



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

LUGLIO 2019

## MENU' PRANZI DOMENICALI

Antipasti

**TORRETTA** di MELANZANE, POMODORO e MOZZARELLA filante

**TARTARE** di MANZO Limousine con maionese allo zenzero

Degustazione di SALUMI NOSTRANI

coppa, pancetta e salame

**CROSTINI** con patè di OLIVE e formaggio

**PANE** con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primo Piatto

Il nostro **RISO CARNAROLI** al Lime e Rosmarino

Secondo Piatto con Contorno

**VITELLO TONNATO** di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine  
con insalatina verde dell'orto e glassa all'aceto balsamico

Degustazione di **FORMAGGI** ed **ERBORINATI** di Cascina

DOLCI

**SORBETTINO** alla FRUTTA

**BAVARESE** ai FRUTTI di bosco con salsa al cioccolato

Prezzi MENU'

**EURO 32 a PERSONA** Bevande, caffè e digestivi esclusi

**BIMBI** fino a 10 anni **EURO 22** bevande escluse

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù, Risolio, 120 g di Manzo e Gelato

**BIMBI 2-4 anni EURO 15** con menù ridotto 2 portate

Inizio servizio ore 13:00

Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30

E' sempre richiesta la prenotazione con indicazione della presenza di bambini  
persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane.

Per gruppi è richiesto un acconto a conferma della prenotazione



**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



TARANTOLA

LA GALIZIA È:  
BOTTEGA AGRICOLA  
CAMERE CON COLAZIONE  
RISTORANTE  
AGRI...GELATERIA  
VENDITA CARNI E SALUMI

# CASCINAGALIZIA



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

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

La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. 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.

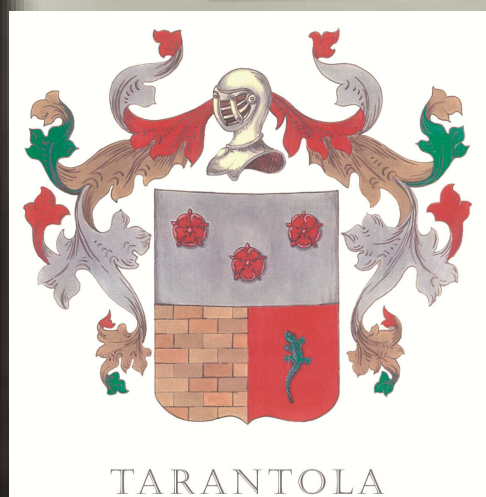
Il MENÙ è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è normalmente uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto quando richiesto all'atto della prenotazione possiamo sostituire il primo piatto di pasta con una pasta corta rossa o bianca.

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Possibilità di proporvi menù da CERIMONIA con TORTA e BEVANDE

Al momento della prenotazione vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE per le quali verranno apportate variazioni al menù



TARANTOLA

# CASCINAGALIZIA