



PER NATALE
REGALA I PRODOTTI
DI CASCINA GALIZIA
O UN SOGGIORNO
DA NOI!



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

25 DICEMBRE 2019
NATALE IN CASCINA GALIZIA

Aperitivo di benvenuto
BEVANDE analcoliche alla **FRUTTA**

SPUMANTE Conte Vistarino e **STUZZICHINI** caldi e freddi salati

Antipasti

FLAN di **ZUCCA** con Chiffonade di **PORRI**
Gocce di Melagrana e Fonduta di Taleggio

TARTARE di Manzo Limousine con salsa verde
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta, Salame e **GIARDINIERA**
CROSTINI al **PATE'** di Fegato con Cipolla Caramellata

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

Primi Piatti

TORTELLONE di **RICOTTA** ... **ERBETTE** e tuorlo d'uovo morbido

RISO CARNAROLI allo Spumante con le **PERE**
Gorgonzola DOP e **GELATO** al Grana Padano

Secondi Piatti con Contorno

Filetto di **TROTA** con caponatina di Verdure in salsa di Mandarino

Degustazione di **FORMAGGI** di Cascina con **UVA** e **NOCI**

Dolci

TORTINO al **CIOCCOLATO** dal cuore morbido con salsa all'**ARANCIA**

PANETTONE della Tradizione con crema Mascarpone

BEVANDE e **VINI** in abbinamento

ACQUA MINERALE naturale e gasata
VINI da tavola della nostra cantina **LOMBARDA**
MOSCATO e **SPUMANTE** Conte Vistarino con il dolce
CAFFE'

Menù con **APERITIVO** e **BEVANDE EURO 80** adulti
BIMBI con età fino a 10 anni **EURO 40** - con età fino a 4 anni **EURO 20**

APERITIVO dalle H 12:30—**PRANZO** alle ore 13:00

E' sempre richiesta la prenotazione accompagnata da un acconto



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



CASCINAGALIZIA



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PRANZO DI NATALE

APERITIVO dalle ore 12:30

PRANZO ore 13:00

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.

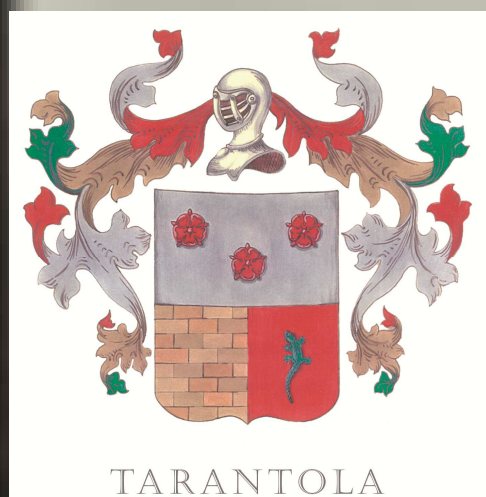
L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

Il MENÙ proposto è fisso
modifiche vengono apportate
per persone con intolleranze o problemi
alimentari, vegetariane o vegane per le quali è
richiesto di darne comunicazione all'atto della
prenotazione.

Il MENU' bambini <= 10 anni
ANTIPASTO di PROSCIUTTO COTTO
GNOCCHETTI al ragù di manzo (o al burro)
RISO pere e gorgonzola
IMPANATA di POLLO con patate
GELATO e PANETTONE

MENU' bambini <= 4anni
ANTIPASTO di PROSCIUTTO COTTO
GNOCCHETTI al ragù di manzo (o al burro)
GELATO e PANETTONE

Per il PRANZO di NATALE
è necessaria la PRENOTAZIONE
accompagnata da un ACCONTO del 50%
da effettuare mediante Bonifico bancario
o recandovi da noi



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA