



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**FEBBRAIO 2019**

## **MENU' PRANZI & CENE CERIMONIE & FESTE**

Antipasti

**TORTINO di VERDURE con chiffonade di PORRI  
e crema di TOPINANBUR**

---  
**TARTARE di MANZO Limousine**

Degustazione di **SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**CROSTINI con spuma di CAPRINO ed erbe aromatiche**

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

Primi Piatti

**LASAGNETTA classica al ragù rosso di MANZO Limousine**

Il nostro **RISO CARNAROLI alla MILANESE con dadolata di Ossobuco**

Secondo Piatto con Contorno

**INVOLTINO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine  
ripieno di PATATE e TOMA su salsa alla PIZZAIOLA**

Dolci

**SORBETTINO di FRUTTA**

---  
**TORTA da CERIMONIA con decorazione Frutta Fresca**

BEVANDE e VINI in abbinamento

**ACQUA MINERALE naturale e gasata**

**VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT Oltrepò Pavese**

**Spumante BRUT e MOSCATO con il dolce**

**CAFFE'**

**Prezzi MENU' CERIMONIA con BEVANDE**

**EURO 45 a PERSONA**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 28 - BIMBI 2-3 anni EURO 16 (2 portate)**

**PRANZO: inizio servizio H 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala H 16:30**

**CENA: inizio servizio dalle H 19:30 - Termine servizio e disponibilità sala H 24:00**

E' sempre richiesta la prenotazione, accompagnata da un acconto e indicazione della presenza di bambini, persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane



**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

**LA GALIZIA È:**  
BOTTEGA AGRICOLA  
CAMERE CON COLAZIONE  
RISTORANTE  
AGRI...GELATERIA  
VENDITA CARNI E SALUMI

# 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 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.

La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca

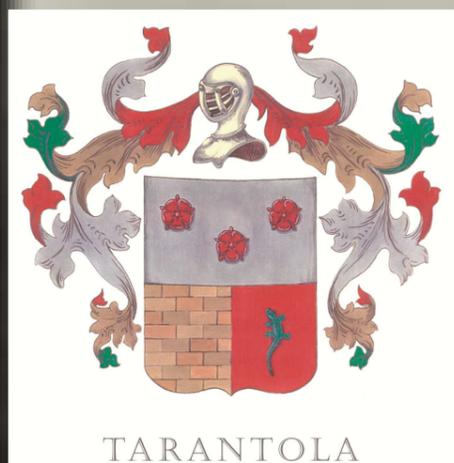
TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato

CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Il menù delle CERIMONIE e FESTE viene proposto solo su PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Escluso il pranzo delle domenica, per il quale non ci sono limiti di numero, il menù degustazione delle Cerimonie e Feste viene proposto solo a gruppi con almeno 10 ospiti adulti; per gruppi di numero inferiore ci riserviamo di verificare disponibilità e di poter richiedere un supplemento

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate almeno 3 giorni di prima della data dell'evento.



TARANTOLA

# CASCINAGALIZIA