



31|12|25

CENONE CAPODANNO

CASCINA GALIZIA - S.P.127 - 20012 CUGGIONO

H 21.00

per cominciare

ENTREE

**Calice di Bollicina O.P.
Bevanda analcolica alla Frutta**

**Crostini patè di Fegato
e Cipolla caramellata**

2020

ANTIPASTI

**Farinata di Ceci
Ragù di Biancostato
Fondo Bruno
Essenza di Cavolo Nero
Chips al Porcino**

**Degustazione
Salumi Nostrani
Stagionati di Latte
Giardiniera in Agrodolce**

**Tartare di manzo Limousine
Gocce di Maionese**



per continuare

PRIMI

CANNOLO di Pasta
Ripieno di Patate arrosto e Bacon
Salsa di Finocchi Confit

RISO CARNAROLI della GALIZIA
Barbabietola, Burrata di Bufala
Zest di Arance Candite



SECONDI

Filetto di manzo Limousine
Soffice di Patate e Zucca
Chips di Lenticchie

TRIS di FORMAGGI
Zola dolce, Grana Padano, Toma
Uva e Noci

24.00

alla mezzanotte

CALICE di SPUMANTE O.P

SORBETTO al MANDARINO

CREMOSO alla CASTAGNA

Caramello, Crumble al Cacao, Glassa al Cioccolato Fondente

CAFFE' & PANETTONE della Tradizione

Digestivo ... MUSICA E BALLI sino alle 2.00 della Notte !!



CENONE
con
APERITIVO
Acque Minerali
BRINDISI
MUSICA
Caffè & Digestivo

€ 120

bambini 1-4 anni: € 30
bambini 5-10 anni: € 60

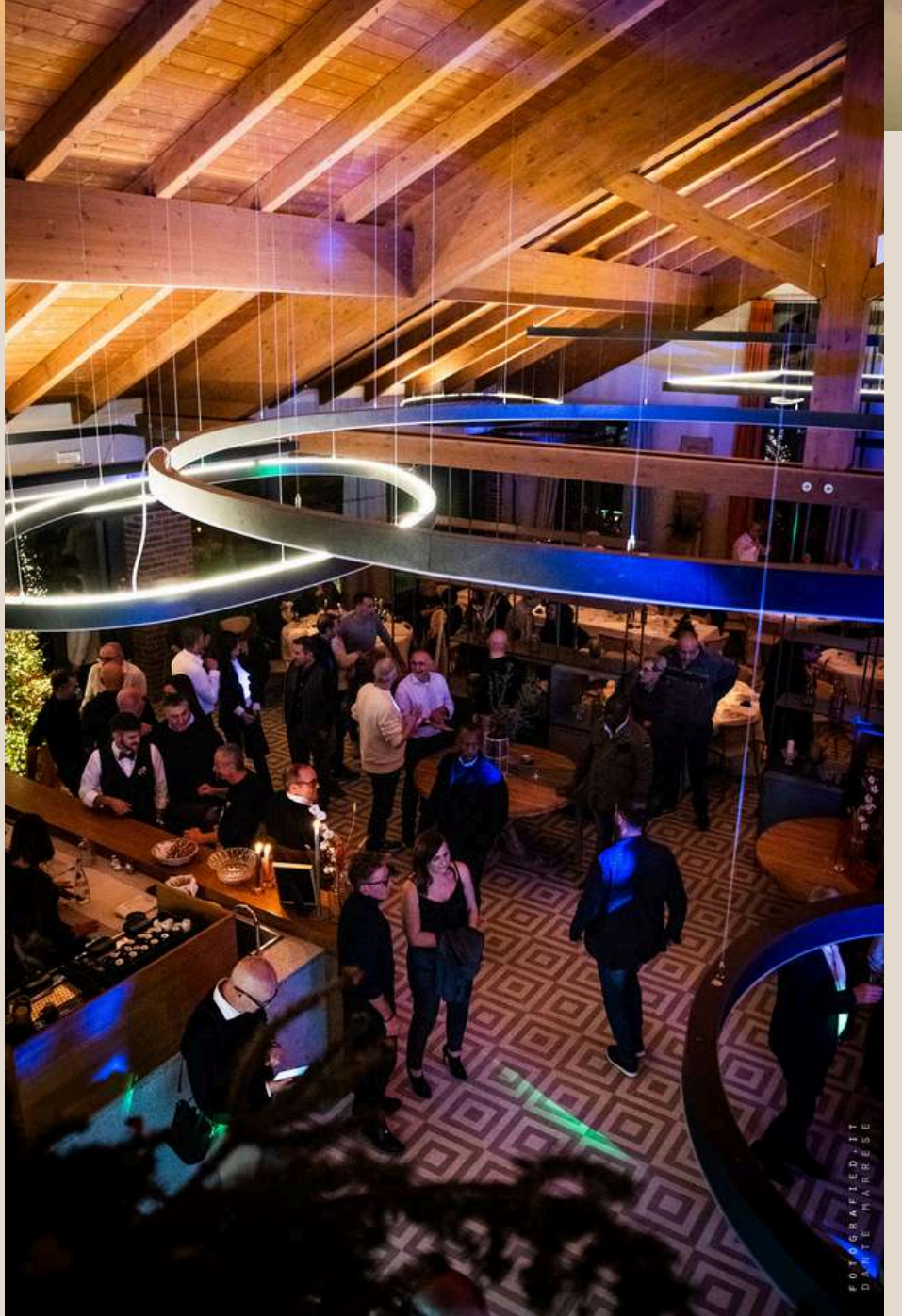
Prezzi a Persona



FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE



FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE



FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE



CENONE & CAMERA

COCCOLA DI FINE ANNO

CENONE del 31 dicembre
1 NOTTE con colazione

€ 195 in camera STANDARD

€ 200 in camera DELUXE

€ 210 in camera ROMANTICA

€ 210 in SUITE FAMILY

Prezzi a Persona

CENONE & CAMERA

COCCOLE DI FINE ANNO

CENONE del 31 dicembre
2 NOTTI del 30 e 31 dicembre
con colazione

€ 250 in camera STANDARD

€ 260 in camera DELUXE

€ 285 in camera ROMANTICA

€ 285 in SUITE FAMILY

Prezzi a Persona

CAPODANNO IN CASCINA GALIZIA

informazioni utili

Per il CENONE in caso di intolleranze o specifiche esigenze alimentari si chiede di darne segnalazione all'atto della prenotazione per le opportune modifiche al menù.

Per il CENONE a conferma della prenotazione è richiesto un acconto di € 40 a persona. Per le CAMERE con CENONE a conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 50%.

Gli acconti, in caso di disdetta pervenuta entro 4 giorni dall'evento potranno essere convertiti come buoni ed utilizzati in altra occasione, per disdette successive l'acconto andrà perso.

Per evitare code alla cassa NON sarà possibile effettuare PAGAMENTI separati, si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo 1 per tavolo o in camera e se abituati a stare in mezzo alla gente o in camere di albergo. Per i CANI in camera è richiesto un supplemento di € 10 a notte.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA':

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le produzioni agricole sono attuate in modo sostenibile prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali. La Carne cucinata proviene dal nostro allevamento di Bovini razza Limousine sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali. Il Riso Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano. Verdure, latticini e uova provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

PRENOTAZIONI

www.agriturismolagalizia.it

0331 874964 - 335 1205168

info@agriturismolagalizia.it

