

25
D I C E M B R E
2025
P R A N Z O D I N A T A L E

Scorri il carosello e scopri la proposta

ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata
Crostini Gorgonzola dolce e Cremoso, Melograno
Mundeghili di Cuore della Tradizione
Calice di Spumante O.P. e Analcolico alla Frutta

...

TORTINO IN CROSTA DI GRANA

Cavolo Viola Fermentato, Prà di Russ, Lavanda

....

SELEZIONE di SALUMI Nostrani

SELEZIONE di FORMAGGI di Cascina e DOP

GIARDINIERA di Verdure in Agrodolce

INSALATA RUSSA della Tradizione

TARTARE di Manzo Limousine, Gocce di Maionese

...

PANE del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

...

CAPPELLETTI di CAPPONE

nel loro Brodo, Olio Evo all' Erba Cipollina

...

RISO CARNAROLI della GALIZIA

...

MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE

Marinato nel NEBBIOLO e BRASATO

MILLEFOGLIE di Patate, Zucca, Cavolo Nero e Bitto

...

SORBETTO con i Frutti della Cascina

...

DOLCE DI NATALE

...

Acque Minerali Naturali e Gassate

Calice di Spumante o Analcolico alla Frutta di Benvenuto

Calice di Moscato con il Dolce

Caffè e PANETTONE

MENU' con Aperitivo, Acqua e Caffè inclusi proposto a:

€ 90 Vini alla carta esclusi

BIMBI 1-3 anni proposto a:

€ 30 - Prosciuttino, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua

BIMBI 4-10 anni proposto a:

€ 60 - Antipasti assortiti, Pasta ragù, Arrosto, Gelato, Panettone, Acqua

VARIAZIONI per intolleranze e specifiche esigenze alimentari

PRANZO NATALE

LAGGALIZIA



NATALE ... IN CASCINA GALIZIA

FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE



FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE



FOTOGRAFIED.IT
DANTE MARRESE

SPECIFICHE SUL SERVIZIO

RISTORAZIONE

PRANZO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.30 c.a.

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto di € 25 a persona 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.



CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA':

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le **produzioni agricole** sono **attuare in modo sostenibile** prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La **Carne** cucinata proviene dal **nostro allevamento di Bovini razza Limousine** sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.

Il **Riso** Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

Verdure, latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è Cascina Galizia.

Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria **esperienza per la mente e per il cuore.**

PRENOTAZIONI

www.agriturismolagalizia.it

0331 874964 - 335 1205168

info@agriturismolagalizia.it

LAGALIZIA

CARTA DI ORIGINE