



LA  
CUCINA  
ITALIANA

CASCINA GALIZIA  
PRANZI E CENE  
IN ATTESA DEL NATALE

# L'AGALIZIA



# LAGALIZIA

## **ENTRE' DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

## **ANTIPASTI**

Selezione di Salumi Nostrani

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero

Insalata Russa della Tradizione

Cotechino di Suino e Lenticchie

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia

Zucca, crema di Zola, Cacao

## **SECONDO**

Stracotto di Manzo Limousine delle nostre Cascine al Cacao

Polenta di mais macinata a pietra

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **PANETTONE**

Crema di mascarpone e arancia candita

Menù bevande escluse

proposto a 38 € la domenica a 40 € gli altri giorni

bimbi 1-3 anni 18€ - 4-10 anni € 25

Servito la domenica a pranzo e per gruppi con numero > a 20 adulti

Per numeri inferiori, previa verifica disponibilità, supplemento di 3€

Bevande da conteggiare secondo consumo, non è permesso portare bevande dall'esterno.

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

DICEMBRE 2024 ... GUSTO ED ELEGANZA ... CON LE BEVANDE CHE VUOITU

**MENU' CLASSICO**

## **ENTRE' DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

## **ANTIPASTI**

Flan di erbe su fusa di Taleggio

Selezione di Formaggi del Contadino

Giardiniera di Verdure in Agrodolce della Cascina

Polpetta di Cavolfiore e Zenzero

Insalata Russa della Tradizione

Torretta di Patate e Lenticchie

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia

Zucca, crema di Zola, Cacao

## **SECONDO**

Rapa, Finocchio, Cialda di Riso Nero,

Citronette di Arancia, Melograno

Polenta di mais macinata a pietra

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **PANETTONE**

Crema di mascarpone e arancia candita

Menù bevande escluse

proposto a 38 € la domenica a 40 € gli altri giorni

bimbi 1-3 anni 18€ - 4-10 anni € 25

Servito la domenica a pranzo e per gruppi con numero > a 20 adulti

Per numeri inferiori, previa verifica disponibilità, supplemento di 3€

Bevande da conteggiare secondo consumo, non è permesso portare bevande dall'esterno.

**DICEMBRE 2024 ... PER CHI NON AMA LA CARNE ... CON LE BEVANDE CHE VUOI TU**

**MENU' VEGETARIANO**



# LAGALIZIA

## **ENTRE' DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

## **ANTIPASTI**

Selezione di Salumi Nostrani

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero

Insalata Russa della Tradizione

Cotechino di Suino e Lenticchie

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia

Zucca, crema di Zola, Cacao

## **SECONDO**

Stracotto di Manzo Limousine delle nostre Cascine al Cacao

Polenta di mais macinata a pietra

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **PANETTONE**

Crema di mascarpone e arancia candita

## **BEVANDE**

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## **BRINDISI**

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## **CAFFE'**

Menù con bevande incluse proposto a 50 € la domenica

bimbi 1-3 anni 20€ - 4-10 anni € 32 con 1 bibita

Servito la domenica a pranzo e per gruppi con numero > a 20 adulti

Per numeri inferiori, previa verifica disponibilità, supplemento di 3€

DICEMBRE 2024 ... GUSTO ED ELEGANZA ... CON BEVANDE

MENU' CLASSICO & BEVANDE



## **APERITIVO DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Pizza rustica pomodoro e mozzarella  
Focaccia al Rosmarino  
Grana padano Dop

## **BEVANDE**

Analcoliche alla frutta  
Spumante Brut O.P.

## **ANTIPASTI**

Selezione di Salumi Nostrani  
Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero  
Insalata Russa della Tradizione  
Cotechino di Suino e Lenticchie  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Zucca, crema di Zola, Cacao

## **SECONDO**

Stracotto di Manzo Limousine delle nostre Cascine al Cacao  
Polenta di mais macinata a pietra

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **PANETTONE della TRADIZIONE**

Crema di mascarpone e arancia candita

## **BEVANDE**

Acque minerali naturali e gassate  
Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## **BRINDISI**

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## **CAFFE'**

Menù con bevande incluse proposto a 58 €  
bimbi 1-3 anni 20€ - 4-10 anni € 35 con 1 bibita  
Servito per gruppi con numero > a 20 adulti  
per numeri inferiori, previa verifica disponibilità, supplemento di 3€

