



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di NOVEMBRE

SENZA BEVANDE
PRANZI DOMENICALI E GRUPPI

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di MANZO e Maio di Nocchie

TORTA di VERDURE dell'Orto

FRITTATA Uova, Patate e Cipolla

CROSTONE di MAIS

Biete saltate, Lardo e Miele

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

RISO CARNAROLI alla ZUCCA

Amaretti e Crema di Zola

SECONDO PIATTO con CONTORNO

SPEZZATINO di MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE

POLENTA di MAIS e Funghi di Bosco

Dolci

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTINO di CASTAGNE con SALSA al CARMELLO

Prezzi MENU'

EURO 35 a persona

escluse tutte le bevande

BIMBI fino a 10 anni EURO 25

Prosciutto cotto, Pasta corta o Risotto, Spezzatino di manzo e Dolce

BIMBI fino a 4 anni EURO 16 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Digestivi, Amari e Grappe da EURO 4

Vino cl.75 a partire da Euro 12 - Acqua cl.75 Euro 3

Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi da Euro 4

Il MENU' di NOVEMBRE viene servito 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 la gestione degli arrivi è richiesta la massima puntualità

Accesso alla struttura e suddivisione tavoli come da prescrizioni anti-covid

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 MENÙ 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 CROSTATA 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**

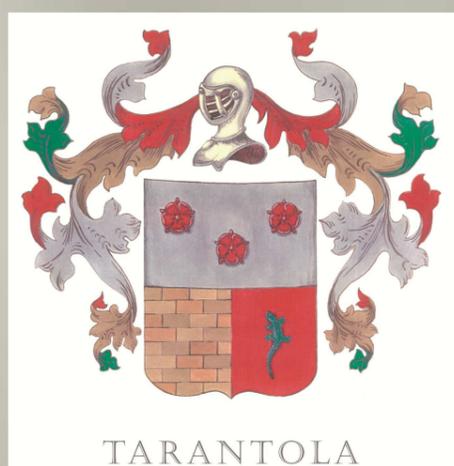
CASCINA GALIZIA

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