



**Per Natale**  
**Regala i Prodotti**  
**di Cascina Galizia**  
**o un Soggiorno**  
**da noi !**



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## DICEMBRE

### MENU' delle FESTE con BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**INSALATA RUSSA**

**TARTARE di MANZO e Maio al Lime e Zenzero**

**COTECHINO su letto di LENTICCHIE**

**CROSTONE di PANE**

**PATE' di FEGATO e CIPOLLA Caramellata**

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

PRIMO PIATTO

**RISO CARNAROLI allo ZAFFERANO**

**Ragù di OSSOBUCCO e Gremolada**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**ARROSTO di MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE**

**PUREA di PATATE Broccoli e Carote glassate agrodolci**

Dolci

**SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA**

**PANETTONE della Tradizione Lombarda**

**CREMA al MASCARPONE**

BEVANDE e VINI in Abbinamento

**ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA**

**BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE**

**MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce e CAFFE'**

Prezzi MENU'

**EURO 45 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 30**

Prosciutto cotto, Pasta corta o risotto, Arrosto e Dolce

**BIMBI fino a 4 anni EURO 20** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Digestivi, Amari e Grappe da EURO 4

**MENU' delle feste di DICEMBRE viene servito su PRENOTAZIONE**

**Il 5-12-19 a PRANZO alle ore 13.00**

**Oltre che a PRANZO e CENA 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.

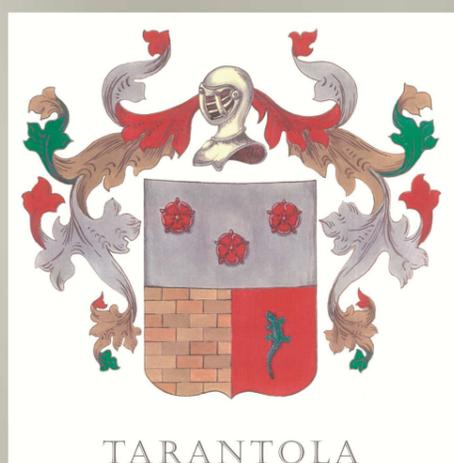
Possibilità di proporvi, in sostituzione del dolce del menù una TORTA da CERIMONIA da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATATA con decorazione di frutta fresca (supplemento di 5 euro a persona)

**Il servizio ha una durata di circa 3 ore**

**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.

**Il numero definitivo degli ospiti**  
con indicazione di:  
eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, **sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data del pranzo**, 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  
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