



AGRICOLTURA & TURISMO

MESE DI DICEMBRE

ANTIPASTI

COTECHINO IN CROSTA SU CREMA DI LENTICCHIE

TARTARE DI MANZO LIMOUSINE CON SALSA AL FRANCIACORTA

SALUMI NOSTRANI CON GIARDINIERA IN AGRODOLCE CROSTINI DI PANE, PATE' DI FEGATO E CIPOLLA CARAMELLATA

PRIMI PIATTI

LASAGNETTA VERDE CON POMODORINI SU VELLUTATA AL PARMIGIANO

RISO CARNAROLI ALLE PERE CON CREMA DI ZOLA

SECONDO PIATTO CON CONTORNO

STUFATO DI MANZO DELLE NOSTRE CASCINE CON CACAO AMARO E POLENTA MACINATA A PIETRA

DOLCI

TORTA CHANTILLY CON DECORAZIONE DI FRUTTA FRESCA

€ 35.00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE € 45.00 A PERSONA BEVANDE INCLUSE (ACQUA, VINO DELLA CASA, SPUMANTE O MOSCATO CON IL DOLCE E CAFFÈ)

MENÙ BIMBI ETÀ < 10 ANNI € 23.00 BEVANDE ESCLUSE € 25.00 ACQUA INCLUSA

SUPPLEMENTO PER SORBETTINO DI FRUTTA € 3,00 A PERSONA

SERVIZIO PRANZO ORE 13:00 -TERMINE SERVIZIO e disponibilità sala ORE 16:30 Acconto 30% alla conferma di prenotazione

Numero definitivo ospiti 7 gg prima dell'evento, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento.

Se vi possero persone con intolleranze alimentari o vegetariane vi chiediamo di comunicarcelo all'atto della prenotazione per le opportune modifiche. Il menù potrebbe subire alcune variazioni in base alla disponibilità delle materie prime della nostra Azienda agricola



CASCINA GALIZIA

Cuggiono - S.P. 127 per Malvaglio Per informazioni e prenotazioni: Tel. 0331 87 49 64-Cell. 335 120 51 68 info@agriturismolagalizia.it www.agriturismolagalizia.it



AGRITURISMO