



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## CERIMONIE di OTTOBRE

### MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**TARTARE di MANZO e Maio alla Nocciola**

**CROSTINO di POLENTA LARDO e Miele**

**TRAMEZZINO GOLOSO PROSCIUTTO FORMAGGIO e OLIVE**

**FRITTATA di CICORIA e TOMA**

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

PRIMO PIATTO

**Il nostro RISO CARNAROLI originale alla ZUCCA**

**ZOLA e Polvere di Cacao**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**SPEZZATINO di MANZO Limousine**

**delle nostre Cascine**

**Crema di PATATE e CAROTE glassate**

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, Spezzatino 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

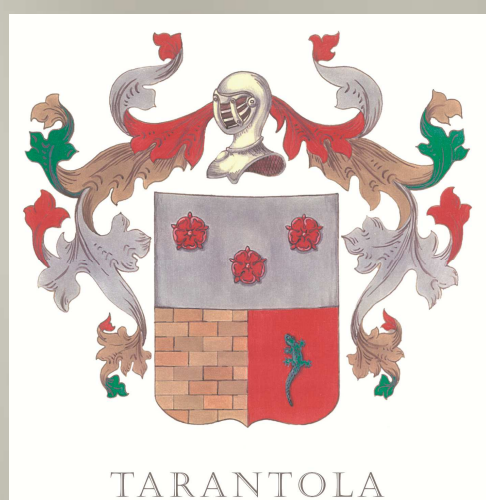
### sarà da confermare almeno 7 giorni prima

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