



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di NOVEMBRE

PERCORSO DEGUSTAZIONE
PRANZI DOMENICALI E GRUPPI

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARNE SALADA di MANZO con Maio al RAFANO

MUNDEGHILI della NONNA

TORTA SALATA PATATE e PORRI

FRITTATTINA rotolata nella VERZA e GRANA

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

Nella Tradizione della PANISCIA NOVARESE

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ARROSTO di MANZO LIMOUSINE

delle nostre CASCINE

Fondo bruno

ZUCCA e FUNGHI Spadellati

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TIRAMISU' CLASSICO

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 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 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 MENÙ è FISSO e non modificabile.

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane. Per la presenza di tali persone è richiesto di darne preventiva comunicazione.

Varianti per vegetariani - antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, uovo con maio, fritattatina con la verza, torta salata, mundeghili di verdure - secondo: scamorza alla piastra con zucca e funghi spadellati

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 la momento della prenotazione)

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

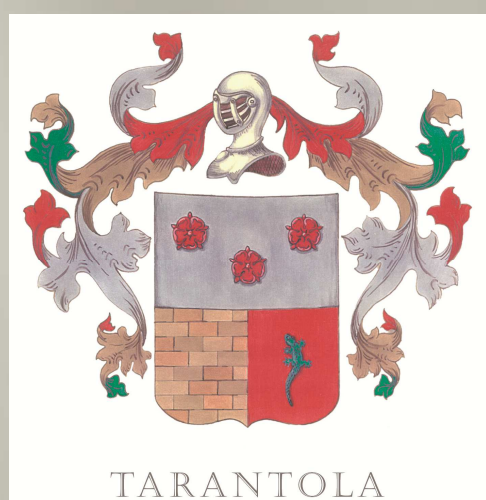
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

Per gruppi 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