



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