LaGalizia

AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' di APRILE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI
Coppa, Pancetta e Salame
FORMAGGI del CONTADINO
GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE
CARPACCIO di MANZO con Crema di Grana Padano DOP
POLPETTA Piselli verdi e Panna acida
LINGUA di MANZO e Salsa verde di Prezzemolo
TORTA SALATA Carciofi e Pomodoro secco

--

CESTINO di PANE
con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale
CREMA di FAVE e PECORINO della Valtellina

SECONDO PIATTO & CONTORNO

REALE DI MANZO Limousine delle nostre CASCINE
PATATE al FORNO e CHIPS di CACAO

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

--

SACHER con Confettura al LAMPONE

Prezzi MENU'

EURO 38 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 25
Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca e gelato

BIMBI fino a 4 anni EURO 18
Prosciutto cotto, Pasta corta e gelato

BEVANDE, ACQUA, VINI, CAFFE' e DIGESTIVI ESCLUSI

Il MENU' del MESE viene servito su PRENOTAZIONE
La DOMENICA a PRANZO e per GRUPPI

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15
TERMINE SERVIZIO E DISPONBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30

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 i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio. La CARNE cucinata proviene 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 provenienti dai nostri campi. Verdure, Latticini, Salumi, Olio e vini provengono da aziende agricole del Parco del Ticino e del Territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Il MENÙ è FISSO
Variazioni vengono effettuate per persone
con intolleranze o problemi alimentari
vegetariane o vegane.
Della presenza di tali persone si chiede di darne preventiva comunicazione per le opportune modifiche al menù.

E' SEMPRE NECESSARIA la PRENOTAZIONE
che, per GRUPPI, deve essere accompagnata
da un ACCONTO del 30% circa
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 2 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

Il numero definitivo degli ospiti
con indicazione di:
eventuali BAMBINI con età fino a 10 anni
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE
sarà da confermare almeno 7 giorni prima
della data del pranzo o della cena
tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento
anche in caso di defezioni dell'ultimo momento
non comunicate con un anticipo di almeno 2 giorni.

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

Alla sera termine servizio entro le ore 23.

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