



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**OTTOBRE 2019**

## **MENU' PRANZI DOMENICALI**

Antipasti

**MILLEFOGLIE di MELANZANE e MOZZARELLA fiordilatte**

**TARTARE di MANZO Limousine con LIME e ZENZERO**

**Degustazione di SALUMI NOSTRANI insaccati a mano**

**CROSTINI di POLENTA macinata a pietra con PATE' di FEGATO**

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

Primi Piatti

**CREPELLA alla farina di CASTAGNE**

**con PATATE e FUNGHI**

**RISO CARNAROLI alla ZUCCA e RAGU' di OSSOBUCCO**

Secondo Piatto con Contorno

**ARROSTO di MANZO LIMOUSINE**

**delle nostre Cascine**

**al MOSTO d' UVA con VERDURE di STAGIONE**

DOLCI

**SORBETTINO di FRUTTA**

**DOLCE POLENTA con crema al latte**

Prezzi MENU'

**EURO 32 a PERSONA Bevande tutte escluse**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 22**

Prosciutto cotto, Pasta corta al ragù, Riso alla zucca, Arrosto 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](mailto:info@agriturismolagalizia.it)  
[www.agriturismolagalizia.it](http://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.

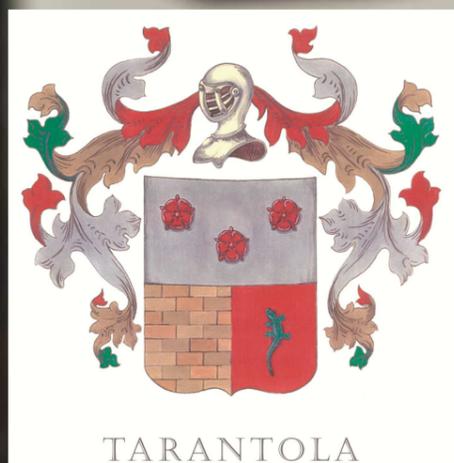
Il MENÙ è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

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