



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## Il MENU' di MAGGIO

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI

Antipasti

**ROLLE' di PASTA SFOGLIA** ripieno di **CIME di RAPA e TOMA**  
con gocce di **MIELE di ACACIA**

**TARTARE di MANZO** Limousine con **MAIONESE al LIME**  
**SALUMI NOSTRANI ...**

Coppa, Pancetta e Salame

**CIALDA di RISO Carnaroli** con **GIARDINIERA in AGRODOLCE**

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

Primi Piatti

**GNOCCHETTI di PATATA**  
su crema di **CAVOLO Romano**

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale  
con lo **SPECK** croccante mantecato alle **ERBE di Campo**

Secondo Piatto con Contorno

**COSTINE di MANZO LIMOUSINE**  
delle nostre **Cascine**  
Con le **PATATE al FORNO**

Dolci

**SORBETTO di FRUTTA** della **GALIZIA**

**BAVARESE di RISO**  
con Salsa ai **Frutti di Bosco**

Prezzi MENU'

Bevande tutte escluse

**EURO 32 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 22**

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca, Riso erbe e speck, Costine e Gelato  
**BIMBI fino a 4 anni EURO 15** - Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca e Gelato

Vino cl.75 a partire da Euro 12 - Acqua cl.75 Euro 3

Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi Euro 4

Il MENU' viene sempre servito su **PRENOTAZIONE**

la **DOMENICA** a PRANZO alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16-16:30

Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

Tavoli anche all'aperto ed adeguatamente distanziati

# 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 MENU' 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 e del primo piatto di pasta.

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.

Possibilità di proporvi, in sostituzione del dolce del menù una TORTA da CERIMONIA da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATA con decorazione di frutta fresca (supplemento di 3 euro a persona)

Al momento della prenotazione vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE per le quali verranno apportate variazioni al menù.

Trattandosi di un menù appositamente preparato si chiede la cortesia di fornire un numero esatto degli ospiti e di comunicare per tempo eventuali variazioni.

### 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