



**La Galizia è:  
BOTTEGA AGRICOLA  
CON  
CESTI E REGALI NATALIZI  
CAMERE CON COLAZIONE  
RISTORANTE**



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**NOVEMBRE 2019**

## **MENU' PRANZI & CENE CERIMONIE & FESTE**

**Antipasti**

**FLAN di BROCCOLI su fonduta di Grana Padano**

**TARTARE di MANZO Limousine**

**Degustazione di SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**CROSTINI di PANE con PATE' di Fegato**

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

**Primi Piatti**

**LASAGNETTA con sfilacci di MANZO e PROVOLONE Valpadano**

**Il nostro RISO CARNAROLI con Radicchio  
riduzione di Vino rosso e fonduta di Taleggio**

**Secondo Piatto con Contorno**

**BIANCOSTATO glassato di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine  
con Julienne di CAVOLO VIOLA saltato e Senape antica**

**Dolci**

**SORBETTINO di FRUTTA**

**TORTA da CERIMONIA con decorazione Frutta Fresca**

**BEVANDE e VINI in abbinamento**

**ACQUA MINERALE naturale e gasata**

**VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT Oltrepò Pavese  
Spumante BRUT e MOSCATO con il dolce**

**CAFFE'**

**Prezzi MENU' CERIMONIA con BEVANDE**

**EURO 45 a PERSONA - BIMBI fino a 10 anni EURO 28**

**BIMBI 2-4 anni EURO 16 con menù ridotto 2 portate**

**PRANZO: inizio servizio H 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala H 16:30  
CENA: inizio servizio dalle H 19:30 - Termine servizio e disponibilità sala H 23:30**

**E' sempre richiesta la prenotazione, accompagnata da un acconto e indicazione della presenza di bambini, persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane**



**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

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:

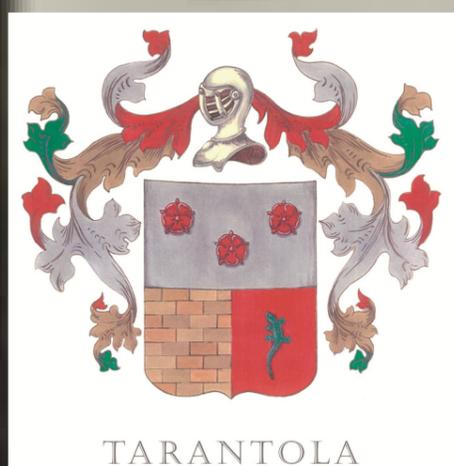
- TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca
- TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato
- CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

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 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.

LAGALIZIA  
AGRICOLTURA & TURISMO



TARANTOLA

# CascinaGalizia

