



LAGALIZIA
AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' di SETTEMBRE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI

Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di Manzo con MELANZANA Affumicata

CROSTINO con PATE' e CIPOLLA Caramellata

POLPETTA di ZUCCHINA e Yogurt

FRITTATA con PATATE e SCALOGNO

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

Il nostro RISO CARNAROLI Originale

FRUTTI di BOSCO e Crema di SCIMUDIN

SECONDO & CONTORNO

Manzo Limousine delle nostre CASCINE

Cotto a BASSA Temperatura con TONNATA

INSALATA croccante di ZUCCHINE e Foglie di Menta

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

PANNA COTTA alla VANIGLIA e MORE

Prezzi MENU'

EURO 38 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 25

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca e gelato

BIMBI fino a 4 anni EURO 18

Prosciutto cotto, Pasta corta e gelato

BEVANDE, ACQUA, VINI, CAFFE' e DIGESTIVI ESCLUSI

Il MENU' del MESE viene servito su PRENOTAZIONE

La DOMENICA a PRANZO e per GRUPPI NUMEROSI (su richiesta)

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15

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

Variazioni per intolleranze alimentari , allergie o menù vegetariani

Segnalazione di eventuali intolleranze, allergie o diete vegetariane da effettuare al momento della Prenotazione

FOTOGRA
DANTE

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando 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 provenienti dai nostri campi.

Verdure, Latticini, Salumi, Olio e vini provengono da aziende agricole del Parco del Ticino e del Territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Il MENÙ è FISSO

Variazioni vengono effettuate per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

Della presenza di tali persone si chiede di darne preventiva comunicazione per le opportune modifiche al menù.

E' SEMPRE NECESSARIA la PRENOTAZIONE che, per GRUPPI, deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa

L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 2 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

Il numero definitivo degli ospiti con indicazione di:

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 2 giorni.

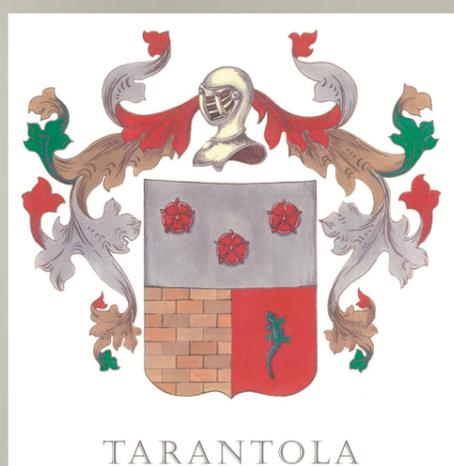
Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

PRANZO:

Termine servizio e disponibilità spazi ore 16.30

CENA:

Termine servizio e disponibilità spazi ore 23.00



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