



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di DICEMBRE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

PRANZI DOMENICALI E GRUPPI SENZA BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di MANZO con Maio allo ZENZERO

MUNDEGHILI della NONNA

COTECHINO su letto di LENTICCHIE

CROSTINO con PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

ZAFFERANO

Ragù di OSSOBUCCO e Gremolada

SECONDO PIATTO con CONTORNO

STRACOTTO al Vino Rosso

di MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE

POLENTA macinata a Pietra

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

PANETTONE della TRADIZIONE

Crema di Mascarpone

Prezzi MENU'

EURO 38 a persona

Escluse tutte le bevande

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

Acqua cl.75 Euro 4 - Vino cl.75 a partire da Euro 15

Bibite Euro 4 - Caffè Euro 2 - Digestivi, Amari e Grappe a partire da Euro 4

Il MENU' viene servito su **PRENOTAZIONE** la **DOMENICA** a **PRANZO**
alle ore **13.00** con termine servizio alle ore **16-16:30**

Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti

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, crostino cipolla, pinzimonio, lenticchie, mundeghili di verdure - secondo: toma fondente con polenta di mais

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 2-3 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