



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



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MARZO 2019

MENU' PRANZI DOMENICALI

Antipasti

ROTOLO salato di **SFOGLIA** e **VERDURE** croccanti
 con salsa di **PERE** in mostarda

TARTARE di **MANZO LIMOUSINE** con **SALSA VERDE**
 Degustazione di **SALUMI NOSTRANI** insaccati a mano

CROSTINI al **PATE'** di Manzo

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

Primi Piatti

GNOCCHETTI in crema di **ASPARAGI** e **CAPRINO**

Il nostro **RISO CARNAROLI** con **CAVOLO NERO** e **SPECK**

Secondo Piatto con Contorno

TERRINA di **MANZO LIMOUSINE** delle nostre Cascine
 accompagnata da **CIPOLLOTTO** brasato in agrodolce

DOLCI

SORBETTINO di **FRUTTA**

CROSTATA di **CIOCCOLATO** e **PERE**
 con granella di nocciole

Prezzi MENU'

EURO 32 a PERSONA Bevande tutte escluse

BIMBI fino a 10 anni EURO 22 Bevande escluse

Prosciutto cotto, Gnocchetti, Riso con cavolo nero, Terrina di manzo e Gelato

BIMBI 2-3 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
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.

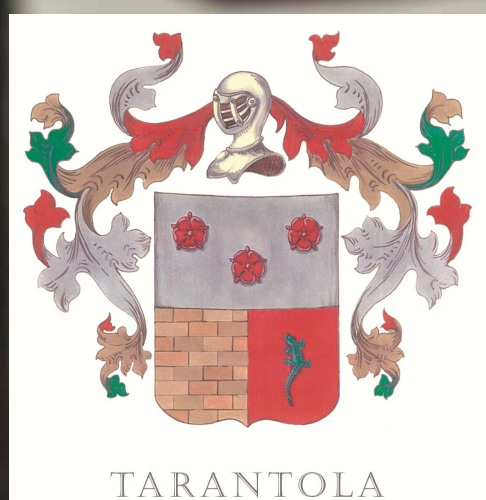
Il MENÙ è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

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