



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di GENNAIO

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI

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

BIETE e CRUMBLE di PANCETTA TESA

Secondo Piatto con Contorno

SPEZZATINO di MANZO LIMOUSINE
delle nostre Cascine
PORRI STUFATI

DOLCI

SORBETTO di FRUTTA della GALIZIA

MOUSSE al CIOCCOLATO

BISCOTTO alla VANIGLIA

Salsa all'ARANCIA e PEPERONCINO

Prezzi MENU'

Bevande tutte escluse

EURO 32 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 22

Prosciutto cotto, Pasta corta, Riso barbabietola, Spezzatino e Gelato

BIMBI fino a 4 anni EURO 15 - Prosciutto cotto, pasta corta e gelato

Vino cl.75 a partire da Euro 12 - Acqua cl.75 Euro 3

Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi Euro 4

Il MENU' di GENNAIO viene servito su PRENOTAZIONE

la **DOMENICA a PRANZO** alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16-16:30

Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

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 MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

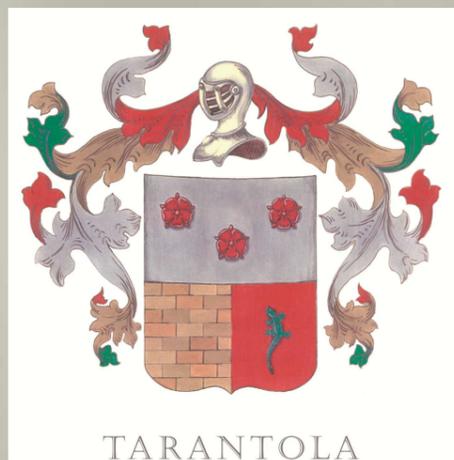
Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto e del primo piatto.

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Possibilità di proporvi, in sostituzione del dolce del menù una TORTA da CERIMONIA da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATA con decorazione di frutta fresca (supplemento di 3 euro a persona)

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.

Trattandosi di un menù appositamente preparato si chiede la cortesia di fornire un numero esatto degli ospiti e di comunicare per tempo eventuali variazioni.



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