2 5 | 1 2 | 2 0 2 6

il pranzo di
N A T A L E
I N C A S C I N A G A L I Z I A

O R E 1 3

F O T O G R A F I E D . I T
A N T E M A R R E S E

Il menu di
Natale

ENTRÉE DI BENVENUTO

Calice di spumante pinot nero brut
Analcolico alla frutta

Pan brioche in tre versioni con
burro montato a mano e salmerino
patè di fegato e cipolla caramellata
zola dolce e melograno

Mundeghili della tradizione

ANTIPASTI

Tortino in crosta di grana
cime di rapa e fonduta di taleggio

Gran selezione di salumi nostrani
e di formaggi di cascina DOP
Giardiniera in agrodolce

Tartare di manzo Limousine
con gocce di maionese al lime
Insalata russa della tradizione

Cestino di pane
con le farine del Parco del Ticino

LA GALIZIA

il pranzo continua

PRIMI

Raviolo ripieno di Cappone
con crema di funghi porcini
burro nocciola e chips di salvia

Riso carnaroli originale della Galizia
alla barbabietola e crema di bufala
con zest di arance candite

SECONDO

Manzo Limousine del nostro allevamento
marinato nel vino Nebbiolo e brasato
Purea di zucca e patate
Fondo bruno e Cavolo nero croccante

DOLCI

Sorbetto con i frutti della cascina

Bignè craquelin
crema di nocciole e cuore di salsa mou
riduzione di melograno

Panettone artigianale
con crema al mascarpone

BEVANDE

Acque minerali
Caffè

Sono previste variazioni
per intolleranze ed esigenze alimentari specifiche

Un Natale
da condividere

Pranzo:
servizio dalle 12.45-13.00
alle 16.30 circa

95 euro

Adulti:
95 euro, inclusi aperitivo,
acque minerali e caffè
Vini da pasto alla carta esclusi

30 euro

Bambini da 1 a 3 anni:
30 euro, con prosciuttino,
pasta al ragù o in bianco,
gelato e acqua

60 euro

Bambini da 4 a 10 anni:
60 euro, con antipasti assortiti,
pasta al ragù, secondo degli adulti,
gelato, panettone e acqua

Prenotare è semplice

È richiesto un acconto di 25 euro a persona come caparra confirmatoria

Il saldo può essere anticipato o pagato in loco al termine dell'evento; gli acconti non sono rimborsabili

Al momento della conferma va indicato un numero il più preciso possibile di invitati

Il numero definitivo, compresi bambini e persone con intolleranze o esigenze alimentari, va comunicato almeno 7 giorni prima

Questo numero farà fede per il pagamento anche in caso di assenze dell'ultimo momento, se non comunicate almeno 3 giorni prima dell'evento

Non sono ammessi pagamenti separati

Sono ben accetti cani di piccola e media taglia, uno per tavolo, se abituati a stare tra le persone e a non disturbare; restano sotto la responsabilità del proprietario

La conferma della prenotazione comporta l'accettazione delle condizioni

Contattaci per prenotare

www.agriturismolagalizia.it · 0331 874964 · info@agriturismolagalizia.it

I piatti sono preparati con prodotti dell’azienda agricola e del territorio, con pratiche agricole attente all’ambiente e al benessere degli animali

La carne proviene dal nostro allevamento di bovini Limousine operato nelle Cascine Gallarata e Croce, a Robecchetto con Induno, nel Parco del Ticino

Il riso Carnaroli è da noi coltivato a Rosate, nel Parco Agricolo Sud Milano

Verdure, latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio

LA GALIZIA

www.agriturismolagalizia.it · 0331 874964 · info@agriturismolagalizia.it

FOTOGRAFIE.IT
DANTE MARRESE