



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di AGOSTO

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI
(ESCLUSO FERRAGOSTO)

Antipasti

FARINATA di CECI
LARDO e ROSMARINO

CARNE SALADA con SALSA TSATSIKI ... Yogurt, Cime, Cetrioli
Degustazione di SALUMI NOSTRANI di Cascina
GAZPACHO di VERDURE e MORE con crostini di Grana Padano
PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primo Piatto

RISO CARNAROLI della GALIZIA
MORE & TALEGGIO

Secondo Piatto con Contorno

TASCA di MANZO Limousine
Farcita con le VERDURE

Degustazione di FORMAGGI di Cascina
Salse & Miele

Dolce

SEMIFREDDO
coi frutti che offre la stagione

Prezzi MENU'
Bevande tutte escluse

EURO 32 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 22

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca,
Grigliata di carne con patate fritte 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' di AGOSTO viene servito su PRENOTAZIONE

Per gruppi la DOMENICA a PRANZO

alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16-16:30

oltre che su richiesta 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 MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

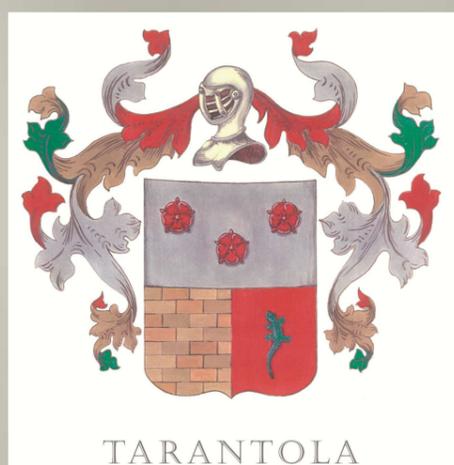
Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto, del primo piatto di pasta e del dolce.

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.



TARANTOLA

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