2026

SETTEMBRE

CERIMONIE

RICORRENZE

FESTE

Scorri il carosello e scopri il menù

ISOLA

TRA VERDE ... CIELO E ACQUA

ACQUA, TERRA, LUCE, SPAZIO, ENERGIA ... questo e molto di più è Cascina Galizia.

Non solo una Cascina nel PARCO del TICINO, ma una vera e propria esperienza per la MENTE, per il CUORE e per il PALATO!

Cascina Galizia è un' ISOLA VERDE perimetrata dalle ACQUE che sorgono all'interno del suo fondo di 14 ettari coltivati a prato e frutta.

Collocata nel PARCO della Valle del TICINO, è cornice unica per realizzare il Vostro Evento Aziendale, Stupire il Vostro Team, Impressionare i Vostri Clienti !

Luogo abitato sin dal XXII secolo A.C. dai popoli celtici per la sua collocazione Unica, fu successivamente scelto dai Monaci domenicani per farne la loro dimora di lavoro e preghiera nel verde della campagna lombarda.
Ancora Oggi mantiene viva la sua Magia ed Aurea incantata, per nuovi usi ed esperienze di lavoro, svago e soggiorno.

Non per tutti ma certamente per tutti coloro che amano il vivere sostenibile, la natura, il verde, il buon gusto, il buon cibo, l'eleganza e il vivere contemporaneo in un luogo pieno di Energia!

OASI NATURALE

140.000 MQ DI PARCO

Il PARCO, di oltre 140.000 METRI QUADRATI, con grandi prati verdi, boschi ed acqua, invita ed accoglie gli Ospiti in un abbraccio dai Colori forti e dal Calore generoso.

Quando si arriva alla Galizia, dal terrapieno che la sovrasta, lo spettacolo che si apre alla vista non può che sorprendere per bellezza ed inusualità. Dall'alto si gode la vista di un'oasi verde su cui sono appoggiate le antiche costruzioni recuperate dall'abbandono. L'estesa radura, perimetrata da risorgive abitate da famigliole di anatre ed aironi, è cinta da una corona boscosa lungo la quale un ampio sentiero permette un'immersine totale nella natura. A ovest il Naviglio Grande a collegare la Cascina, via acqua e terra, al lago Maggiore e a Milano, un poco più a sud il Fiume Ticino con le sue acque azzurre.

Cascina Galizia è una OASI nella NATURA, dove l' ENERGIA della TERRA e dell'UOMO si incontrano per regalare ESPERIENZE uniche.

Difficile descriverla! Meglio viverla!

ANTICA DIMORA

TRA PASSATO E PRESENTE

Dove le acque sprigionano il loro potere evocativo, gli antichi edifici sono stati recuperati per farne di nuovo un centro di vita nel massimo confort e nella pace naturale del luogo.

UN UNICO LUOGO CON TANTI SPAZI A DISPOSIZIONE PER I VOSTRI EVENTI!

Uno spazio ricreato, per degustazioni, eventi, feste, attività ricreative, culturali, soggiorni e molto altro ancora, nello spirito del luogo di armonia e di intensa osmosi fra natura e presenza umana.

Per il Vostro Evento o Festa proponiamo ambienti unici ed attrezzati, oltre che un servizio curato e attento che valorizza, con uno sguardo alla sostenibilità ambientale, i prodotti della nostra Azienda Agricola e il Territorio.

ELEGANZA E GUSTO

SALA DEI LEPROTTI

La sala, con grandi finestre che affacciano sul verde della campagna, è arredata con gusto sobrio e contemporaneo per un ricevimento elegante.

