LAGALIZIA

OTTOBRE

PRANZI DOMENICALI

Scorri il carosello e scopri il menù

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE

MENU' OTTOBRE

ENTRE' DI BENVENUTO
Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

ANTIPASTI
STRUDEL di VERDURE
Fusa di Casera

Gran Selezione di SALUMI NOSTRANI di Suino
Crudo, Pancetta, Salame, Mortadella, Pancetta
Selezione di FORMAGGI DOP del Territorio e di Cascina
Grana Padano, Zola naturale, Casera
Giardiniera di Verdure in Agrodolce
Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO
RISO CARNAROLI originale della Galizia
Zucca mantovana, fusa di Zola, Cacao

SECONDO
BRUSCIT di MANZO Limousine delle nostre Cascine
Verdure di stagione, Polenta di mais croccante

SORBETTO
Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

DOLCE
SALAME di CIOCCOLATO
Crema al Caramello, Burro dolce alle Noci

Bimbi 1-3 anni
Prosciuttino, Pasta corta ragù o bianca, Gelato

Bimbi 4-10 anni
Antipasti come adulti, Pasta corta ragù o bianca, gelato

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

LA GALIZIA

MENU' DEL MESE

Prezzi a persona

€ 40 la domenica a pranzo
€ 42 gli altri giorni della settimana (solo su richiesta e gruppi >12 adulti)

€ 18 bimbi 1-3 anni
€ 28 bimbi 4-10 anni

€ 5 per TORTA da CERIMONIA in sostituzione del dolce del menù

Bevande tutte escluse

APERITIVO DI BENVENUTO

SPUMANTE BRUT metodo Charmat O.P.
APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
€ 7 al calice

BEVANDE della CASCINA

proposte solo per gruppi
VINO BIANCO: Pinot Grigio "I Leprotti" Oltrepò Pavese
VINO ROSSO: Bonarda ferma "La Mucca Rossa" Oltrepò Pavese
(1 Bt. vino di vino bianco o rosso ogni 4 persone)
ACQUA MINERALE Naturale e Gassata e Caffè
€ 10 a persona
con Calice di MOSCATO o SPUMANTE BRUT O.P.
€ 13 a persona

BEVANDE ALLA CARTA

VINI di LOMBARDIA Bianchi, Rosati, Rossi, Spumanti
proposti come da CARTA dei VINI

Acqua Minerale Naturale e Gassata in bt. da 0.75 Lt proposta a € 4
Bibite da 0.33 Lt proposte a € 4
Birre Agricole del Parco in bottiglia da 0.33 Lt proposte a € 7
Caffè al tavolo proposto a € 2
Digestivi proposti a partire da € 4

Per gruppi, al momento della prenotazione, è richiesto di indicare se si desiderano le bevande alla carta o le bevande della cascina. in assenza di preventiva comunicazione le bevande saranno alla carta.

Non è possibile portare bevande dall'esterno

LA GALIZIA

CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA':
I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le **produzioni agricole** sono **attuate in modo sostenibile** prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La **Carne** cucinata proviene dal **nostro allevamento di Bovini razza Limousine** sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.
Il **Riso** Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

Verdure, latticini, salumi e **vini** provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è **Cascina Galizia**.
Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria **esperienza per la mente e per il cuore**.

ORARIO SERVIZIO PRANZO DOMENICALE:
Inizio servizio ORE 13.00 - Termine servizio e disponibilità spazi ORE 16.00-16.30
Per gruppi, con numero ospiti adulti maggiore a 12, possibilità di proporre il menù del mese anche in altri giorni della settimana previa prenotazione e accordi sull'orario.

PRENOTAZIONI
www.agriturismolagalizia.it
0331 874964 - 335 1205168
info@agriturismolagalizia.it

INFORMAZIONI SULLE PRENOTAZIONI
All'atto della conferma di prenotazione, per gruppi, si chiede un **ACCONTO**, non rimborsabile, di 10 € a persona e di fornire il numero esatto di ospiti con indicazione di eventuali bambini e/o persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.
Per ogni modifica del numero di ospiti, per non perdere l'acconto versato, è richiesto di darne comunicazione almeno un giorno prima.

La TORTA, quando richiesta, **è proposta in sostituzione del dolce** previsto nel menù.

Per non creare code alla cassa, **non sempre è possibile fare conti separati**, pertanto si chiede di organizzarsi in tal senso .

LAGALIZIA