



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE di SETTEMBRE

MENU' con TORTA e BEVANDE

Antipasti

SCRIGNO croccante di **VERDURE** Di stagione
Gocce di **OLIO** del **GARDA**

CARPACCIO di **MANZO** all'**ALBESE**
con **BOTTARGA** di **UOVO** e salsa **AIOLI'**
Degustazione di **SALUMI NOSTRANI**
MOUSSE di **ZOLA** e **MASCARPONE** con **NOCI** croccanti

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

Primi Piatti

LASAGNA ZUCCA e **STRACCHINO**

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale
CACIO & PEPE con pancetta croccante

Secondo Piatto con Contorno

ARROSTO di **MANZO LIMOUSINE**
delle nostre **Cascine**
PEPERONI uvetta e pinoli

Dolci

SORBETTO di **FRUTTA** della **GALIZIA**

TORTA da **CERIMONIA**

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 30

Prosciutto cotto, Pasta corta al ragù o bianca, Riso cacio e pepe
Arrosto di manzo e Dolce

BIMBI fino a 4 anni EURO 16

Prosciutto cotto, pasta corta al ragù o bianca e Gelato
Amari, Digestivi e Grappe EURO 4

Il MENU' delle CERIMONIE e FESTE viene servito su PRENOTAZIONE
la DOMENICA a PRANZO alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16:30
Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

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 MENÙ 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; quando richiesto all'atto della prenotazione, possiamo sostituire il primo piatto di pasta con una pasta corta rossa o bianca.

La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

- TORTA CHANTILLY classica con decorazione di Frutta Fresca
- TORTA AL CIOCCOLATO con base di frolla e creme
- TORTA GELATO con le nostre creme e frutti
- CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Il menù delle CERIMONIE e FESTE viene proposto solo su PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Escluso il pranzo delle domenica, per il quale non ci sono limiti di numero, il menù degustazione delle Cerimonie e Feste viene proposto solo a gruppi con almeno 12 ospiti adulti; per gruppi di numero inferiore ci riserviamo di verificare disponibilità e di poter richiedere un supplemento

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate almeno 3 giorni prima dell'evento.



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