



**La Galizia è:**  
**BOTTEGA AGRICOLA**  
**CAMERE CON COLAZIONE**  
**RISTORANTE**  
**AGRI...GELATERIA**  
**VENDITA CARNI E SALUMI**



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## MENU' PRANZO di FERRAGOSTO

### APERITIVO DI BENVENUTO

#### PRANZO

#### Antipasti

Lo **STORIONE** che si crede un **TONNO** affogato nella **BARBABIETOLA**

**TARTARE** di **MANZO** Limousine con crema acida al **CETRIOLO**

**CARNE SALADA** fatta da noi e **GAZPACHO**

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

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

#### Primi Piatti

**GNOCCHETTO CALDO** di ricotta  
in salsa **FREDDA** al **POMODORO** e basilico

Il nostro **RISO CARNAROLI** al **MOJITO**  
lime, menta e **GELATO** al grana padano

Secondo Piatto con Contorno

un **DITO** di **ROAST-BEEF TIEPIDO** di **MANZO** Limousine  
delle nostre **Cascine** con **TACCOLE** spadellate aglio e olio

#### DOLCI

**SORBETTINO** di **FRUTTA**

**MERINGA** a -18 con salsa ai **FRUTTI** di **BOSCO** della **GALIZIA**

**BEVANDE** e **VINI** in Abbinamento al PRANZO

**ACQUA MINERALE NATURALE** e **GASATA**

**VINI** da tavola della nostra **CANTINA LOMBARDA**

**MOSCATO IGT** e **BRUT** con il dolce - **CAFFE'** e **LIMONCELLO**

#### Prezzi MENU'

**EURO 55 a PERSONA** Bevande incluse

**BIMBI** fino a 10 anni **EURO 30** - **BIMBI 2-4 anni EURO 18** (2 portate)

Prosciutto cotto, Gnocchetti al pomodoro, riso lime e menta  
Impanata con taccole e Sorbetto (o Gelato)

Inizio servizio ore 13:00

Per modalità prenotazione vedi retro - Acconto alla conferma



**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

# CascinaGalizia



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PRANZO FERRAGOSTO

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

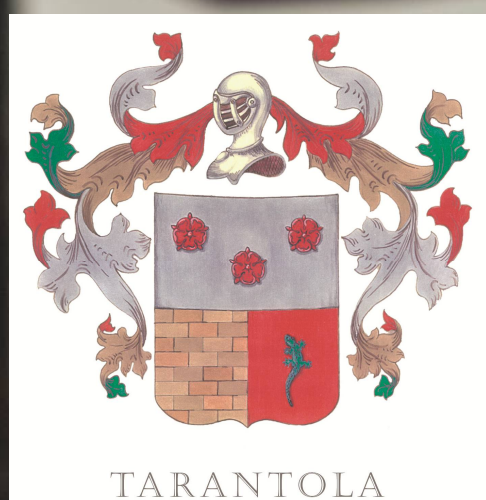
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri 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.

Per CERIMONIE e COMPLEANNI in sostituzione del dolce del menù con un supplemento di 5 EURO è possibile proporvi una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi.  
Tale sostituzione deve essere comunicata per tempo e concordata al momento della prenotazione.

Per il PRANZO di FERRAGOSTO è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.  
Per ogni variazione sul numero di ospiti e per non perdere l'acconto versato, vi chiediamo di darcene preavviso con almeno 3 giorni di anticipo.

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