



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MAGGIO 2019

MENU' PRANZI & CENE CERIMONIE & FESTE

ANTIPASTI ASSORTITI

**FLAN di ZUCCHINE su FONDUTA di GRANA PADANO
con CHIPS di PATATA ROSSA**

TARTARE di MANZO LIMOUSINE con maionese al Lime

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CROSTINI con MOUSSE di GORGONZOLA DOP dolce

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI con CREMA di ASPARAGI e Ricotta Salata

**RISO CARNAROLI di nostra produzione mantecato al CAPRINO
con VERDURE NOVELLE**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

STRACCETTI di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine

VERDURE saltate in padella con soia, miele e senape

DOLCI

SORBETTO di FRUTTA

TORTA da Cerimonia

BEVANDE e VINI in Abbinamento

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA

BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE

MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce

CAFFE'

Prezzi MENU' CERIMONIA con BEVANDE e TORTA

EURO 48 a PERSONA - Bambini fino a 10 anni EURO 30

Prosciutto cotto, Gnocchetti asparagi, Riso caprino e verdure

Straccetti di manzo con contorno, sorbetto e Torta cerimonia

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

CENA: inizio servizio da concordare - Termine servizio e disponibilità sala H 24:00



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



L'AGALIZIA

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

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.

Il prezzo esposto si riferisce ai pranzi domenicali. Nelle altre giornate il prezzo è valido per gruppi con almeno 12 ospiti adulti; nel caso di numero inferiore di ospiti adulti, allo stesso prezzo, viene proposto un solo primo di riso.

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni, 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.

CascinaGalizia