



FESTIVAL COVID FREE
l'accesso agli ambienti sarà contingentato nel rispetto delle norme anticontagio



UN GRADITO OMAGGIO
a tutti i partecipanti al Festival sarà omaggiata una confezione di RISO FERRON



MENÙ SENZA GLUTINE
in collaborazione con Aic Veneto nell'ambito del progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC)



SERVIZIO DI RISTORAZIONE AL TAVOLO
con camerieri, tovagliato, piatti in porcellana e bicchieri di vetro



RISOLANDIA®

IL FESTIVAL DEL RISOTTO FERRON



La 21ª edizione del Festival vi aspetta presso
IL RISTORANTE RISOLANDIA
Via Torre Scaligera 9 – Isola della Scala (VR)

Ampio parcheggio gratuito anche per pullman

Negozi di specialità e prodotti Ferron

Visite guidate e pranzi per gruppi numerosi
(Numero dedicato: 045 6630642)

CONTATTI PER PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



Telefono
380 6479315



E-mail
info@risolandia.it

WWW.RISOLANDIA.IT



Seguici: @RiseriaFerron

RISOLANDIA® è un format di FERRON Gabriele e Maurizio Srl.
© 2021 – Tutti i diritti riservati.

acomunicazione.com

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

RISOLANDIA® è il Festival delle famiglie e dei gruppi che quest'anno ti aspetta **dal 15 settembre al 3 ottobre** con **tante novità** e nel **rispetto** delle **disposizioni** e **norme anticontagio** attualmente in vigore:

- dal mercoledì al sabato a cena (dalle 19);
- la domenica a pranzo (dalle 12) e a cena (dalle 19).

RISOLANDIA® nasce dalle volontà di **Gabriele e Maurizio Ferron** di far conoscere il **Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.**, eccellenza tipica del territorio di Isola della Scala (VR), e le **specialità gastronomiche uniche** che con esso si possono preparare.



RISOLANDIA®

IL FESTIVAL DEL RISOTTO FERRON



**DAL 15 SETTEMBRE
AL 3 OTTOBRE 2021**

Ventunesima Edizione

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



RISOLANDIA®

IL FESTIVAL DEL RISOTTO FERRON



I RISOTTI DI RISOLANDIA

| | |
|--|---------|
| RISOTTO ALL'ISOLANA ³⁻⁷⁻⁹⁻¹² | € 7,00 |
| RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE ⁷⁻⁹ | € 7,00 |
| RISO COL PONTEL (costine) ⁹ | € 8,00 |
| RISOTTO CON FUNGHI DI BOSCO ³⁻⁷⁻⁹ | € 8,00 |
| RISO PILAF CON PESSIN DE RISARA ²⁻⁴⁻⁶⁻⁹ | € 8,00 |
| RISO PILAF AL ROSMARINO CON STRACCETTI DI MANZO, FUNGHI E MONTE VERONESE ⁷⁻⁹ | € 9,00 |
| RISOTTO ALL'AMARONE ³⁻⁷⁻⁹⁻¹² | € 10,00 |

LE SFIZIOSITÀ

| | |
|--|--------|
| PATATINE FRITTE ⁶ | € 3,00 |
| POLENTA DI RISO CON FUNGHI E SALAME "STORTINA VERONESE" PRESIDIO SLOW FOOD ⁹ | € 4,50 |
| PESSIN DE RISARA (pesce di risaia fritto) ²⁻⁴⁻⁶ | € 4,50 |
| ANELLI DI MARE FRITTI ⁴⁻⁶⁻¹⁴ | € 5,50 |
| POLENTA DI RISO E BOGONI (lumache) ⁶⁻⁷⁻⁹ | € 5,50 |

I DOLCI

| | |
|---|--------|
| TORTA DI RISO DI MAMMA ADA ³⁻⁷⁻⁸ | € 4,50 |
| TIRAMISÙ DI RISO ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | € 4,50 |
| TORTINO AL CIOCCOLATO ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | € 4,50 |

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DA PARTE DEL PERSONALE DI SERVIZIO.

Assaggiati i nostri piatti disponi le posate in orizzontale: per noi sarà la conferma che hai trovato tutti i risotti e le altre proposte a base di riso eccellenti!



INIZIO
PASTO



PROSSIMA
PORTATA



UNA
PAUSA



PASTO
ECCELLENTE

MENÙ EDIZIONE 2021

PRENOTAZIONI



Telefono
380 6479315



E-mail
info@risolandia.it



**COPERTO E SERVIZIO
COMPRESI NEL PREZZO**

LE BEVANDE

| | |
|--|--------|
| VINO AL BICCHIERE ¹² (Bianco - Rosso - Frizzante bianco) | € 2,00 |
| VINO IN CARAFFA ½ LITRO ¹² (Bianco - Rosso) | € 4,50 |
| VINO IN CARAFFA ½ LITRO ¹² (Frizzante bianco) | € 5,00 |
| VINO IN CARAFFA 1 LITRO ¹² (Bianco - Rosso) | € 7,50 |
| VINO IN CARAFFA 1 LITRO ¹² (Frizzante bianco) | € 9,00 |
| BIRRA ALLA SPINA ¹ (bicchiere da 30 cl) | € 3,00 |
| BIRRA THERSIANER SENZA GLUTINE (bottiglia da 33 cl) | € 4,00 |
| ACQUA IN BOTTIGLIA ½ LITRO | € 1,50 |
| PEPSI-COLA - SCHWEPES ARANCIA (bicchiere da 30 cl) | € 3,00 |
| CAFFÈ | € 1,00 |
| SORBETTO ⁶⁻⁷ | € 3,00 |

TABELLA RIEPILOGATIVA DEGLI ALLERGENI DA REG. CE 1169/2011 E ALLEGATO III BIS (DIRETTIVA 2003/89/CE E 55. MM.)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti (concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO₂);
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

