



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## MENU' di PASQUETTA

Lunedì 13 aprile 2020

### CALICE DI BENVENUTO

#### Antipasti

**QUICHE di PATATE con UOVA e PANCETTA**

**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

**CANNELLONE cime di RAPA e POMODORINI**

**Il nostro RISO CARNAROLI alle verdure di PRIMAVERA**

#### Secondo Piatto con Contorno

**ARROSTO di MANZO Limousine alla senape e miele**  
**PATATE novelle e MELE al forno**

#### Dolci

**SEMIFREDDO ai Frutti e Menta con la MERINGA**

**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 48 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 28**

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

**BIMBI fino a 4 anni EURO 16** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

**Amari, Digestivi e Grappe EURO 4**

**Il MENU' di PASQUETTA 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.

### Menù fisso

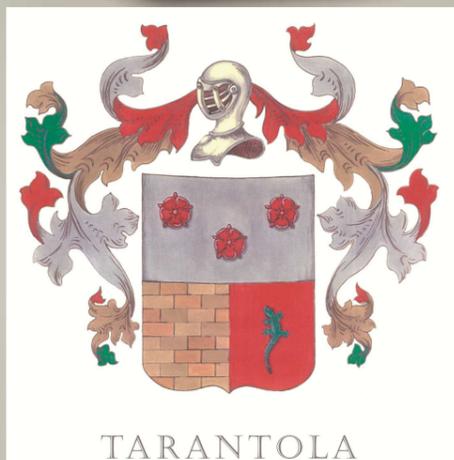
**Variazioni vengono effettuate anche per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane**

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 PASQUETTA 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



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