



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di OTTOBRE

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI

Antipasti

QUICHE rustica di **VERDURE** dell'ORTO
CREMA di **GRANA PADANO**

CARPACCIO di **MANZO** Limousine
RAVANELLI e **ERBETTE**

Degustazione di **SALUMI NOSTRANI**
CROSTINI di **POLENTA** lardo e miele

PANE con le farine dei campi del **PARCO TICINO**

Primi Piatti

PIZZOCCHERI alla **VALTELLINESE**

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale
ZUCCA dolce e **GORGONZOLA** piccante

Secondo Piatto con Contorno

GOULASH di **MANZO** Limousine
delle nostre **Cascine**
PATATE e **cipolla** dolce

Dolci

SORBETTO di **FRUTTA** della **GALIZIA**

PANNA COTTA
con **coulis** di **castagne**

Prezzi MENU'
Bevande tutte escluse

EURO 35 a persona

BIMBI fino a **10 anni EURO 25**

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca,
Riso zucca e gorgonzola, Goulash e Gelato

BIMBI fino a **4 anni EURO 15**

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca e Gelato
Vino cl.75 a partire da Euro 12 - Acqua cl.75 Euro 3
Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi Euro 4

Il MENU' di OTTOBRE viene servito solo 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

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

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 MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto e del primo piatto di pasta.

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

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 3 euro a persona)

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.

Trattandosi di un menù appositamente preparato si chiede la cortesia di fornire un numero esatto degli ospiti e di comunicare per tempo eventuali variazioni.

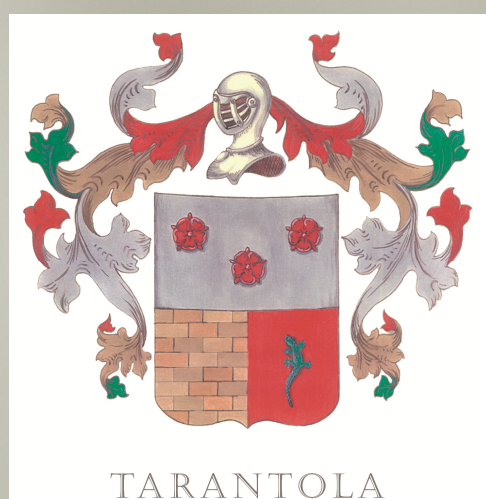
CASCINA GALIZIA

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