



La Galizia è:
BOTTEGA AGRICOLA
CAMERE CON COLAZIONE
RISTORANTE
AGRI...GELATERIA
VENDITA CARNI E SALUMI



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

LUGLIO 2019

MENU' PRANZI & CENE FESTE & CERIMONIE

Antipasti

TORRETTA di MELANZANE, POMODORO e MOZZARELLA filante

TARTARE di MANZO Limousine con maionese allo zenzero

Degustazione di **SALUMI NOSTRANI**

Coppa, Pancetta e Salame

CROSTINI con patè di OLIVE e formaggio

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primo Piatto

Il nostro RISO CARNAROLI al Lime e Rosmarino

Secondi Piatti con Contorno

VITELLO TONNATO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine con insalatina verde dell'orto e glassa di aceto balsamico

Degustazione di **FORMAGGI ed ERBORINATI di cascina**

Dolci

SORBETTINO di FRUTTA

TORTA da CERIMONIA con decorazione Frutta Fresca

BEVANDE e VINI in abbinamento

ACQUA MINERALE naturale e gasata

VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT Oltrepò Pavese

Spumante BRUT e MOSCATO con il dolce

CAFFÈ

Prezzi MENU' CERIMONIA con BEVANDE

EURO 45 a PERSONA - BIMBI fino a 10 anni EURO 28

BIMBI 2-4 anni EURO 16 con menù ridotto 2 portate

PRANZO: inizio servizio H 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala H 16:30
CENA: inizio servizio dalle H 19:30 - Termine servizio e disponibilità sala H 24:00

E' sempre richiesta la prenotazione, accompagnata da un acconto e indicazione della presenza di bambini, persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane



CASCINA GALIZIA
Cuggiono - S.P. 127 per Malvaglio
Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0331 87 49 64—Cell. 335 120 51 68
info@agriturismolagalizia.it
www.agriturismolagalizia.it



TARANTOLA

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio.

La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

Il MENÙ è FISSO e non modificabile.

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto; quando richiesto all'atto della prenotazione, possiamo sostituire il primo piatto di pasta con una pasta corta rossa o bianca.

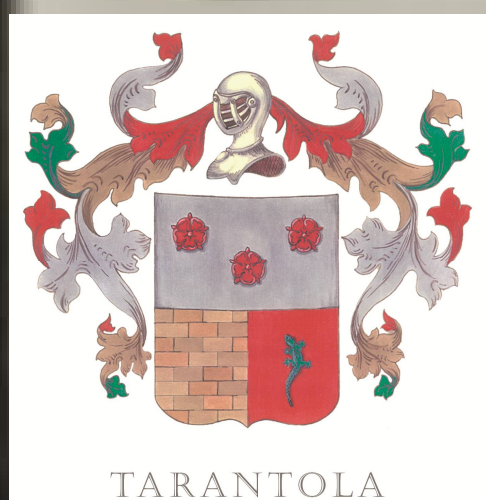
La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

- TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca
- TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato
- CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Il menù delle CERIMONIE e FESTE viene proposto solo su PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Escluso il pranzo delle domenica, per il quale non ci sono limiti di numero, il menù degustazione delle Cerimonie e Feste viene proposto solo a gruppi con almeno 12 ospiti adulti; per gruppi di numero inferiore ci riserviamo di verificare disponibilità e di poter richiedere un supplemento

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate almeno 3 giorni di prima della data dell'evento.



TARANTOLA

CascinaGalizia