



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## MENU' di DICEMBRE

### PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI

Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di Manzo con Crema di GRANA Padano DOP

CROSTINO con PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata

INSALATA RUSSA della CASCINA

COTECHINO & LENTICCHIE

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

Il nostro RISO CARNAROLI Originale

ZAFFERANO e RAGU' di OSSOBUCO

SECONDO & CONTORNO

STUFATO di Manzo Limousine delle nostre CASCINE

POLENTA di MAIS Macinata a PIETRA

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

PANETTONE della TRADIZIONE ai Frutti

Crema di MASCARPONE, Zucchero e Uova di Cascina

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

in altri giorni della settimana con un supplemento di 2€ a persona

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 la momento della Prenotazione

# 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.

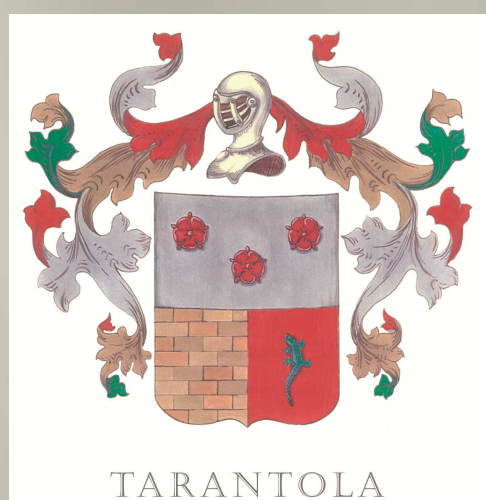
Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

**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