



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

DICEMBRE 2019

MENU' DEGUSTAZIONE PRANZI DOMENICALI

Antipasti

FLAN di VERDURE su FONDUTA di TALEGGIO

**COTECHINO di SUINO in CROSTA su crema di LENTICCHIE
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame
CROSTINI al PATE' di FEGATO e Cipolla Caramellata**

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

GNOCCETTI caldi di PATATE e RICOTTA

In salsa tiepida al POMODORO e Basilico

**Il nostro RISO CARNAROLI con le PERE
Timo limonato e crema di Gorgonzola dolce DOP**

Secondo Piatto con Contorno

**BRASATO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
cotto a bassa temperatura con cacao amaro
e POLENTA Gialla di Mais**

DOLCI

SORBETTINO di FRUTTA

PANETTONE della Tradizione con crema UOVA e MASCARPONE

Prezzi MENU'

EURO 32 a PERSONA Bevande tutte escluse

BIMBI fino a 10 anni EURO 22

Prosciutto cotto, Gnocchetti, Riso alle pere e zola, Brasato di manzo e Gelato

BIMBI 2-4 anni EURO 15 con menù ridotto 2 portate

Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30

E' sempre richiesta la prenotazione con indicazione della presenza di bambini
persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane
Per gruppi è richiesto un acconto a conferma della prenotazione



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



TARANTOLA

**Per Natale
Regala i Prodotti
di Cascina Galizia
o un Soggiorno
da noi!**

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.

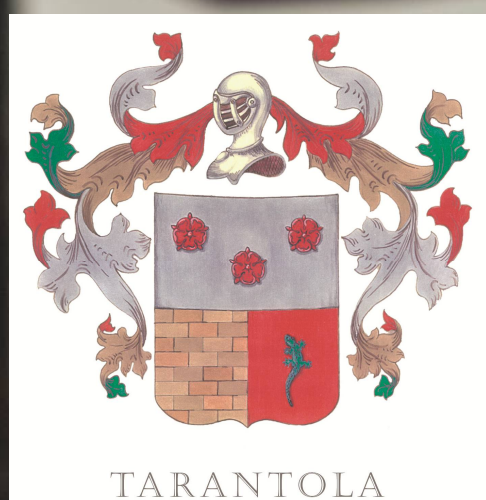
Il MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è normalmente 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.

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Possibilità di proporvi menù da CERIMONIA con TORTA e BEVANDE con un supplemento di 3 euro a persona

Al momento della prenotazione vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE per le quali verranno apportate variazioni al menù



TARANTOLA

CascinaGalizia