



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

22 APRILE 2019

MENU' PRANZO PASQUETTA

CALICE DI BENVENUTO

ANTIPASTI ASSORTITI

TORTA PASQUALINA a SORPRESA con TUORLO D'UOVO

TARTARE di MANZO LIMOUSINE con crema di datterino marinata

TROTA del PARCO del TICINO con AGRUMI, RAPE e olio

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

Il nostro RISO CARNAROLI agli ASPARAGI

TORRAZZO in scaglie e turlo d'uovo in polvere

**LASAGNETTA gustosa al BIANCOSTATO di Manzo
e colatura di SCAMORZA**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**ARROSTO di Manzo Limousine cotto a bassa temperatura
bardato alla pancetta con terrina di PATATE**

DOLCI

**CHEESECAKE al RIBES della GALIZIA
con crema al CIOCCOLATO bianco e PISTACCHIO**

COLOMBA PASQUALE

BEVANDE e VINI pranzo

**ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA
BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE
MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce**

CAFFE'

Costo del pranzo Pasquetta con bevande EURO 48 adulti

Bimbi fino a 10 anni EURO 26 - Bimbi 2-4 anni EURO 16 (2 portate)

Prosciutto cotto, Pasta al ragù, Riso asparagi, Impanata con patate, Gelato

Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30-17:00



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

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

Per cerimonie e feste è possibile sostituire con un sovrapprezzo di 3 EURO il dolce con una TORTA da CERIMONIA preparata dai nostri cuochi che potrà essere da voi scelta tra: TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

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

All'atto della conferma di prenotazione si chiede di fornire il numero esatto degli ospiti in quanto trattandosi di data molto richiesta potrebbe non essere possibile modificare la prenotazione.

CASCINAGALIZIA