



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di MARZO

PERCORSO DEGUSTAZIONE

PRANZI DOMENICALI E GRUPPI SENZA BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di MANZO con Maionese alla Pimpinella e Nocciole

POLPETTE di MANZO con crema di GRANA

CROSTINO CAVOLO Pack-Choi e Lardo

TORTA SALATA con Erba Cipollina Cotto e Crescenza

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

BARBABIETOLA e FINOCCHIETTO

SECONDO PIATTO con CONTORNO

BIANCOSTATO di MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE

Laccato al MIELE

FINOCCHI all'ARANCIA

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA PARADISO con crema al LIMONE

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 18 - 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' di viene servito su PRENOTAZIONE

La DOMENICA a PRANZO

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

Oltre che 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 MENU' è FISSO e non modificabile.

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane. Della presenza di tali persone chiediamo di darne PREVENTIVA COMUNICAZIONE.

Varianti per vegetariani - antipasti: formaggi assortiti, giardiniera, pinzimonio con maio alla pimpinella, polpetta di verdure con crema di grana, crostino con cavolo - secondo: uovo cotto a bassa temperatura con finocchi all'arancia

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 al momento della prenotazione)

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

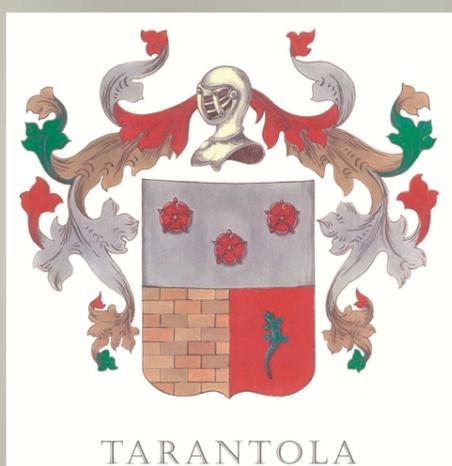
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

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