



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di APRILE

PERCORSO DEGUSTAZIONE
PRANZI DOMENICALI E GRUPPI

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARNE SALADA con PANNA acida e CIPOLLE

POLPETTA di MANZO nella salsa di POMODORO

FRITTATA di PATATE e PORRI

CROSTINO di PANE con spuma di ZOLA SEDANO e NOCI

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

ORTICHE e Fonduta di TOMA

SECONDO PIATTO con CONTORNO

REALE di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine

Fondo Bruno con Chips di Cacao

BARBA dei FRATI

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA MORBIDA RABBARO e VANIGLIA

Prezzi MENU'

EURO 35 a persona

Escluse tutte le bevande

BIMBI fino a 10 anni EURO 22

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca e Gelato

BIMBI fino a 4 anni EURO 16 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

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

Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi, Amari e Grappe da Euro 4

Il MENU' viene servito su PRENOTAZIONE

DOMENICA a PRANZO (escluso Pasqua che ha un menù dedicato)

alle ore 13.00 con termine servizio e disponibilità spazi alle ore 16-16:30

Oltre che il 25 APRILE e per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

Per la gestione degli arrivi è richiesta la cortesia della massima puntualità

Variazioni per INTOLLERANZE ALIMENTARI o menù VEGETARIANI

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 MENÙ è FISSO e non modificabile.

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane. Della presenza di tali persone vi chiediamo di darci preventiva comunicazione.

Varianti per vegetariani - antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, pinzimonio con panna acida, crostino zola e sedano, polpetta di verdure nella salsa di pomodoro, frittata patate e porri - secondo: uovo cotto a bassa temperatura con barba dei frati

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 5 euro a persona)

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

Possibilità di riservarvi un tavolo nelle nostre sale interne o all'esterno sotto i portici (scelta da effettuare la momento della prenotazione)

E' sempre necessaria la PRENOTAZIONE che per gruppi deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30%

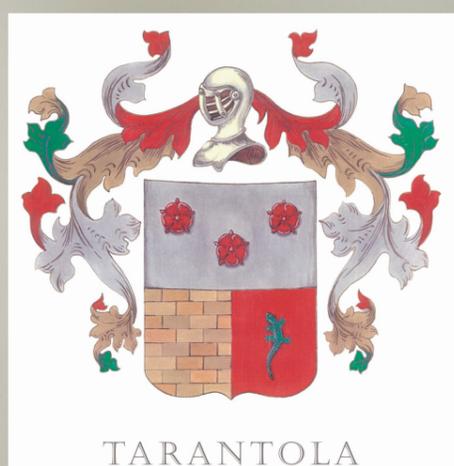
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

Per gruppi il numero definitivo degli ospiti con indicazione di:

eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 e 4 anni,
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE

sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con un anticipo di almeno 3 giorni.

Accesso alla struttura secondo prescrizioni anti-covid



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