



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

APRILE 2019

MENU' PRANZI DOMENICALI
(escluso PRANZO PASQUA & PASQUETTA)

ANTIPASTI ASSORTITI

STRUDEL di VERDURE su CREMA di ZAFFERANO

TARTARE di MANZO LIMOUSINE con maionese al Lime
Degustazione di SALUMI NOSTRANI insaccati a mano

INSALATA RUSSA con le VERDURE Novelle

CROSTINI al PATE' di Fegato

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

LASAGNETTA con RADICCHIO e PROVOLA Affumicata

RISO CARNAROLI mantecato allo SPUMANTE
con MELE ed ERBA Cipollina

SECONDO PIATTO con CONTORNO

REALE di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
alla Rossini con PATE' caramellato
e PATATE cotte al sale

DOLCI

SORBETTO di FRUTTA

DOLCE LIMONE con salsa alla Liquirizia

Prezzi MENU'

EURO 32 a PERSONA Bevande tutte escluse

BIMBI con età inferiore a 10 anni EURO 22 Bevande escluse
Prosciutto cotto, Lasagnetta radicchio, Riso mele, Reale di manzo e Gelato

BIMBI 2-4 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



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.

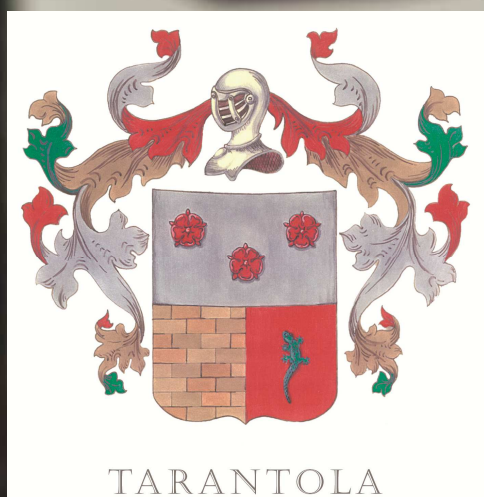
Il MENÙ è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è 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