



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## CERIMONIE di GENNAIO

MENU' con TORTA e BEVANDE

### Antipasti

**STRUDEL con ERBETTE e TOMA STAGIONATA**  
Su salsa a specchio di TOPINAMBUR

---

**SPUMA di RICOTTA e GRANA PADANO**  
con ERBA cipollina e LIMONE candito

**CARPACCIO di CARNE marinata al PEPE nero**  
con crostone di pane e crema all'aglio

**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

---

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

### Primi Piatti

**CANNELLONE ripieno di SEDANO RAPA e VERZA**  
GRATINATO al FORNO

---

**Il nostro RISO CARNAROLI**  
con BIETE e CRUMBLE di PANCETTA TESA

Secondo Piatto con Contorno

**SPEZZATINO di MANZO LIMOUSINE**  
delle nostre Cascine con PORRI STUFATI

### DOLCI

**SORBETTO di FRUTTA della GALIZIA**

---

**TORTA DA CERIMONIA**

BEVANDE e VINI in Abbinamento

**ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA**  
**BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE**  
**MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce**  
**CAFFE'**

### Prezzi MENU'

**EURO 45 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 28**

Prosciutto cotto, Pasta corta, Riso biete e pancetta, Spezzatino e Dolce  
**BIMBI fino a 4 anni EURO 16** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato  
Eventuali Amari, Grappe e Digestivi EURO 4

Il MENU' delle CERIMONIE e FESTE viene servito su PRENOTAZIONE  
La DOMENICA a PRANZO alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16:30  
Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

# 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 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.

La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

TORTA CHANTILLY classica con decorazione di Frutta Fresca

TORTA AL CIOCCOLATO con base di frolla e creme

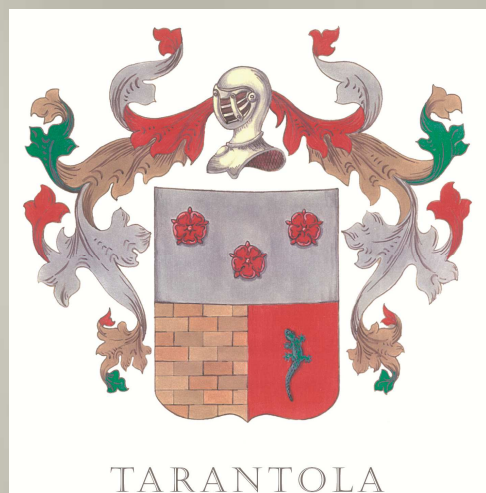
TORTA GELATO con le nostre creme e frutti

CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Il menù delle CERIMONIE e FESTE viene proposto solo su PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Escluso il pranzo delle domeniche, per il quale non ci sono limiti di numero, il menù degustazione delle Cerimonie e Feste viene proposto solo a gruppi con almeno 12 ospiti adulti; per gruppi di numero inferiore ci riserviamo di verificare disponibilità e di poter richiedere un supplemento

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate almeno 3 giorni prima dell'evento.



TARANTOLA

## 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