

# Menù di Ferragosto

## FESTECCIA in Cascina Galizia

### *Il nostro Benvenuto*

TORTA SALATA con Cipolla e Pomodorino

Calice di Spumante

### *Antipasti*

INSALATA D'ESTATE

ANGURIA Piastrata, Cetriolo, Pomodorini, Fiordilatte, Melissa

DEGUSTAZIONE di SALUMI Nostrani

FORMAGGI del Contadino

GIARDINIERA BIO in Agrodolce

TARTARE di MANZO con Crema di ZUCCHINE

PANE con le FARINE dei campi del PARCO TICINO

### *Primo Piatto*

Il nostro RISO CARNAROLI originale

CAPRINO ... Limone, Erba Cipollina, Aneto e Pepe

### *Secondo Piatto & Contorno*

ARROSTO di MANZO con BURRO Affumicato al Barbecue

PATATE cotte in Forno con Rosmarino

ZUCCHINE Croccanti alla Menta

### *Dolci*

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

PANNA COTTA ai FRUTTI di BOSCO

Crumble al Burro e Menta

COSTO A PERSONA

Euro 55 Acqua, Calice di benvenuto e Caffè inclusi

ALTRE BEVANDE ESCLUSE

**MENU' BIMBI fino a 10 anni - COSTO Euro 33 acqua inclusa**

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Arrosto con patate, Gelato

**MENU' BIMBI fino a 4 anni - COSTO Euro 22 acqua inclusa**

Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Arrivo ed accoglienza ospiti dalle 12.45 alle 13.15

**PER RISERVARVI UN TAVOLO E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

accompagnata da un ACCONTO di Euro 20 a persona

AI MOMENTO della PRENOTAZIONE è richiesta la segnalazione di eventuali intolleranze, allergie o diete vegetariane

In caso di disdetta, effettuata almeno 3 giorni prima, l'acconto potrà essere utilizzato in altra occasione, per disdette tardive l'acconto verrà perso

**PRENOTAZIONI : [info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it) - tel. 335.1205168**

