



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

26 DICEMBRE 2018

SANTO STEFANO IN CASCINA GALIZIA

APERITIVO DI BENVENUTO

Bevande analcoliche e leggermente alcoliche alla frutta

Calice di BRUT & STUZZICHINI SALATI

PRANZO

ANTIPASTI ASSORTITI

TORTINO al GRANA Padano con BROCCOLI su salsa di TOPINAMBUR

TARTARE di MANZO Limousine con riduzione al Franciacorta

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

GIARDINIERA in Agrodolce e INSALATA RUSSA della Galizia

CROSTINI al PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

TORTELLINI di carne in brodo di CAPPONE

RISO CARNAROLI al FRANCIACORTA con riduzione di MELAGRANA

SECONDI PIATTI con CONTORNO

BIANCOSTATO croccante di MANZO Limousine con julienne di CAVOLO ROSSO e senape antica

Bocconcini di GRANA Padano con uva e noci

DOLCI

TIRAMISU' classico con le nocciole e cioccolato

PANETTONE della Tradizione con crema inglese

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'

MENU' con APERITIVO e BEVANDE EURO 55 adulti

Bambini con età inferiore a 10 anni EURO 30

APERITIVO dalle H.12:30 - PRANZO alle H.13:00



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 PRANZO DI SANTO STEFANO

APERITIVO dalle ore 12:30
PRANZO ore 13:00

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

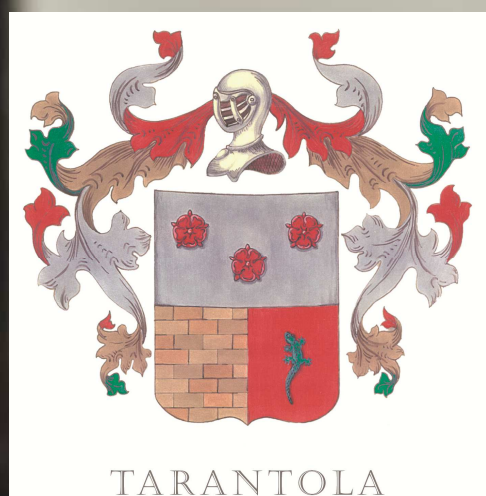
La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno.

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' proposto è fisso
modifiche vengono apportate
per persone con intolleranze o problemi
alimentari, vegetariane o vegane per le quali è
richiesto di darne comunicazione all'atto della
prenotazione.

Il MENU' bambini > 10 anni
ANTIPASTO di Prosciutto cotto
TORTELLINI in brodo di cappone
RISO al Franciacorta con melagrana
IMPANATA di POLLO con patate
PANETTONE

Per il PRANZO di SANTO STEFANO è sempre
necessaria la PRENOTAZIONE accompagnata da
un ACCONTO del 50% da effettuare mediante
Bonifico bancario
o recandovi presso Cascina Galizia.



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA