



PASQUA

20 APRILE 2025

*Festeggiamo*

## **APERITIVO di BENVENUTO**

**Bollicine lombarde o Analcolico alla frutta  
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata**

## **ANTIPASTO**

### **TORTA di PASQUA**

**Pasta brisè ripiena di ricottina ed erbe di campo su crema di tuorlo d'Uovo**

...

### **CARNE DI MANZO Limousine delle nostre Cascine**

**Tartare con gocce di Maionese alla Senape e Miele**

**Lingua salmistrata con Salsa Verde**

### **SELEZIONE di SALUMI Nostrani**

**Prosciutto crudo, Salame di suino, Mortadella ai Pistacchi**

### **SELEZIONE di FORMAGGI del territorio**

**Grana Padano, Casera della Fiorida, Gorgonzola naturale**

**Quadretti di Ortaggi con cremoso di uova, olio e limone**

**CESTINO di PANE del Fornaio con le Farine del Parco Ticino**

## **PRIMO**

**RISO CARNAROLI originale a km0 della nostra tenuta La Galizia**

**Pecorino, Ragù di Faraona, Nocciole Tostate**

## **SECONDO**

**ARROSTO di Manzo Limousine del nostro allevamento**

**Ripieno di Prosciutto Crudo e Carciofi**

**Patate Novelle rosolate con le Erbe aromatiche**

## **SORBETTO**

**Di nostra produzione ai Frutti della Galizia**

## **DOLCE**

**UOVO di PASQUA al Cioccolato bianco**

**Ripieno di Composta di Rabarbaro**

**Nido di Pasta Kataifi, cremoso alla Vaniglia e Zafferano**

### **Menù proposto a 80 €**

**Inclusi di Acqua e Vino della Galizia (1 bt. ogni 2 persone), caffè**

### **Menù Bimbi 1-4 anni proposto a 25 €**

**Prosciuttino cotto, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua**

### **Menù Bimbi 5-10 anni proposto a 50 €**

**Prosciuttino cotto, Salumi, formaggi, Pasta ragù o bianca, Arrosto, Gelato, Acqua**

Prezzi da intendersi a persona

**Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane**

DOMENICA 20 APRILE

**PRANZO PASQUA**

LA GALIZIA

## CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA'

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le produzioni agricole sono attuate in modo sostenibile prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La Carne cucinata proviene dal nostro allevamento di Bovini razza Limousine sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.

Il Riso Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

Verdure, latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è Cascina Galizia. Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria esperienza per la mente e per il cuore.

# L'AGALIZIA

## SPECIFICHE SUL SERVIZIO

# RISTORAZIONE

---

ORARIO DI ARRIVO OSPITI E INIZIO SERVIZIO ore 12.45-13.00  
TERMINE servizio ore 16.15-16.30 circa

Dove non preventivamente accordato in forma scritta ci riserviamo di collocare gli ospiti in una delle due SALE a NOSTRA DISCREZIONE, al vostro arrivo sarete accompagnati al vostro tavolo.

A conferma della prenotazione è richiesto un ACCONTO di 30 euro a persona. In caso di disdetta, comunicata con almeno 4 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento, l'acconto potrà essere utilizzato in altre occasioni. In assenza di acconto la prenotazione non è valida.

All'atto della conferma si chiede di fornire il NUMERO di OSPITI con indicazione del numero di adulti, bambini fino a 4 anni, bambini sino a 10 anni e persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.

Per evitare code alla cassa NON sarà possibile effettuare PAGAMENTI separati, si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo UNO per tavolo e se abituati a stare in mezzo alla gente e a non disturbare gli altri commensali.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

INFO & PRENOTAZIONI  
[www.agriturismolagalizia.it](http://www.agriturismolagalizia.it)  
Tel: 0331 874964  
mail : [info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it)

