL'ISOLANA
DOLCE DELLA CASA
CAFFÈ
TOTALE € 20,00 / BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTO CAMPAGNOLO
RISOTTO ALL'AMARONE
RISOTTO RADICCHIO E SPECK
RISOTTO ALL'ISOLANA
DOLCE DELLA CASA
CAFFÈ
TOTALE € 30,00 / BEVANDE ESCLUSE

RISOTTO CON ZUCCHINE, ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCHINA
RISO CON LA ZUCCA E PANCETTA CROCCANTE
SORBETTO AL LIMONE
RISOTTO ALL'AMARONE
RISOTTO ALL'ISOLANA
CAFFÈ
TOTALE € 28,00 / BEVANDE ESCLUSE



WWW.SAN-GABRIELE.IT

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.

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

TEL. 045 6649003 • CELL. 347 9720909

VIA SAN GABRIELE, 30 • ISOLA DELLA SCALA (VR)
AGRITURISMO@SAN-GABRIELE.IT

