



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE di NOVEMBRE

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARNE SALADA di MANZO con Maio al Rafano

MUNDEGHILI della NONNA

TORTA SALATA PATATE e PORRI

FRITTATATINA rotolata nella VERZA e GRANA PADANO

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

SALSICCIA ... FAGIOLI e VERZA

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ARROSTO di MANZO Limousine delle nostre Cascine

Fondo Bruno

ZUCCA e FUNGHI Spadellati

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA da CERIMONIA

con decorazione di Frutta

BEVANDE e VINI in Abbinamento

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA

BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE

MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce e CAFFE'

Prezzi MENU'

EURO 50 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 35

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Arrosto e Dolce

BIMBI fino a 4 anni EURO 20 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Dolce

Digestivi, Amari e Grappe da EURO 4

Il MENU' con TORTA e BEVANDE viene servito su PRENOTAZIONE

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15

TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30

CENA: Arrivo ospiti in orario da convenire secondo disponibilità

Variazioni per intolleranze alimentari o menù vegetariani

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 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

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariiane o vegane. Della presenza di tali persone si chiede di darne preventiva comunicazione per le opportune modifiche al menù

La TORTA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

TORTA CHANTILLY classica con decorazione di Frutta Fresca
CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Per il menù delle CERIMONIE

è necessaria la **PRENOTAZIONE** con un **ACCONTO del 30%**
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 7 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

Il numero definitivo degli ospiti con indicazione di:

TIPOLOGIA TORTA prescelta
eventuali **BAMBINI** con età fino a 10 anni
persone con **INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE**

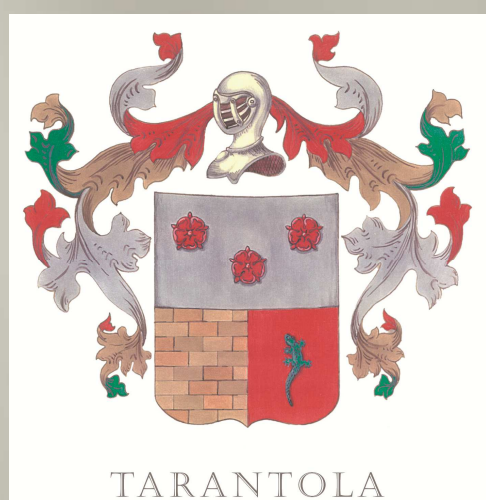
sarà da confermare almeno 7 giorni prima

della data del pranzo o della cena
tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con un anticipo di almeno 3 giorni.

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.
Possibilità di riservarvi un tavolo nelle nostre sale interne o all'esterno sotto i portici (scelta da effettuare la momento della prenotazione)

Accesso alla struttura secondo prescrizioni anti-covid

Oltre al servizio di ristorazione **confezioniamo BOMBONIERE con i nostri prodotti agricoli** quali: riso, confetture, succhi, miele, ...



TARANTOLA

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