



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.

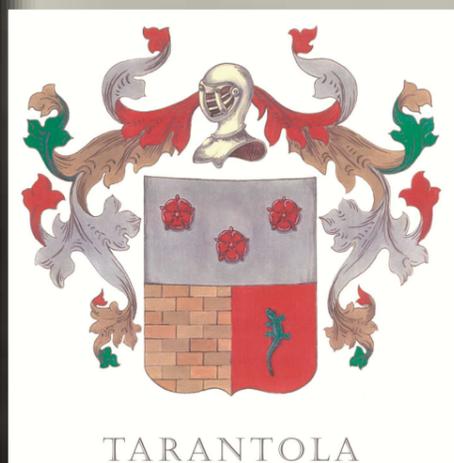
L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

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