



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**31 DICEMBRE 2018**

**CENONE DI CAPODANNO in CASCINA**

ANTIPASTI ASSORTITI

**TORTINO al GRANA Padano**

con **CAVOLO ROSSO** e croccantezza di **PORRI**

**TARTARE di MANZO** Limousine con maionese al Lime

**SALUMI NOSTRANI** ... Coppa, Pancetta e Salame

**GIARDINIERA** in Agrodolce e **INSALATA RUSSA** della Galizia

**CROSTINI** con **PATE'** di Fegato e Cipolla Caramellata

**PANE** con le farine dei campi del **PARCO TICINO**

PRIMI PIATTI

**CREPELLE** di farina di **CASTAGNE** con **RAGU'** bianco di Manzo

fonduta di **TALEGGIO** e gocce di **MELAGRANA**

Il nostro **RISO CARNAROLI**

alla **BARBABIETOLA**, **CAPRINO** e **CIME di RAPA**

SECONDI PIATTI

Degustazione di **FORMAGGI** ed **ERBORINATI**

con **CONFETTURE** della Galizia, **UVA**, **AGRUMI** e **NOCI**

**COTECHINO** in crosta su letto di **LENTICCHIE**

allo scoccare della **MEZZANOTTE**

DOLCI

Torretta di **PAN di SPAGNA** con **MOUSSE** di **CIOCCOLATO**

e **AMARENA** Sciropata

**PANETTONE** della Tradizione con crema al Mascarpone

**BEVANDE** e **VINI** in Abbinamento alla **CENA**

**ACQUA MINERALE NATURALE** e **GASATA**

**VINI** da tavola della nostra **CANTINA LOMBARDA**

**SPUMANTE** per festeggiare il **NUOVO ANNO**

**MOSCATO IGT** con il dolce

**MENU'** con **BEVANDE EURO 80** adulti

**Bambini con età > a 10 anni EURO 40 > 5 anni EURO 30**

Inizio **CENA** alle H.21:30



**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

**Inizio CENONE di CAPODANNO ore 21:30**

**In accompagnamento alla serata  
MUSICA di sottofondo in filodiffusione  
COUNTDOWN e BRINDISI alla MEZZANOTTE  
Musica DANCE in filodiffusione dopo la mezzanotte  
LUCE di CANDELE**

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 solo  
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 è costituito da  
ANTIPASTO di Proscitto cotto  
PASTA corta al RAGU' di manzo  
RISO alla Barbabietola con Caprino  
IMPANATA di POLLO con patate  
PANETTONE con crema di mascarpone

Per il CENONE di SAN SILVESTRO  
è necessaria la PRENOTAZIONE  
accompagnata da un ACCONTO del 50%  
da effettuare mediante Bonifico bancario  
o recandovi presso Cascina Galizia



TARANTOLA

# CASCINAGALIZIA