



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

25 DICEMBRE 2018
NATALE IN CASCINA GALIZIA

APERITIVO DI BENVENUTO

Bevande analcoliche e leggermente alcoliche alla frutta

Calice di BRUT & STUZZICHINI SALATI

PRANZO

ANTIPASTI ASSORTITI

CAPPONE di Natale in Verde

TARTARE di MANZO Limousine con riduzione al Franciacorta

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

GIARDINIERA in Agrodolce e INSALATA RUSSA della Galizia

CROSTINI, PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

TORTELLONE di RICOTTA, ERBETTE e Tuorlo d'Uovo morbido

Il nostro RISO CARNAROLI con ANATRA e gocce di ARANCIA

SECONDI PIATTI con CONTORNO

CARRE' di VITELLO con VERDURE saltate con burro chiarificato

Bocconcini di GRANA PADANO con Uva e Noci

DOLCI

TORTINO di CIOCCOLATO Gianduia dal cuore morbido
con crema inglese al bergamotto

PANETTONE della Tradizione con crema Mascarpone

BEVANDE e VINI in Abbinamento al PRANZO

ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA

VINI da tavola della nostra CANTINA LOMBARDA

MOSCATO IGT e BRUT con il dolce

CAFFE'

MENU' con APERITIVO e BEVANDE EURO 75 adulti

Bambini con età inferiore a 10 anni EURO 35

APERITIVO dalle H.12:30 - PRANZO alle H.13:00



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



CASCINAGALIZIA



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI

E

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO DI NATALE

APERITIVO dalle ore 12:30

PRANZO ore 13:00

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

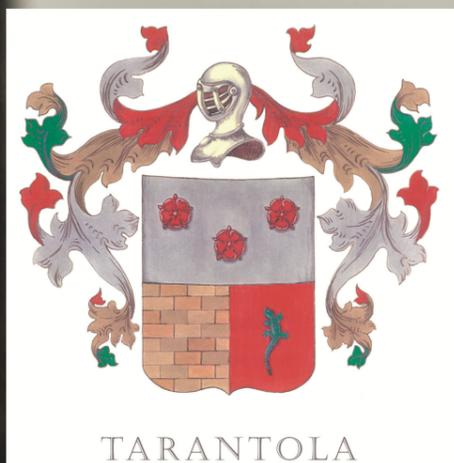
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno.

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 proposto è fisso
modifiche vengono apportate
per persone con intolleranze o problemi
alimentari, vegetariane o vegane per le quali è
richiesto di darne comunicazione all'atto della
prenotazione.

Il MENU' bambini < 10 anni
ANTIPASTO di PROSCIUTTO COTTO
GNOCCHETTI al ragù di manzo (o al burro)
RISO con ANATRA e gocce di arancia
IMPANATA di POLLO con patate
GELATO e PANETTONE

Per il PRANZO di NATALE
è necessaria la PRENOTAZIONE
accompagnata da un ACCONTO del 50%
da effettuare mediante Bonifico bancario
o recandovi presso Cascina Galizia.



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA