



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Venerdì 24 Gennaio

Lo CHEF si FIRMA

ROCHER DI RISO

Riso carnaroli soffiato, ripieno di midollo, crema di riso, cipolla bruciata

VINO ROSATO in Abbinamento

CHIARETTO VALTENESI Azienda Agricola G.AVANZI - Garda

IL SALMERINO COME UN'ACCIUGA

Rotolo di girello di manzo cotto a bassa temperatura a punto rosa
ripieno di ricotta affumicata, limone candito e salmerino

VINO SPUMANTE in Abbinamento

BLANC de BLANCS Azienda Agricola MAZZOLINO - Oltrepò Pavese

IL RACCOLTO DELLA MONDINA

Riso carnaroli originale, rucola, crema d'aglio nero e anguilla affumicata

VINO BIANCO in Abbinamento

GIAS Cantina RIVETTI & LAURO - Valtellina

UE' TESTINA

Testina di manzo glassata, cacao, caffè, aria di cavolo nero
crema di sedano rapa e le sue chips

VINO ROSSO in Abbinamento

BARBERA CAMPO del MARRONE azienda agricola VERDI - Oltrepò Pavese

LA MILLEFOGLIE

Lingue di gatto, crema inglese, vaniglia, composta di kiwi

VINO DOLCE in Abbinamento

MOSCATO IGT Azienda Agricola VISTARINO - Oltrepò Pavese

Presenta la serata

PAOLO DEFENDENTI

Costo della serata EURO 45

Inizio serata ore 20:30

E' SEMPRE RICHIESTA LA PRENOTAZIONE - POSTI LIMITATI



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

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.

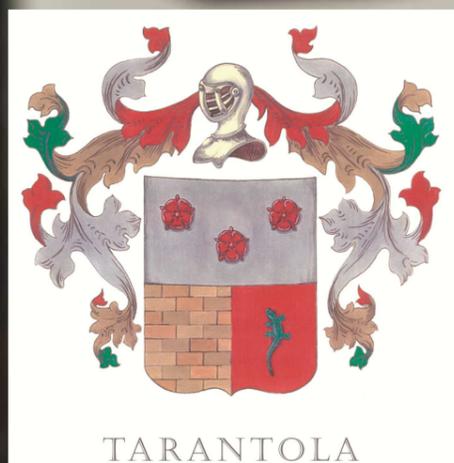
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri 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.

Abbinamento vini a cura di Paolo Defendenti (possibili variazioni a sua discrezione)

E' sempre necessaria la PRENOTAZIONE che per GRUPPI deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia

Al momento della prenotazione per poter apportate le necessarie variazioni al menù vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di:
BAMBINI con età inferiore a 10 anni
RAGAZZI con età inferiore a 18 anni
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA