



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CENA 18 NOVEMBRE

CASCINA GALIZIA & VINI DI LOMBARDIA

PANE CASARECCIO CON OLIO DEL GARDA SANTACROCE
SPUMANTE IN ABBINAMENTO

D.O.C.G. FRANCIACORTA BRUT DI MOSNEL

TORTINO DI BROCCOLI

SU CREMA DI TOPINAMBUR E CROCCANTEZZA DI PORRI
VINO BIANCO IN ABBINAMENTO

D.O.C.G. LUGANA DI SIRMIONE DI G.AVANZI

TARTARE DI MANZO LIMOUSINE DELLA GALIZIA
VINO BIANCO IN ABBINAMENTO

I.G.P. CHARDONNAY CAMARA' DI MAZZOLINO

RISO CARNAROLI CON MIDOLLO DI MANZO
PERE, RIDUZIONE DI VINO ROSSO E TIMO LIMONATO
VINO NERO IN ABBINAMENTO

D.O.C. PINOT NERO PERNICE DI CONTE VISTARINO

BOLLITI MISTI DI MANZO
CON SALSA VERDE E VERDURE AL VAPORE
VINI NERI IN ABBINAMENTO

I.G.T. LAMBRUSCO PJAFOC DI VIRGILI
SASSELLA SUPERIORE ALISIO DI PIETRO NERA

TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA CANNELLA
MOSCATO IN ABBINAMENTO

I.G.T. MOSCATO O.P. DI PAOLO VERDI

€ 40.00 A PERSONA BEVANDE INCLUSE
SERATA RISERVATA A OSPITI CON ETA' >18 ANNI

INIZIO CENA ORE 20:30

Presenta la serata **PAOLO DEFENDENTI**
con il supporto dello staff di Cascina Galizia e Produttori Vini selezionati

E' SEMPRE RICHIESTA LA PRENOTAZIONE - POSTI LIMITATI
Data la tipologia di serata non si fanno varizioni al menù

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



LA GALIZIA È:
SPACCIO AGRICOLO
CAMERE CON COLAZIONE
RISTORANTE
AGRI...GELATERIA
VENDITA CARNI E SALUMI

AGRITURISMO