



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

31 DICEMBRE 2019
CENONE DI CAPODANNO IN CASCINA GALIZIA

Antipasti

**FLAN di CAVOLO ROSSO con Chiffonade di PORRI
Gocce di Melagrana e Fonduta di Grana Padano**

**TARTARE di Manzo Limousine con Maionese al Lime
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta, Salame e GIARDINIERA
CROSTINI con PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata**

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

GNOCCHETTI di ZUCCA con crema di Taleggio e Nocciole

**RISO CARNAROLI allo Spumante con le PERE
Gorgonzola DOP e GELATO al Grana Padano**

**Secondi Piatti con Contorno
Degustazione di FORMAGGI di Cascina
CONFETTURE della Galizia & FRUTTA**

alla Mezzanotte

SPUMANTE Conte Vistarino dell'Oltrepò Pavese

SALAMI COTTI, MARZAPANE & COTECHINO su letto di lenticchie

Dolci

STRUDEL di MELE con Pinoli, Uvetta passa e Cannella

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 BEVANDE EURO 80 adulti
BIMBI con età fino a 10 anni EURO 40 - con età fino a 4 anni EURO 20**

INIZIO SERVIZIO CENONE DI CAPODANNO H 21:30

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



**PER NATALE
REGALA I PRODOTTI
DI CASCINA GALIZIA
O UN SOGGIORNO
DA NOI!**

CASCINAGALIZIA



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE CENONE DI CAPODANNO

Inizio CENONE di CAPODANNO ore 21:30

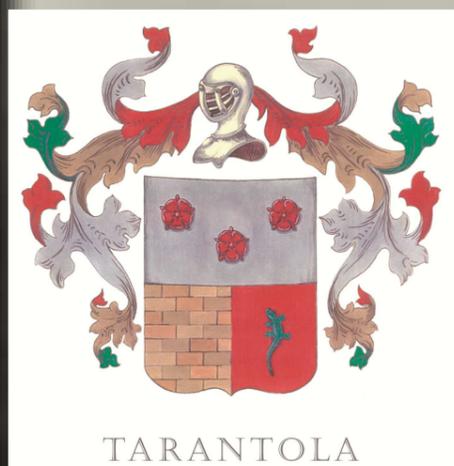
In accompagnamento alla serata
MUSICA di sottofondo in filodiffusione
COUNTDOWN e BRINDISI alla MEZZANOTTE
Musica DANCE in filodiffusione dopo la mezzanotte
LUCE di CANDELE

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 solo
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 è costituito da
ANTIPASTO di Proscitto cotto
PASTA corta al RAGU' di manzo
RISO per e gorgonzola
IMPANATA di POLLO con patate
PANETTONE con crema di mascarpone

Per il CENONE di SAN SILVESTRO
è necessaria la PRENOTAZIONE
accompagnata da un ACCONTO del 50%
da effettuare mediante Bonifico bancario
o recandovi presso Cascina Galizia



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA