



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE di MAGGIO

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SFORMATINO di ZUCCHINE su FONDUTA di TALEGGIO
con CHIPS di PATATA ROSSA

TARTARE di MANZO LIMOUSINE
con maionese al Lime e Zenzero

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CROSTINI con PATE' di FEGATO e Cipolla Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

LASAGNETTA con CREMA di ASPARAGI e Provola

Il nostro RISO CARNAROLI con Spumante
MELE Rosmarino e cialda di Speck

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ARROSTO di MANZO LIMOUSINE
delle nostre Cascine

Caponatina di VERDURE in salsa d'alloro

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, Riso mele e rosmarino, Arrosto di manzo e Dolce

BIMBI fino a 4 anni EURO 18 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Eventuali Digestivi, Amari 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 CHANTILLY classica con decorazione di Cioccolato
CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

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.

Il prezzo esposto si riferisce ai pranzi domenicali. Nelle altre giornate il prezzo è valido per gruppi con almeno 12 ospiti adulti; nel caso di numero inferiore di ospiti adulti, allo stesso prezzo, viene proposto un solo primo di riso.

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni, 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 di prima della data 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