



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



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

26 DICEMBRE 2019

SANTO STEFANO IN CASCINA GALIZIA

Aperitivo di benvenuto

BEVANDE analcoliche alla **FRUTTA**

SPUMANTE Conte Vistarino e **STUZZICHINI SALATI**

Antipasti

Insalatina di **FINOCCHI** con **TROTA** del Parco del Ticino
ARANCIA e cialda di **RISO**

TARTARE di Manzo Limousine con salsa verde

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta, Salame e **GIARDINIERA**
CROSTINI al **PATE'** di Fegato con Cipolla Caramellata

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

Primi Piatti

MALTAGLIATI al Prezzemolo in brodo con Carota e Mela

Il nostro **RISO CARNAROLI** allo Spumante

Timo limonato, Rosmarino e cialda di **SPECK**

Secondi Piatti con Contorno

ARROSTO di **MANZO** Limousine Senapato
con **SCAROLA** e composta di **PERA**

Degustazione di **FORMAGGI** di Cascina con **UVA** e **NOCI**

Dolci

SORBETTO alla **FRUTTA**

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 **APERITIVO** e **BEVANDE** EURO 55 adulti

BIMBI con età fino a 10 anni EURO 30-con età fino a 4 anni EURO 20

APERITIVO dalle H 12:30—**PRANZO** alle ore 13:00

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



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PRANZO DI SANTO STEFANO

APERITIVO dalle ore 12:30

PRANZO ore 13:00

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.

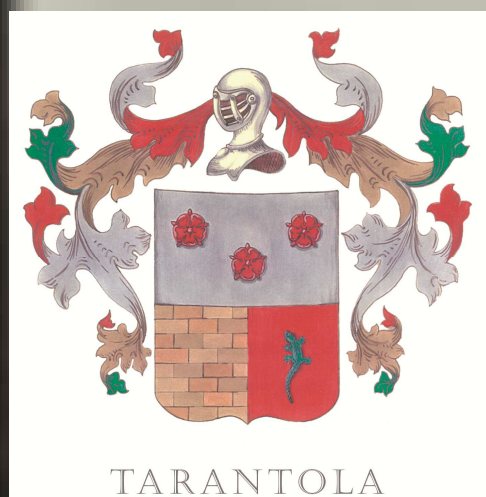
L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

Il MENÙ proposto è fisso
modifiche vengono apportate
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
ANTIPASTO di PROSCIUTTO COTTO
GNOCCHETTI al ragù di manzo (o al burro)
RISO timo limonato e rosmarino
IMPANATA di POLLO con patate
GELATO e PANETTONE

MENU' bambini <= 4anni
ANTIPASTO di PROSCIUTTO COTTO
GNOCCHETTI al ragù di manzo (o al burro)
GELATO e PANETTONE

Per il PRANZO di NATALE
è necessaria la PRENOTAZIONE
accompagnata da un ACCONTO del 50%
da effettuare mediante Bonifico bancario
o recandovi da noi



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA