



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' DEGUSTAZIONE CERIMONIE PRANZI DOMENICALI di FEBBRAIO

Antipasti

TORTINO di VERDURE con chiffonade di Porri e crema di Topinambur

...
TARTARE di MANZO LIMOUSINE

...
DEGUSTAZIONE di SALUMI NOSTRANI

CROSTINI con spuma di CAPRINO ed erbe aromatiche

Primi Piatti

LASAGNETTA classica al ragù rosso di MANZO Limusine

...
Il nostro **RISO CARNAROLI** alla Milanese
con dadolata di Ossobuco

Secondo Piatto con Contorno

INVOLTINO di MANZO LIMOUSINE
delle nostre cascine Gallarata & Croce
ripieno di PATATE e TOMA su salsa alla Pizzaiola

Dolci

SORBETTINO di FRUTTA

...
TORTA CERIMONIA

(CHANTILLY o CROSTATATA con decorazione di frutta fresca)

Prezzi MENU'

€ 35.00 a PERSONA Bevande Escluse

€ 45.00 a PERSONA Bevande Incluse

(Acqua, Vino Rosso IGT e Bianco Cortese O.P., Spumante e Moscato con il dolce)

BIMBI età < 10 anni € 23.00 bevande escluse - € 25 acqua inclusa

(Prosciutto cotto, Lasagnetta, Riso alla Milanese, Involtino di manzo, Torta)

IL MENU' viene servito la DOMENICA a PRANZO alle ORE 13:00

Termine servizio e disponibilità sala ORE 16:30

Per gruppi è sempre richiesta la prenotazione accompagnata da un acconto del 30% circa, numero definitivo da confermare almeno 3 giorni prima.

Per intolleranze alimentari siete pregati di darcene indicazione all'atto della prenotazione in modo da poter apportare le opportune variazioni



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:
SPACCIO AGRICOLO
CAMERE CON COLAZIONE
RISTORANTE
AGRI...GELATERIA
VENDITA CARNI E SALUMI

CASCINAGALIZIA