



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## CERIMONIE di APRILE

( Escluso PASQUA & PASQUETTA )  
MENU' con TORTA e BEVANDE

### Antipasti

STRUDEL di VERDURE su fonduta di TALEGGIO

TARTARE di MANZO LIMOUSINE con maionese al Lime  
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame  
GIARDINIERA in AGRODOLCE

CROSTINI al PATE' di FEGATO e Cipolla Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

### Primi Piatti

GNOCCHETTI allo ZAFFERANO e ZUCCHINE con Ricotta salata

Il nostro RISO CARNAROLI  
RADICCHIO e PROVOLA Affumicata

### Secondo Piatto con Contorno

TASCA di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine  
con PATATE cotte al forno e salsa al miele

### 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 ragù o bianca, Riso radicchio, Tasca di manzo e Dolce

**BIMBI fino a 4 anni EURO 16** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Eventuali 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

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

# 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 GELATO con le creme e i frutti di Cascina Galizia
- 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 di prima della data dell'evento.

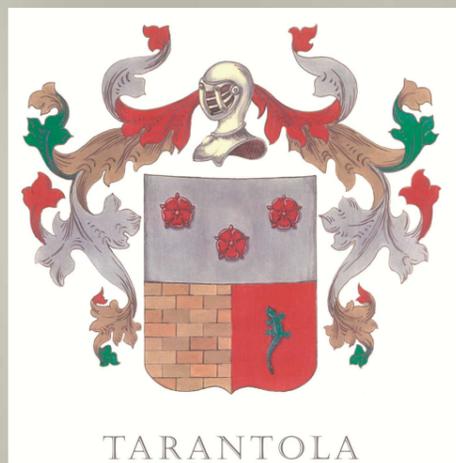
### CASCINA GALIZIA

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



TARANTOLA