



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE di GIUGNO

MENU' con TORTA e BEVANDE

Antipasti

RATATOUILLE di VERDURE dell'ORTO
pestato di zucchine

PAPPA al POMODORO ed essenza di **BASILICO**
Degustazione di **SALUMI NOSTRANI**

CIALDE di RISO VENERE con **SPUMA di CAPRINO** fresco

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

Primi Piatti

CANNELLONE alla NORMA
melanzane, pomodoro e ricotta salata

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale
BARBABIETOLA e **FINOCCHIETTO**

Secondo Piatto con Contorno

MANZO Limousine al punto ROSA
salsa tonnata
capperi in fiore
zucchine croccanti e menta

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 45 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 28

Prosciutto cotto, Pasta corta al ragù o bianca, Riso barbabietola e finocchietto
Manzo al punto rosa e Dolce

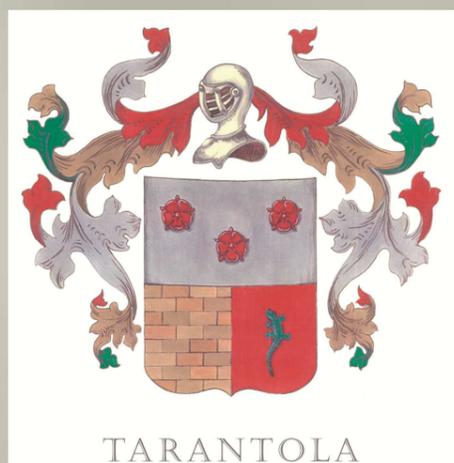
BIMBI fino a 4 anni EURO 16

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



TARANTOLA



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.

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