



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' PRANZO di FERRAGOSTO

APERITIVO DI BENVENUTO

PRANZO

Antipasti

Lo **STORIONE** che si crede un **TONNO** affogato nella **BARBABIETOLA**

TARTARE di **MANZO** Limousine con crema acida al **CETRIOLO**

CARNE SALADA fatta da noi e **GAZPACHO**

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

PANE con le farine del **PARCO TICINO**

Primi Piatti

GNOCCHETTO CALDO di ricotta
in salsa **FREDDA** al **POMODORO** e basilico

Il nostro **RISO CARNAROLI** al **MOJITO**
lime, menta e **GELATO** al grana padano

Secondo Piatto con Contorno

un **DITO** di **ROAST-BEEF TIEPIDO** di **MANZO** Limousine
delle nostre **Cascine** con **TACCOLE** spadellate aglio e olio

DOLCI

SORBETTINO di **FRUTTA**

MERINGA a -18 con salsa ai **FRUTTI** di **BOSCO** della **GALIZIA**

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'** e **LIMONCELLO**

Prezzi MENU'

EURO 55 a PERSONA Bevande incluse

BIMBI fino a 10 anni **EURO 30** - **BIMBI 2-4 anni EURO 18** (2 portate)

Prosciutto cotto, Gnocchetti al pomodoro, riso lime e menta
Impanata con taccole e Sorbetto (o Gelato)

Inizio servizio ore **13:00**

Per modalità prenotazione vedi retro - Acconto 50% alla conferma



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

LA GALIZIA È:

BOTTEGA AGRICOLA

CAMERE CON COLAZIONE

RISTORANTE

AGRI...GELATERIA

VENDITA CARNI E SALUMI

CASCINAGALIZIA



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PRANZO FERRAGOSTO

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

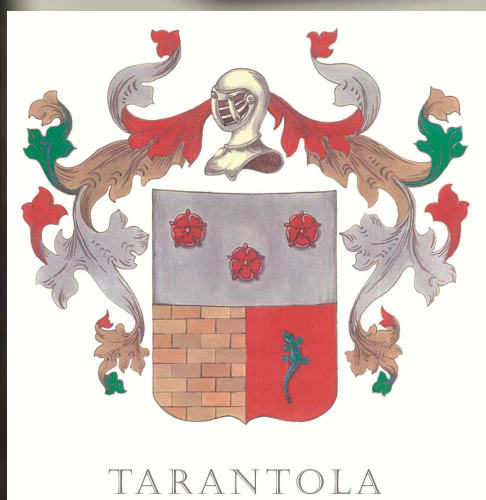
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

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

Per CERIMONIE e COMPLEANNI in sostituzione del dolce del menù con un supplemento di 5 EURO è possibile proporvi una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi.
Tale sostituzione deve essere comunicata per tempo e concordata al momento della prenotazione.

Per il PRANZO di FERRAGOSTO è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO del 50% da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.
Per ogni variazione sul numero di ospiti e per non perdere l'acconto versato, vi chiediamo di darcene preavviso con almeno 3 giorni di anticipo.

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