



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



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

GIUGNO 2019

MENU' PRANZI DOMENICALI

Antipasti

**La BRESAOLA di MANZO Limousine preparata da noi
con dressing alla PESCA e ... non solo RUCOLA**

**TARTARE di MANZO Limousine con salsa all' UVA SPINA
Degustazione di FORMAGGI ed ERBORINATI di Cascina
CROSTINI con crema CAPRESE**

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

FAGOTTINO al cremoso di ZUCCHINE su fonduta di PORRI

Il nostro RISOLIO alle CIME di RAPA e CACIOTTA

Secondo Piatto con Contorno

**180 g di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
fonduta di FORMAGGIO, BACON croccante
e bagnetto ROSSO pomodoro**

DOLCI

SORBETTINO di FRUTTA

BAVARESE alle MORE con crema MOU

Prezzi MENU'

EURO 32 a PERSONA Bevande tutte escluse

BIMBI fino a 10 anni EURO 22 bevande escluse

Prosciutto cotto, Pasta corta ragù, Risolio, 120 g di Manzo e Gelato

BIMBI 2-4 anni EURO 15 con menù ridotto 2 portate

Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30

E' sempre richiesta la prenotazione con indicazione della presenza di bambini
persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane.

Per gruppi è richiesto un acconto a conferma della prenotazione



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.

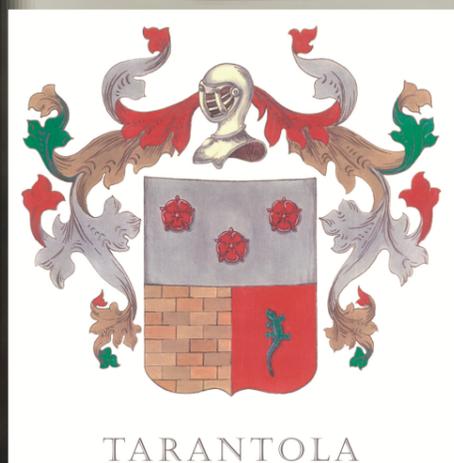
Il MENU' è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è normalmente 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.

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Possibilità di proporvi menù da CERIMONIA con TORTA e BEVANDE

Al momento della prenotazione vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE per le quali verranno apportate variazioni al menù



TARANTOLA

CascinaGalizia