DICEMBRE 2024 ... PER EVENTI SPECIALI ... CON APERITIVO E BEVANDE

# MENU' COUNTRY CHICH



L'AGALIZIA

## **APERITIVO DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Pizza rustica pomodoro e mozzarella  
Focaccia al Rosmarino  
Frittini di Verdure  
Grana padano Dop

## **BEVANDE**

Analcoliche alla frutta  
Spumante Brut O.P.  
Aperol SPRITZ

## **ANTIPASTI**

Selezione di Salumi Nostrani  
Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero  
Insalata Russa della Tradizione  
Cotechino di Suino e Lenticchie  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Zucca, crema di Zola, Cacao

## **SECONDO**

Stracotto di Manzo Limousine delle nostre Cascine al Cacao  
Polenta di mais macinata a pietra

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **PANETTONE della TRADIZIONE**

Crema di Mascarpone e arancia candita

## **BEVANDE**

Acque minerali naturali e gassate  
Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## **BRINDISI**

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## **CAFFE', LIMONCELLO e DIGESTIVI della cascina**

Menù con bevande incluse proposto a 66 €  
bimbi 1-3 anni 20€ - 4-10 anni € 35 con 1 bibita  
Servito per gruppi con numero > a 20 adulti

**DICEMBRE 2024 ... PER UNA FESTA DA NON DIMENTICARE ... CON APERITIVO, BEVANDE E DIGESTIVI**

**MENU' TOP PARTY**

# L A G A L I Z I A



# LAGALIZIA

---

## QUALE SCELTA



---

### Primo Piatto di Riso

---

Possibilità, ad esclusione del pranzo domenicale, di scegliere tra:

- ZUCCA, ZOLA e CACAO
- MASCARPONE, LIMONE BRUCIATO, FONDO AL FIENO
- BARBABIETOLA, CAPRINO, ANETO

---

### Contorno Secondo Piatto

---

Possibilità, ad esclusione del pranzo domenicale, di scegliere tra:

- POLENTA DI MAIS macinata a pietra
- SOFFICE DI PATATE E OLIVE

---

### Intolleranze e Allergie

---

I piatti del menù contengono ingredienti considerati allergeni.

- In presenza di ALLERGIE, INTOLLERANZE o particolari ESIGENZE ALIMENTARI siete invitati a comunicarcelo preventivamente per le opportune variazioni al menù



LAGALLIZIA

# SPECIFICHE SUL SERVIZIO RISTORAZIONE

---

## PRANZO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.15-16.30

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 17.00

## CENA:

INIZIO servizio ore 19.30-20.00 - TERMINE servizio ore 23.00-23.30

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 24.00

Dove non preventivamente accordato in forma scritta, ci riserviamo di collocare gli ospiti in una SALA a NOSTRA DISCREZIONE.

Per l'uso in esclusiva di uno o più sale della nostra struttura, o per orari diversi e prolungati, quando da noi accordato, in relazione al numero di ospiti, ci riserviamo di chiedere un supplemento.

## IL SERVIZIO INCLUDE:

Servizio della durata massima di 3 max 4 ore

Tutto ciò che è indicato nei vari menù

Stampa del menù sul tavolo

Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze o specifiche esigenze alimentari

## VARIAZIONI AL MENU':

Per il pranzo domenicale non è possibile fare variazioni al menù se non per persone con intolleranze o particolari esigenze alimentari.

Per pranzi e cene in altri giorni della settimana possibilità di concordare preventivamente una diversa tipologia di riso o di contorno alla nostra carne di manzo.

Eventuale Torta in aggiunta al panettone supplemento di € 5,00 a persona

## CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 30% circa a titolo di caparra confirmatoria, saldo anticipato o al termine dell'evento direttamente in loco.

Gli acconti versati non potranno essere resi in nessun caso.

All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati il più preciso possibile, il numero definitivo con indicazione di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari deve essere comunicato almeno 7 giorni. Tale numero sarà ritenuto valido al fine del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 3 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

Per evitare code alla cassa NON sarà sempre 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.



LAGALIZIA

---

# CONTATTI

---

## LAGALIZIA



CASCINA GALIZIA  
20012 CUGGIONO (MI)  
ingresso dalla S.P.127 km.2+0.25



+39 0331 874964  
+39 335 1205168



[info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it)



[www.agriturismolagalizia.it](http://www.agriturismolagalizia.it)



[lagalizia\\_official](#)



[Agriturismo La Galizia](#)

