AUTUNNO 2026

GALIZIA

à la Carte

MENU' DEGUSTAZIONE DELLA CASCINA

€ 43

Mondeghili di Manzo

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

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

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

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

SORBETTO alla Frutta di Cascina

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

Coperto Incluso

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

€ 43

Crostino con Cipolla Caramellata

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

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

PASSATELLI
Passatelli mantecati alle Noci, crema di Gorgonzola DOP,
Broccoli

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

SORBETTO alla Frutta di Cascina

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

Coperto Incluso

Ill costo del menù degustazione è comprensivo di coperto. Escluse tutte le bevande.

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.