



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**OTTOBRE 2019**

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

### Antipasti

**MILLEGLIE di MELANZANE e MOZZARELLA** Fiordilatte

**TARTARE di MANZO** Limousine con **LIME** e **ZENZERO**

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

**CROSTINI di POLENTA** macinata a pietra con **PATE' di Fegato**

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

### Primi Piatti

**CREPELLE** alla farina di **CASTAGNE** con **PATATE** e **FUNGHI**

Il nostro **RISO CARNAROLI** Rosmarino e **RAGU' di OSSOBUCCO**

### Secondo Piatto con Contorno

**ARROSTO di MANZO LIMOUSINE** delle nostre Cascine  
al **MOSTO d'UVA** con **VERDURE di STAGIONE**

### 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 2-4 anni EURO 16** con menù ridotto 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  
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 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

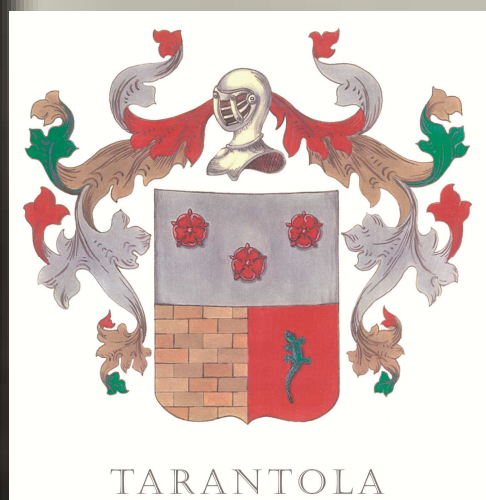
TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato

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