

CASCINA GALIZIA

menu
PASQUA

aperitivo di benvenuto

BOLLICINA o ANALCOLICO ALLA FRUTTA

CROSTINO con PATE' DI FEGATO e CONFETTURA DI CIPOLLA

antipasti

TORTA PASQUALINA con Crema all'UOVO

SALUMI NOSTRANI ... Crudo di Parma, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

INSALATA DI **NERVETTI, FAGIOLI, CIPOLLE, PINOLI**

ZEPPOLE SALATE FRITTE

TARTARE di MANZO con Maionese alla Brace

primo piatto

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale a KM0

ERBE di CAMPO, POLLINE, LAVANDA

STRACCIATELLA

secondo piatto

AGNELLO in CROSTA di ERBE

Oppure

ARROSTO di Manzo in CROSTA di ERBE

PATATE NOVELLE, PISELLI e PANCETTA

VINI BIANCHI e **ROSSI** della Cascina

dolci

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

COLOMBA PASQUALE con GELATO al MASCARPONE

CALICE DI **MOSCATO** e **CAFFE'**

ADULTI E RAGAZZI € 75 Bevande Incluse

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 45 Bevande Incluse

BAMBINI FINO A 4 ANNI € 25 Bevande Incluse



INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

DOMENICA 31 MARZO ORE 13

Il M E N U' è proposto a **EURO 75** a persona

Incluse Bevande, Vini della Cascina, Caffè

BIMBI fino a 10 anni **EURO 45**

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Arrosto con patate, Gelato

BIMBI fino a 4 anni **EURO 25**

Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Digestivi, Amari e Grappe ESCLUSI ed a partire da EURO 4

Il MENU' viene servito su PRENOTAZIONE

ACCONTO di **EURO 25** a persona per la conferma di prenotazione

L'acconto potrà essere utilizzato in altre occasioni
solo in caso di disdetta comunicata con 7 gg di anticipo

SCELTA tra AGNELLO e ARROSTO

da effettuare al momento della PRENOTAZIONE

Variazioni per intolleranze alimentari o menù vegetariani

Varianti al MENU' per VEGETARIANI

Antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, tartare di verdure e maionese,
crostino cipolla, pinzimonio

Primo: come menù

Secondo: sedano rapa con primo sale, patate e piselli

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 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.

Verdure, Latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.