



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## Il MENU' di FEBBRAIO

PERCORSO DEGUSTAZIONE  
PRANZI DOMENICALI E GRUPPI

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di MANZO con Maionese al Pompelmo

ROSTI' di Patate e Scamorza

COTECHINO su letto di Lenticchie

TORTA SALATA CAVOLO VERZA e SALSICCIA

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

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale ai FUNGHI

Fonduta di Taleggio e Porro croccante

SECONDO PIATTO con CONTORNO

INVOLTINO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine

con PANCETTA e FORMAGGIO

SPINACI ai BURRO

Dolci

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

---  
TORTA di CAROTE

Crema Inglese

Prezzi MENU'

**EURO 35 a persona**

escluse tutte le bevande

**BIMBI fino a 10 anni EURO 22**

Selezione di 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' di FEBBRAIO viene servito SOLO su PRENOTAZIONE

per PRANZI e CENE di GRUPPO

con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani

si chiede di darne PREVENTIVA 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 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: formaggi assortiti, giardiniera, rostì patate scamorza, uovo con maio di pompelmo, crema di lenticchie con crostino al grana, torta salata con cavolo verza - secondo: toma alla griglia con spinaci al burro

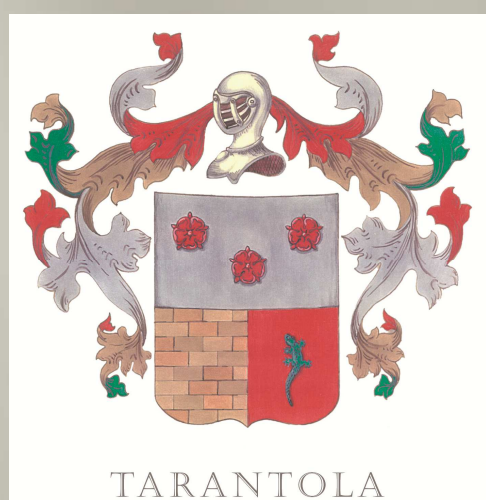
Possibilità di proporvi, in sostituzione del dolce del menù una TORTA da CERIMONIA da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATATA con decorazione di frutta fresca (supplemento di 5 euro a persona)

**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 anni, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, **sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data del pranzo**, 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 come da 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