Autunno 2026

GALIZIA

à la Carte

ANTIPASTI

€ 14 - TACOS TARTARE
Carne di manzo Limousine delle nostre Cascine,
Tacos di Grana Padano DOP, Caprino alle Erbe,
Germogli

€ 10 - VELLUTATA
Vellutata di Cavolfiore, Porro croccante,
Pane all'Aglio Nero

€ 14 - POLPETTE DI CUORE
Polpette di Cuore di Manzo delle nostre Cascine fritte,
Crema di Mais

€ 12 - UOVO CBT
Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Nido di Pasta Kataifi,
Crema di Patate

€ 12 - PIZZA DELLA CASCINA
Impasto 75% di Idratazione e 24 ore di Lievitazione,
Zucca, Bitto della Valtellina, Speck croccante

TAVOLOZZA DI TERRA
Degustazione di Salumi Nostrani, Stagionati di Latte,
Giardiniera, Gnocco fritto
€ 14 - Formato S per 1-2 persone
€ 22 - Formato M per 3-4 persone
€ 30 - Formato L per 5-6 persone

PRIMI PIATTI

€ 26 - RISOTTO alla MILANESE
Riso Carnaroli azienda agricola La Galizia
Zafferano, Ossobuco

€ 14 - TAGLIATELLE
Tagliatelle al ragù di Manzo Limousine,
Cialda di Grana Padano DOP

€ 14 - TORTELLI
Tortelli fatti in casa ripieni di Ragù alla Genovese, Brodo chiarificato alle Mele e Funghi, Olio all'Erbe Cipollina

€ 12 - PASSATELLI
Passatelli mantecati alle Noci,
crema di Gorgonzola DOP, Broccoli

€ 14 - SPAGHETTONE
Spaghettone pastificio Felicetti, Cime di Rapa,
Sedano Rapa caramellizzato, Sesamo Nero

SECONDI PIATTI

€ 22 - TAGLIATA ALLA PIASTRA
Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine
alla piastra, Rapa, Barbabietola, Cavolo Nero,
Salsa alle Nocciole

€ 30 - COSTATA ALLA MILANESE
Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine
impanata e cotta nel Burro chiarificato,
Cavolo Riccio ripassato con Acciughe, Pomodori Secchi

€ 28 - COSTATA ALLA PIASTRA
Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine
Cavolo Riccio ripassato con Acciughe, Pomodori Secchi

€ 18 - GALIZIA PULLED BURGER
Pane fatto in casa, Sfilacciato di Cinghiale,
Fusa di Toma, Cavolo Viola, Patatine fritte

€ 30 - FILETTO al CAMINETTO
Filetto affumicato di Manzo Limousine delle nostre
Cascine alla piastra, Millefoglie di Patate, Zucca,
Bitto, Finferli

€ 14 - SEDANO RAPA
Sedano Rapa croccante, Babaganoush di Topinambur,
Fondo vegetale ai Funghi

DOLCI TENTAZIONI

€ 8 - ALVEARE
Panna cotta, Tuile al Miele, Meringa

€ 9 - BIGNE'
Bignè ripieno di Crema Pasticcera alla Castagna, Salsa Mou

€ 8 - CHEESECAKE
Cheesecake all'Americana, Gel di Melograno, Salsa di Uva Passa

€ 8 - TIRAMISU'
Savoiardi fatti in casa, Crema al Mascarpone, Cacao amaro, Caffè

€ 7 - GOLOSI DI NATURA
Sorbetti di Frutta della Cascina e Gelati al Latte

GALIZIA

I piatti del nostro menù vengono preparati con cura utilizzando prodotti della nostra azienda agricola (RISO, FRUTTA, ORTAGGI...) 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 Cascine GALLARATA e CROCE, dove offriamo agli animali la migliore alimentazione dei nostri campi. LATTICINI e FORMAGGI provengono dalle az.agricole La Fiorida (Valtellina), Porta (Parco Ticino), GORGONZOLA DOP Gelmini, GRANA PADANO DOP Latteria soc. Mantova. Prodotti di CARNE SUINA az.agricola Valsesia. ORTAGGI e FRUTTA, ove non da noi prodotti, Agrimi.Bio coop.agr. sociale. OLIO EVO del Garda Avanzi.