



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' di PASQUA

Domenica 12 aprile 2020

CALICE DI BENVENUTO

Antipasti

CESTINO croccante **UOVA** e **ERBETTE** di Primavera

ROAST BEEF di manzo alla **MEDITERRANEA**
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame
TRIS di **BRUSCHETTE**
FORMAGGIO fresco
Tapenade di **OLIVE**, **CAPPERI** e **ACCIUGHE**
Concassè di **POMODORO** e **BASILICO**

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

Primi Piatti

GNOCCHETTI di **SEMOLA** al **PESTO** di **ZUCCHINE** e **FIORI** di **ZUCCA**

Il nostro **RISO CARNAROLI** **ASPARAGI** e **MANDORLE** tostate

Secondo Piatto con Contorno

AGNELLO brasato al profumo di menta e miele
PATATE novelle e **MELE** al forno

Dolci

CHEESECAKE classico con salsa ai **Frutti Rossi**

COLOMBA PASQUALE

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 55 a persona

BIMBI fino a 10 anni **EURO 30**

Prosciutto cotto, Pasta ragù o bianca, Riso asparagi, impanata con patate, gelato

BIMBI fino a 4 anni **EURO 18** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Amari, Digestivi e Grappe **EURO 4**

Il MENU' di PASQUA viene servito su **PRENOTAZIONE** - **ACCONTO 30%**

Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio ore 16:30 circa

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 di manzo 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.

POSSIBILITA' di sostituire l'AGNELLO con un ARROSTO di MANZO al miele e senape per chi ne fa richiesta al momento della prenotazione.
Variazioni vengono effettuate anche per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Per CERIMONIE e FESTE è possibile sostituire con un supplemento di Euro 3 il dolce del menù con una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi che potrà essere da voi scelta tra:
TORTA CHANTILLY classica con decorazione di Frutta Fresca
TORTA GELATO con le creme e i frutti di Cascina Galizia
CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Per il pranzo di PASQUA è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO non rimborsabile del 30% da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia

All'atto della conferma di prenotazione si chiede di indicare:

il numero esatto degli ospiti in quanto trattandosi di data molto richiesta potrebbe non essere possibile modificare la prenotazione;
la presenza di bambini con età sino a 4 e a 10 anni;
la presenza di persone con intolleranze o vegetariane;
la scelta di sostituire l'agnello con l'arrosto di manzo.



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