



MENU' alla CARTA AUTUNNO 2018

PATE' TARTUFATO di MANZO LIMOUSINE con PAN BRIOCHE e PERE cotte nel vino rosso	12,00 Euro
TARTARE di MANZO LIMOUSINE con tuorlo d'UOVO, maionese al lime e cialda di pane croccante	12,00 Euro
Lo STORIONE che si crede un TONNO marinato nella BARBABIETOLA con composta di ARANCE	14,00 Euro
CANNOLO RICOTTA e VERDURE con semi di papavero e crema al POMODORO	12,00 Euro
DEGUSTAZIONI di SALUMI NOSTRANI e FORMAGGI di CASCINA con confettura	12,00 Euro
GNOCCO FRITTO	5,00 Euro
GIARDINIERA di VERDURE in agrodolce	5,00 Euro
<hr/>	
RISO CARNAROLI al Franciacorta con ERBORINATO allo Zafferano Sant'Ambrogio	12,00 Euro
TORTELLONI di OSSOBUCO con PORCINI freschi saltati	12,00 Euro
GNOCCETTO di ZUCCA, patate e ricotta con RADICCHIO stufato	12,00 Euro
SPAGHETTONE MIRTILLO alla chitarra con salsa ai CARCIOFI trifolati e fonduta di formaggio	12,00 Euro
TAGLIATELLE fresche con il RAGU' rosso di MANZO LIMOUSINE delle nostre cascine	12,00 Euro
VELLUTATA di PORRI e PATATE, cialda di PARMIGIANO e tuorlo d'UOVO morbido	10,00 Euro

BOLLITI MISTI DI MANZO con COTECHINO, salsa verde, cipolla caramellata e verdure al vapore	16,00 Euro
COSTINE CROCCANTI con julienne di cavolo viola saltato e senape antica	16,00 Euro
GALIZIA BURGER con pomodoro fresco, insalatina dell'orto, crema di grana padano, bacon croccante pane al sesamo e patate rustiche fritte	16,00 Euro
TAGLIATA DI MANZO con riduzione ai frutti di bosco, vino e bouquet di verdure alla griglia	16,00 Euro
COSTATA DI MANZO con patate cotte al forno e rosmarino (gr 400-500)	22,00 Euro
FILETTO DI MANZO al CAMINETTO con erbe aromatiche e patate cotte al sale	22,00 Euro
MILANESE di VITELLO panata al grissino con purè di patate ... detta anche ORECCHIO D'ELEFANTE	24,00 Euro
ANGUILLA ARROSTO laccata al balsamico con purea di sedano rapa e POLENTINA di mais	22,00 Euro
FONDENTE di SCAMORZA con verdure di stagione alla griglia	12,00 Euro
PATATE AL FORNO – PATATE FRITTE	6,00 Euro
BOUQUET di VERDURE alla GRIGLIA	7,00 Euro
Degustazione di ERBORINATI e GORGONZOLA DOP	10,00 Euro

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO - 4 PORTATE a mano dello CHEF	40,00 Euro
MENU' DEGUSTAZIONE DI CARNE - 4 PORTATE a mano dell CHEF	40,00 Euro
IL MENU' DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO UGUALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO	Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

TORTINO di CAROTE e CIOCCOLATO con crema allo ZENZERO	8,00 Euro
STRUDEL di MELE, pinoli e uvette con PANNA al cioccolato bianco e salsa al vino rosso	8,00 Euro
TORTINO al CIOCCOLATO fondente con cuore di torroncino	8,00 Euro
BAVARESE all'UVA Americana della nonna BICE con crumble di frutta secca, crema liquirizia e cristalli di sale	8,00 Euro
TIRAMISU' classico della GALIZIA con crema al mascarpone, cioccolato e nocciole	7,00 Euro
TORTA della CASA con gelato di latte	7,00 Euro
SORBETTO ai FRUTTI di Cascina Galizia	6,00 Euro
GELATO alle CREME di latte e cioccolato	6,00 Euro

Pane 1-3-4-9 e coperto	2,00 Euro
------------------------	-----------

CARTA DI ORIGINE

I PIATTI del MENU' della CARTA vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio a noi vicino

La CARNE cucinata proviene prevalentemente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE

L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali

*ALCUNI PIATTI del MENU' della CARTA possono venire preventivamente surgelati per preservarne integrità e freschezza

ALLERGENI UTILIZZATI NELLE PREPARAZIONI

1.Cereali contenenti glutine - 2. Uova e prodotti a base di uova - 3.Arachidi e prodotti a base dei arachidi - 4.Soia e prodotti a base di soia - 5.Latte e prodotti a base di latte 6. Frutta a guscio - 7. Sedano e prodotti a base di sedano - 8. Senape e prodotti a base di senape - 9.Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 10.Anidride solforosa e solfiti (vino)

Per intolleranze o allergie alimentari siete invitati a rivolgervi al personale