



PASQUETTA

21 APRILE 2025

Festeggiamo

APERITIVO di BENVENUTO

**Bollicine lombarde o Analcolico alla frutta
Crostoni Patè di Fegato e Cipolla caramellata**

ANTIPASTO

TORTA PASQUALINA

Pasta brisè ripiena di ricottina ed erbe di campo su crema di tuorlo d'Uovo

...

CARNE DI MANZO Limousine delle nostre Cascine

Tartare con gocce di Maionese alla Senape e Miele

Lingua salmistrata con Salsa Verde

SELEZIONE di SALUMI Nostrani

Prosciutto crudo, Salame di suino, Mortadella ai Pistacchi

SELEZIONE di FORMAGGI del territorio

Grana Padano, Casera della Fiorida, Gorgonzola naturale

Quadretti di Ortaggi con cremoso di uova, olio e limone

CESTINO di PANE del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO

RISO CARNAROLI originale a km0 della nostra tenuta La Galizia

Caprino, Limone bruciato, Mirtilli

SECONDO

ARROSTO di Manzo Limousine del nostro allevamento

Ripieno di Prosciutto Crudo e Carciofi

Patate Novelle rosolate con le Erbe aromatiche

SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

DOLCI

UOVO di PASQUA

Cioccolato bianco ripieno di Composta di Rabarbaro

Nido di Pasta Kataifi, cremoso alla Vaniglia e Zafferano

COLOMBA & Caffè

Menù proposto a 70 €

Inclusi di Acqua e Vino della Galizia (1 bt. ogni 2 persone), caffè

Menù Bimbi 1-4 anni proposto a 25 €

Prosciuttino cotto, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua

Menù Bimbi 5-10 anni proposto a 50 €

Prosciuttino cotto, Salumi, formaggi, Pasta ragù o bianca, Arrosto, Gelato, Acqua

Prezzi da intendersi a persona

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

LUNEDI' 21 APRILE

PRANZO PASQUETTA

CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA'

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le produzioni agricole sono attuate in modo sostenibile prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La Carne cucinata proviene dal nostro allevamento di Bovini razza Limousine sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.

Il Riso Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

Verdure, latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è Cascina Galizia. Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria esperienza per la mente e per il cuore.



LAGALIZIA

SPECIFICHE SUL SERVIZIO

RISTORAZIONE

ORARIO DI ARRIVO OSPITI E INIZIO SERVIZIO ore 12.45-13.00
TERMINE servizio ore 16.15-16.30 circa

Dove non preventivamente accordato in forma scritta ci riserviamo di collocare gli ospiti in una delle due SALE a NOSTRA DISCREZIONE, al vostro arrivo sarete accompagnati al vostro tavolo.

A conferma della prenotazione è richiesto un ACCONTO di 30 euro a persona. In caso di disdetta, comunicata con almeno 4 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento, l'acconto potrà essere utilizzato in altre occasioni. In assenza di acconto la prenotazione non è valida.

All'atto della conferma si chiede di fornire il NUMERO di OSPITI con indicazione del numero di adulti, bambini fino a 4 anni, bambini sino a 10 anni e persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.

Per evitare code alla cassa NON sarà possibile effettuare PAGAMENTI separati, si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo UNO per tavolo e se abituati a stare in mezzo alla gente e a non disturbare gli altri commensali.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

INFO & PRENOTAZIONI
www.agriturismolagalizia.it
Tel: 0331 874964
mail : info@agriturismolagalizia.it

