



**LA GALIZIA È:**  
BOTTEGA AGRICOLA  
CAMERE CON COLAZIONE  
RISTORANTE  
AGRI...GELATERIA  
VENDITA CARNI E SALUMI



# L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## FERRAGOSTO COUNTRY-CHIC in CASCINA

### PRANZO

Antipasti

### FIORI di ZUCCA

ripieni di formaggio fresco e acciughe  
crema con latte di stracciatella

TARTARE di MANZO Limousine e purea di MIRTILLI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

Bruschetta di Pomodorini e tapenade di Olive e capperi

PANE con le farine del PARCO TICINO

Primi Piatti

### PACCHERO

Pomodorini confit, ricotta salata e crema al basilico

### RISO CARNAROLI

rosmarino, lime e miele salato

Secondo Piatto

ROAST-BEEF di MANZO delle nostre Cascine

in crosta di sale, salvia e rosmarino

PATATE Arrostiti

Dolce

PANNA COTTA e coulis di FRUTTI di BOSCO della GALIZIA

Bevande

ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA

VINO BIANCO o ROSSO Montelio, RIESLING B.Verdi o BRUT Vistarino

(1 bottiglia ogni 2 persone) e CAFFÈ'

### EURO 50 a PERSONA

BIMBI fino a 10 anni EURO 25- BIMBI 1-4 anni EURO 16 (2 portate)

Prosciutto cotto, pasta al pomodoro, roast-beef con patate e gelato

DIGESTIVI ED EXTRA SECONDO CONSUMO

Inizio servizio ore 13:00

Per modalità prenotazione vedi retro - Acconto alla conferma



### 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



TARANTOLA

# CASCINAGALIZIA



# LAGALIZIA

## AGRICOLTURA & TURISMO

### INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PRANZO FERRAGOSTO

I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio.

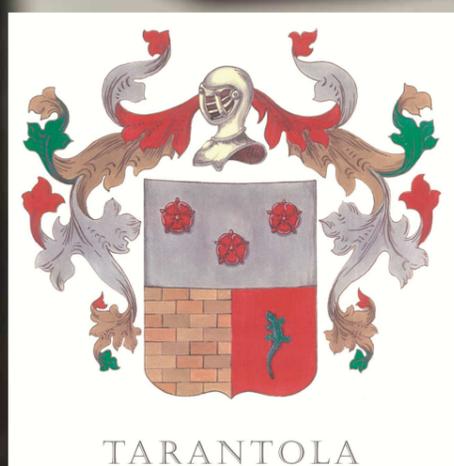
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri 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.

Per CERIMONIE e COMPLEANNI in sostituzione del dolce del menù con un supplemento di 3 EURO è possibile proporvi una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi.  
Tale sostituzione deve essere comunicata per tempo e concordata al momento della prenotazione.

Per il PRANZO di FERRAGOSTO è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.  
Per ogni variazione sul numero di ospiti e per non perdere l'acconto versato e poterlo utilizzare in altre occasioni vi chiediamo di darcene preavviso con almeno 4 giorni di anticipo.

Al momento della prenotazione vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE per le quali verranno apportate variazioni al menù



TARANTOLA

# CASCINAGALIZIA