



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**21 APRILE 2019**

## **MENU' PRANZO PASQUA**

CALICE DI BENVENUTO

ANTIPASTI ASSORTITI

**TORTA PASQUALINA a SORPRESA con TUORLO D'UOVO**

**TARTARE di MANZO LIMOUSINE con crema di datterino marinata**  
**STORIONE affumicato con ASPARAGO di Cantello e Lime in polvere**  
**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

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

PRIMI PIATTI

**CANNELLONE al ripieno morbido di PISELLI e FORMAGGI di Cascina**  
**su Zabaione salato e GUANCIALE croccante**

**RISO CARNAROLI al FRANCIACORTA**  
**ZUCCHINA liquida e spugna di BARBABIETOLA**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**CARRE' di AGNELLO in panura aromatica**  
**Accompagnata da PATATA duchessa senapata**

DOLCI

**BAVARESE ai FRUTTI di BOSCO della GALIZIA**  
**in salsa al cioccolato bianco e croccante di NOCCIOLE**

**COLOMBA PASQUALE**

BEVANDE e VINI in Abbinamento

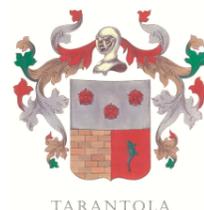
**ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA**  
**BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE**  
**MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce**

CAFFE'

**Costo del pranzo PASQUA con bevande EURO 55 adulti**  
**Bimbi fino a 10 anni EURO 28 - Bimbi 2-4 anni EURO 18 (2portate)**  
Prosciutto cotto, Pasta al ragù, Riso zucchine, Impanata con patate e Gelato  
**Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30-17:00**



**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

### 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 MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

Per cerimonie e feste è possibile sostituire con un sovrapprezzo di 3 EURO il dolce con una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi che potrà essere da voi scelta tra: TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

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

All'atto della conferma di prenotazione si chiede di fornire il numero esatto degli ospiti in quanto trattandosi di data molto richiesta potrebbe non essere possibile modificare la prenotazione.

# CASCINAGALIZIA