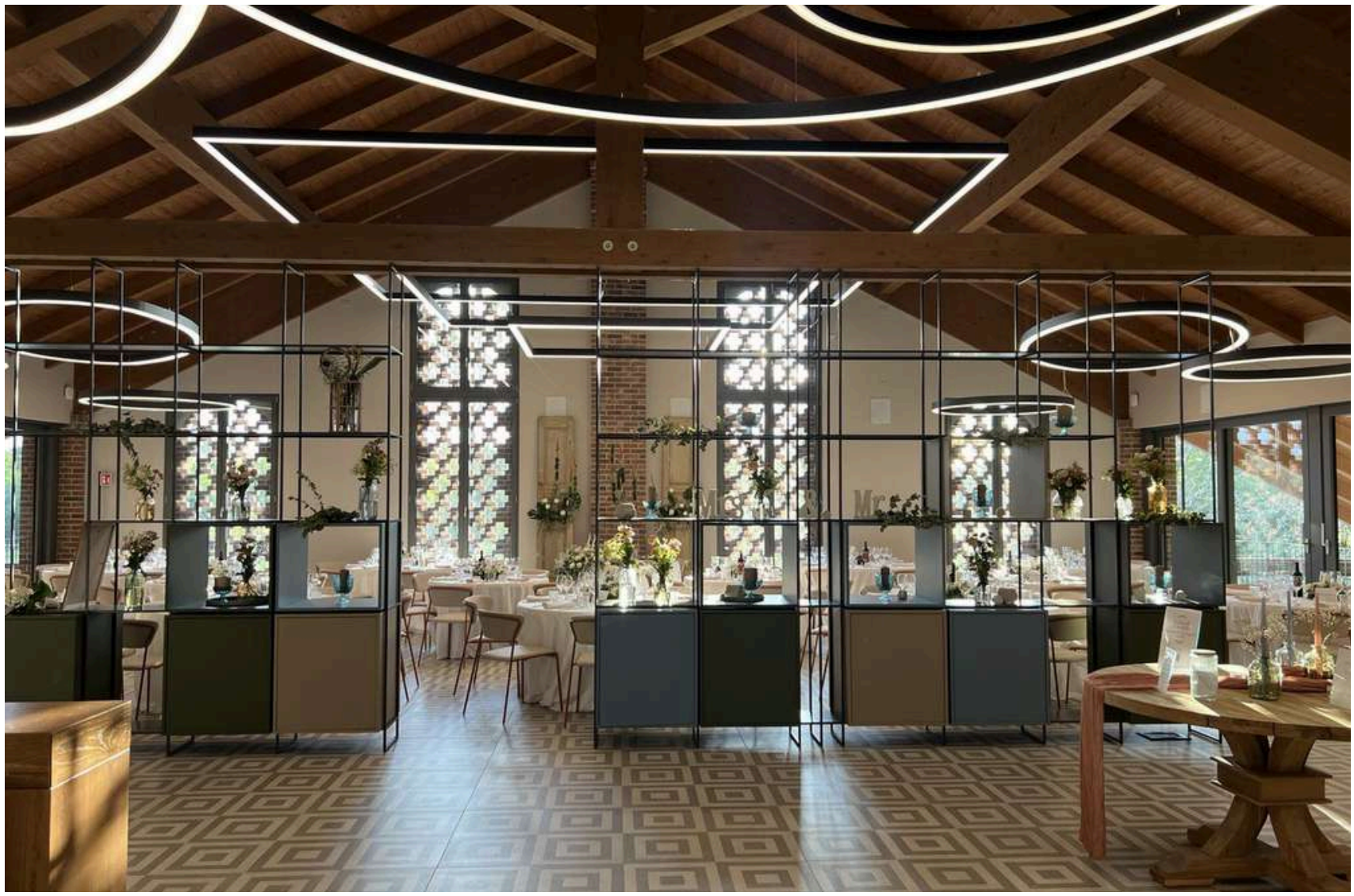
Collocata al piano terra, con i suoi 120 metri quadrati di superficie ospita sino a 110 ospiti ed è direttamente collegata ai Portici ed agli Spazi Esterni della Cascina e del Parco.

Al suo interno ospita Tavoli Rettangolari e Imperiali con tovaglie in puro Lino per un evento Country-Chich con degustazione Placeè di piatti della nostra gustosa e raffinata Cucina.

Cucina legata al Territorio ed ai Sapori della Tradizione rivisti in chiave Innovativa all’insegna del Buon Gusto!

INNOVAZIONE E STUPORE

SALA DEGLI AIRONI



A 10 anni dalla ristrutturazione degli Antichi spazi di Cascina Galizia, nella primavera del 2024 si è inaugurato un Nuovo ampio Salone, di oltre 240 metri, per Grandi Feste ed Eventi!

Lo spazio di grande altezza e con soffitto in legno, Illuminato con suggestivi lampadari a sospensione, crea un'Atmosfera unica ed Inusuale per Stupire Voi ed i Vostri Ospiti!

Cucina e bar a Vista ad uso e servizio esclusivo della grande sala, arredo contemporaneo, colori e materiali naturali, la cornice delle vostre Feste!

Da scoprire!

