



LAGALIZIA

N O V E M B R E
P R A N Z I D O M E N I C A L I

Scorri il carosello e scopri il menù

ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

ANTIPASTI

POLPETTE di CUORE

Maionese alla Birra

.....
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

Castagne affumicate al rosmarino, gel di Cachi, fusa di Pra di Russ

SECONDO

BIANCOSTATO di Manzo Limousine delle nostre Cascine laccato al Miele

Millefoglie di Cavolo nero, Patate, Zucca, Bitto

SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

DOLCE

TORTA tiepida di PERE e Zenzero

Salsa al Melograno

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

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE

MENU' NOVEMBRE

LAGALIZIA

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



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 **attuare 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 Gallarate 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

