



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**FEBBRAIO 2019**

## **MENU' PRANZI DOMENICALI**

Antipasti

**TORTINO di VERDURE**

con chiffonade di **PORRI** e crema di **TOPINAMBUR**

---  
**TARTARE di MANZO LIMOUSINE**

Degustazione di **SALUMI NOSTRANI** insaccati a mano

**CROSTINI** con spuma di **CAPRINO** ed erbe aromatiche

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

Primi Piatti

**LASAGNETTA** classica al **RAGU' rosso** di **MANZO** Limousine

---  
Il nostro **RISO CARNAROLI** alla **MILANESE**

con dadolata di **OSSOBUCO**

Secondo Piatto con Contorno

**INVOLTINO** di **MANZO LIMOUSINE** delle nostre Cascine

ripieno di **PATATE** e **TOMA** con salsa alla **PIZZAIOLA**

DOLCI

**SORBETTINO** di **FRUTTA**

---  
**TORTA** di **MELE** con crema alla **CANNELLA**

Prezzi MENU'

**EURO 32 a PERSONA** Bevande tutte escluse

**BIMBI** fino a **10 anni** **EURO 22** bevande escluse

Prosciutto cotto, Lasagnetta, Riso alla milanese, Involtino 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



TARANTOLA



**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.

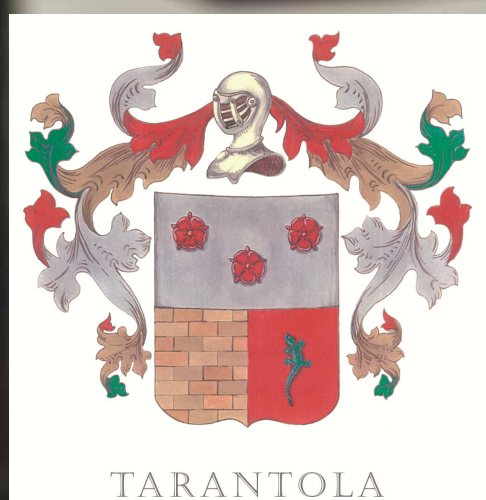
Il MENÙ è FISSO e non modificabile. Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

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