



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

31 DICEMBRE 2021

CENONE di CAPODANNO

ANTIPASTO

POLENTA CROCCANTE

PORCINI spadellati, OSSOBUCO, Nocciole e Gremolada

<<<

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

INSALATA RUSSA

CROSTONE di PANE

PATE' di FEGATO e CIPOLLA Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI AFFUMICATO al FIENO

Ragù di LEPRE, Parmigiano 36 mesi, Fiori di Camomilla

TORTELLONI di CASSOEULA

CHIPS di VERZA, Olio all'erba cipollina, Zest di Limone Confit

SECONDO PIATTO con CONTORNO

TRILOGIA di SALAMI COTTI

PATATE e LENTICCHIE in Tre consistenze

DOLCI

PRE DESSERT al LIMONE

Lemon curd, crumble al limone, limone confit, Meringa all'Italiana

PANETTONE della Tradizione Lombarda ai Frutti

GELATO della Galizia al MASCARPONE

Prezzi MENU'

EURO 89 a persona

Inclusa 1 Bottiglia di vino ogni 2 persone

Brindisi della mezzanotte

Acqua e caffè

BIMBI con età fino a 10 anni EURO 44

BIMBI con età fino a 4 anni EURO 24

SERVIZIO CENA ore 21.00

Per il CENONE è richiesta la PRENOTAZIONE

accompagnata da un Acconto

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

Felice

2022 !

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE CENONE DI CAPODANNO

Inizio CENONE ore 21.00

In accompagnamento alla serata
MUSICA di sottofondo in filodiffusione
BRINDISI alla MEZZANOTTE

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' proposto è fisso e non modificabile
Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane per le quali è richiesto di darne comunicazione all'atto della prenotazione

Il MENU' bambini è costituito da
ANTIPASTO di Proscitto cotto
PASTA corta al RAGU' di manzo
IMPANATA di POLLO con patate
GELATO e PANETTONE
(bimbi fino a 4 anni menù 2 portate + dolce)

**Per il CENONE di SAN SILVESTRO
è necessaria la PRENOTAZIONE
accompagnata da un ACCONTO del 50%**
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.

**ACCESSO ALLA STRUTTURA
E SUDDIVISIONE TAVOLI
COME DA 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