



Az. Agricola Chiavegato Stefano
Via San Gabriele,30,
37063 ISOLA D. SCALA -VR-

045-6649003 - 6639385
347-9720909 Stefano

agriturismo@san-gabriele.it
san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT

tripadvisor* Like

MENÙ A

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.....**29.00**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 2

Antipasto primavera
(bresaola, sformatino di verdure, due affettati e scaglie di grana)

Riso con le rane Cannelloni ricotta e spinaci

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*)

Formaggi misti con mostarda e Marmellate

Macedonia con gelato

Dolce della casa

Caffè

Totale.....**40.00**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

Polenta di riso al cucchiaio e 2 fette di salame

Risotto con pollo e finocchio

Millefoglie di maiale con verdure 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.....**26.50**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

Risotto all'isolana

Arista al forno

Verdure dell'orto
(patate al forno, *condite*; insalata e radicchio, *da condire*)

Dolce della casa

Caffè

Totale.....**22.50**

BEVANDE ESCLUSE

**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, assegni SOLO PERSONALI - Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì. **satispay**

E' 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



Az. Agricola Chiavegato Stefano
Via San Gabriele,30,
37063 ISOLA D. SCALA -VR-



045-6649003 - 6639385



347-9720909 Stefano



agriturismo@san-gabriele.it

san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT



MENÙ B

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*

☉ *Caffè*

Totale.....**22.50**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 2

☉ *Antipasto campagnolo*
(tre affettati, polenta al cucchiaio e funghi)

☉ *Risotto all'isolana*

☉ *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.....**23.50**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

☉ *Riso all'isolana e*

Riso con pollo e finocchio

☉ *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*)

☉ *Macedonia con gelato*

☉ *Caffè*

Totale.....**25.00**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

☉ *Riso con pollo e finocchio*

☉ *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.....**24.50**

BEVANDE ESCLUSE

**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, assegni SOLO PERSONALI - Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasi. **satispay**

☉ **E' 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



Az. Agricola Chiavegato Stefano
Via San Gabriele,30,
37063 ISOLA D. SCALA -VR-



045-6649003 - 6639385



347-9720909 Stefano



agriturismo@san-gabriele.it

san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT



MENÙ C

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.....20.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 2

Ⓢ Pasta rustica con ragù di coniglio

Ⓢ Brasato alla cipolla

Ⓢ Verdure dell'orto

(patate al forno, condite; insalata e radicchio, da condire)

Ⓢ Formaggi con mostarda

Ⓢ Caffè

Totale.....23.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

Ⓢ Antipasto Vegeta

(polenta di riso al cucchiaino, 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.....27.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

Ⓢ Lasagne al coniglio

Ⓢ Brasato alla cipolla e rotolo di coniglio

Ⓢ Patate al forno e verdura cruda

Ⓢ Sorbetto al limone

Ⓢ Caffè

Totale.....22.00

BEVANDE ESCLUSE

**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, assegni SOLO PERSONALI - Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasi. satispay

Ⓢ E' 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



Az. Agricola Chiavegato Stefano
 Via San Gabriele,30,
 37063 ISOLA D. SCALA -VR-



045-6649003 - 6639385



347-9720909 Stefano



agriturismo@san-gabriele.it

san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT



Menù D

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**)

Ⓜ Sem. all'amaretto e zuppa

Ⓜ Caffè...

Totale.....**24.50**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 2

Ⓜ Riso all'isolana e
Riso con pollo e finocchio

Ⓜ Arista di maiale al latte

Ⓜ Fantasia di verdure di stagione

(patate al forno, carote trifolate, cipolle al forno, finocchio gratinato o cappucci stufati, **condite**; insalata e radicchio, **da condire**)

Ⓜ Macedonia con gelato

Ⓜ Caffè...

Totale.....**25.00**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

Ⓜ Riso con gli asparagi e
pasta rustica pistacchi noci e gorgonzola

Ⓜ Roast-beef e Millefoglie di
maiale con verdure spadellate

Ⓜ 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.....**27.00**

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

Ⓜ Antipasto primavera
(bresaola, Sformatino di verdure, due affettati e scaglie di grana)

Ⓜ Riso all'isolana

Ⓜ Arista di maiale al forno 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**)

Ⓜ Fragole con gelato

Ⓜ Caffè ...

Totale.....**28.00**

BEVANDE ESCLUSE


**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, assegni SOLO PERSONALI - Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì. **satispay**



Az. Agricola Chiavegato Stefano
Via San Gabriele,30,
37063 ISOLA D. SCALA -VR-

 045-6649003 - 6639385

  347-9720909 Stefano



agriturismo@san-gabriele.it

san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT



Menù didattica 2018

Esempio n° 1

Ⓢ Riso all'isolana o Pasta al pomodoro/Ragù/ bianco


Ⓢ Gelato stecco / cono

Ⓢ Acqua,  e 


Totale.....12.00

Esempio n° 2

 Risotto radicchio e speck

 Risotto all'isolana

 Dolce della casa

 Caffè

Totale.....15.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

Ⓢ Antipasto campagnolo
(tre affettati, polenta al cucchiaino e funghi)

Ⓢ Pasta al pomodoro/Ragù/ bianco

Totale.....11.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

Ⓢ Riso all'isolana

Ⓢ Affettato con polenta e funghi,
scaglia di grana e patate

Totale.....15.00

BEVANDE ESCLUSE

**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, assegni SOLO PERSONALI - Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì.  **satispay**

Ⓢ **E' 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



Az. Agricola Chiavegato Stefano
Via San Gabriele,30,
37063 ISOLA D. SCALA -VR-



045-6649003 - 6639385



347-9720909 Stefano



agriturismo@san-gabriele.it

san-gabriele@pec.it

WWW.SAN-GABRIELE.IT



MENÙ FIERA RISO 2018

Esempio n° 1

Risotto all'isolana Plus

Dolce della casa

Caffè

Totale..... 13.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 2

Risotto al pollo e finocchio

Risotto all'isolana

Dolce della casa

Caffè

Totale..... 15.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 3

Antipasto campagnolo

Risotto alle rane

Risotto radicchio e speck

Risotto all'isolana

Sorbetto Biologico Passolongo

Caffè

Totale..... 22.00

BEVANDE ESCLUSE

Esempio n° 4

Risotto alle rane

*Riso con la zucca e pancetta
croccante*

Risotto all'amarone

Risotto all'isolana

Sorbetto al limone

Caffè

Totale..... 23.00

BEVANDE ESCLUSE

Menù per almeno 2 persone; Si ricorda che i risi proposti, potranno cambiare a seconda della disponibilità stagionale dei prodotti e della cucina.

**acqua, vino e spumante da euro 3.00 ad euro 6.00
(media di euro 5.00 per compagnie numerose)**

Ⓢ N.B.: 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, assegni solo personali; Bancomat; Visa; Mastercard; Cartasì, **satispay**