AZIENDA AGRICOLA

PER UN PRESENTE SOSTENIBILE

Non si può pensare ad un evento in CASCINA GALIZIA senza conoscerne tutte le sue molteplici caratteristiche e realtà aziendale.
La Cascina è parte di un'azienda azienda agricola molto articolata con altre due cascina , Gallarata e Croce, oltre 110 ettari di terreni coltivati ed un importante allevamento di Bovini razza Limousine.
La sua VISION: essere un riferimento per la valorizzazione del territorio lombardo, delle produzioni agricole e della ospitalità sostenibile.
La sua MISSION: sviluppare e promuovere l'attività di allevamento di bovini, di razza certificata, con dedizione verso la naturalità dei processi, la riproduzione naturale, l'agricoltura circolare, il benessere animale, la sostenibilità.
SOSTENIBILITA' come guida di ogni azione, a partire dalla gestione delle attività agricole, alla scelta dei fornitori, all'impiego delle energie rinnovabili con la messa in opera di ampie superficie di pannelli fotovoltaici ed il recupero dei reflui provenienti dall'allevamento per la produzione di energia pulita.

LA CUCINA
SOLO PRODOTTI AGRICOLI

MOMENTI DI GUSTO
La cucina è interna alla location, tutti i piatti sono preparati e curati dagli Chef della Galizia che si occupano di tutte le portate, dall'ANTIPASTO alla TORTA.

CARTA DI ORIGINE
I piatti del menù vengono preparati con cura utilizzando i prodotti della nostra AZIENDA AGRICOLA, in cui si producono RISO carnaroli, cereali, mais, frutta, e da aziende agricole del parco del Ticino e del Territorio Lombardo.
La CARNE proviene dal nostro allevamento di BOVINI razza LIMOUSINE, sito nelle due cascina Gallarata e Croce, dove offriamo agli animali la migliore alimentazione dei nostri campi.

ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Nelle nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni, in presenza di intolleranze alimentari o allergie siete invitati a comunicarcelo preventivamente ed chiedere al nostro personale di sala.

SERVIZIO PRANZO CERIMONIE SETTEMBRE

MENU' CERIMONIE

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

ANTIPASTI
FLAN di ZUCCA
Zucca, crema di Grana Padano Dop

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
Ortiche, fusa di Scimudin, Polline

SECONDO
ARROSTO di Manzo Limousine delle nostre Cascine
Fondo bruno, Patate speziate al forno, spuma di Fichi, Lardo, Uva passa

SORBETTO
Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

TORTA da CERIMONIA
Torta della Pastry chef per la vostra cerimonia

Bimbi 1-3 anni
Prosciuttino, Pasta corta ragù o bianca, Gelato
Bimbi 4-10 anni
Antipasto e secondo come adulti, Pasta corta ragù o bianca, Gelato, Torta

BEVANDE
ACQUE minerali naturali e gassate
PINOT GRIGIO O.P. "I Leprotti"
BONARDA ferma O.P. "La Mucca Rossa"
(1 bt di vino bianco o rosso ogni 4 persone)
Calice di MOSCATO dolce e SPUMANTE Brut con la Torta
CAFFE'

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

LAGALIZIA

MENU' APERICENA

SERVIZIO SERALE CERIMONIE SETTEMBRE

ANTIPASTI ASSORTITI

FLAN di ZUCCA
Zucca, crema di Grana Padano Dop
.....
Gran selezione di Salumi Nostrani di Suino
Crudo, Pancetta, Salame, Mortadella, Pancetta
Giardiniera di Verdure in Agrodolce
.....
Selezione di Formaggi DOP del Territorio e di Cascina
Grana Padano, Zola naturale, Casera
.....
Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata
Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese
Mini Hamburger di manzo, Zola dolce, Insalata, Pane del forno
.....
Flan di verdure di stagione
Frittata del Contadino
.....
Pizza rustica Pomodoro e Mozzarella filante
Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino
.....
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO PIATTO

RISO CARNAROLI originale della Galizia
Ortiche, fusa di Scimudin, Polline
.....
Per i bambini Pasta corta Ragù rosso di Manzo Limousine

TORTA DA CERIMONIA

Torta della Pastry chef per la vostra cerimonia

BEVANDE

ACQUE minerali naturali e gassate
PINOT GRIGIO O.P. “I Leprotti”
BONARDA ferma O.P. “La Mucca Rossa”
(1 bt di vino bianco o rosso ogni 4 persone)
Calice di MOSCATO dolce e SPUMANTE Brut con la Torta
CAFFE’

Menù proposto la domenica sera
Altre sere della settimana solo per gruppi > 20 adulti

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

LA GALIZIA

QUOTAZIONI MENU’

