



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di SETTEMBRE

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI

Antipasti

SCRIGNO croccante di **VERDURE** di stagione
Gocce di **OLIO** del **GARDA**

CARPACCIO di **MANZO** all'**ALBESE**
con **BOTTARGA** di **UOVO** e Salsa **AIOLI'**
Degustazione di **SALUMI NOSTRANI**

MOUSSE di **ZOLA** e **MASCARPONE** con **NOCI** croccanti
PANE con le farine dei campi del **PARCO TICINO**

Primi Piatti

LASAGNA ZUCCA e **STACCHINO**

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale
CACIO & PEPE con pancetta croccante

Secondo Piatto con Contorno

ARROSTO di **MANZO** Limousine
delle nostre Cascine
PEPERONI uvetta e pinoli

Dolci

SORBETTO di **FRUTTA** della **GALIZIA**
BAVARESE
Prugna e Yogurt

Prezzi MENU'
Bevande tutte escluse

EURO 35 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 25

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca
Riso cacio e pepe, Arrosto 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 SETTEMBRE 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



L'AGALIZIA

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.

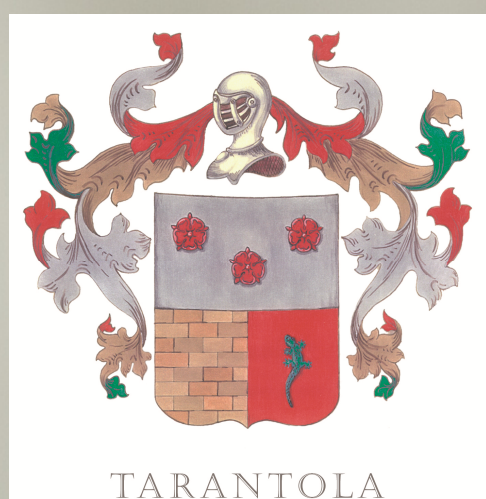
Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto e del primo piatto di pasta.

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.



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