MENU’ CERIMONIE

Proposto
senza limiti di numero

La domenica a pranzo e cena
€ 58 a persona

Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 48
antipasto e secondo come adulti
pasta corta ragù o bianca, dolce
Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 30
prosciutto cotto
pasta corta ragù o bianca, dolce

Prezzi da intendersi a persona
Per gruppi con almeno 12 ospiti adulti
il **MENU’ CERIMONIE**
può essere servito su richiesta
anche in **altri giorni della settimana**
con supplemento di €2

MENU’ APERICENA

Proposto

La domenica a cena
€ 58 < 20 ospiti adulti
€ 53 > 20 ospiti adulti
€ 51 > 30 ospiti adulti
€ 49 > 40 ospiti adulti
€ 47 > 50 ospiti adulti
€ 45 > 60 ospiti adulti
con 2 primi piatti + € 5
Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 40
Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 30

Prezzi da intendersi a persona
Per gruppi con almeno 20 ospiti adulti
l’**APERICENA**
può essere servita su richiesta
anche in **altri giorni della settimana**
con supplemento di €2

Scelta della Sala a nostra discrezione
Eventuale Sala in esclusiva secondo disponibilità e numero ospiti con Supplemento di costo

Per i bimbi piccoli verrà garantito **un solo seggiolone** per ogni tavolo

Bevande e vini extra secondo consumo

SCEGLIETE

LA VOSTRA TORTA

Crostata

Gustosa frolla
Crema pasticcera
Frutta fresca

Chantilly

Pan di Spagna
Crema Chantilly
Frutta e Frutti di Bosco
Decorazione di Frutta

Speciali

Realizzata dalla nostra Pastry Chef su vostra richiesta e gusto
Per questa tipologia di torta può essere previsto un supplemento

QUALE

BOMBONIERA

Confetture

Prodotte con la frutta
di Cascina Galizia,
da sole o abbianate
ad altri nostri prodotti
per una bomboniera
tutta da gustare

Costo
€ 12,00 gr.180
€ 14,00 gr.240
incluso sacchetto in
tessuto con confetti

Riso

Riso carnaroli,
di nostra produzione,
simbolo di prosperità ed
abbondanza, per un
segnatavolo o una
piccola e gustosa
bomboniera

Costo
€ 9 gr 500
incluso sacchetto in
tessuto con confetti

Speciali

Per i vostri ospiti speciali
confezioniamo cesti con i
prodotti della nostra
Cascina e del territorio per
una bomboniera che sarà
sicuramente apprezzata!

Costo secondo
composizione

SPECIFICHE SUL SERVIZIO

RISTORAZIONE

PRANZO:
INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.15-16.30 (servizio della durata di 3.5 ore)
Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 16.45

CENA:
INIZIO servizio ore 18.45-19.00 - TERMINE servizio ore 22.15-22.30 (servizio della durata di 3.5 ore)
Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 22.45

Per la CENA possibilità di concordare preventivamente orari diversi.
Per servizi concordati oltre la durata di 3.5 ore supplemento di costo.

PRANZO o CENA serviti al TAVOLO
APERICENA servito al TAVOLO o a BUFFET secondo disponibilità di spazi ed accordi presi preventivamente ed in forma scritta, diversamente a nostra discrezione.

Dove non preventivamente accordato in forma scritta ci riserviamo di collocare gli ospiti in una delle due SALE a NOSTRA DISCREZIONE.
Nel caso in cui gli ospiti optassero per la scelta dei nostri spazi ESTERNI PORTICATI, potrebbe, in caso di diversa scelta, non essere assicurato lo spazio all'interno delle nostre sale.

IL SERVIZIO INCLUDE:

Servizio della durata massima di 3.5 ore
Tutto ciò che è indicato nei vari menù, Torta e Bevande
Stampa del menù sul tavolo
Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze o specifiche esigenze alimentari

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 30% circa a titolo di caparra confirmatoria, saldo anticipato o al termine dell'evento direttamente in loco.
Gli acconti versati non potranno essere resi in nessun caso.
All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati il più preciso possibile,
il numero definitivo con indicazione della tipologia di TORTA SCELTA e di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari deve essere comunicato almeno 7 giorni. Tale numero sarà ritenuto valido al fine del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 3 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

Per evitare code alla cassa NON sarà sempre possibile effettuare PAGAMENTI separati,
si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo UNO per tavolo e se abituati a stare in mezzo alla gente e a non disturbare gli altri commensali.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

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**.

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

LAGALIZIA