

CASCINA GALIZIA

*menu*

# PASQUETTA

*aperitivo di benvenuto*

**BOLLICINA** o ANALCOLICO ALLA FRUTTA

**CROSTINO** con PATE' DI FEGATO e CONFETTURA DI CIPOLLA

*antipasti*

**TORTA PASQUALINA** con Crema all'UOVO

**SALUMI NOSTRANI** ... Crudo di Parma, Pancetta e Salame

**FORMAGGI** del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

INSALATA DI **NERVETTI, FAGIOLI, CIPOLLE, PINOLI**

**ZEPPOLE** SALATE FRITTE

**TARTARE** di MANZO con Maionese alla Brace

*primo piatto*

Il nostro **RISO CARNAROLI** originale a KM0

**CACIO, PEPE, FAVE**

**GUANCIALE CROCCANTE**

*secondo piatto*

**ARROSTO** di Manzo in CROSTA di ERBE

**PATATE NOVELLE, PISELLI e PANCETTA**

**VINI BIANCHI** e **ROSSI** della Cascina

*dolci*

**SORBETTO** ai FRUTTI della GALIZIA

**COLOMBA PASQUALE**

CREMA AL **MASCARPONE**

ADULTI E RAGAZZI € 60 Bevande Incluse

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 40 Bevande Incluse

BAMBINI FINO A 4 ANNI € 25 Bevande Incluse

# INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

LUNEDI' 1 APRILE 2024 ORE 13

Il M E N U' è proposto a **EURO 60** a persona

Incluse Bevande, Vini della Cascina, Caffè

BIMBI fino a 10 anni **EURO 40**

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Arrosto con patate, Gelato

BIMBI fino a 4 anni **EURO 25**

Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Digestivi, Amari e Grappe ESCLUSI ed a partire da EURO 4

## Il MENU' viene servito su PRENOTAZIONE

**ACCONTO** di **EURO 25** a persona per la conferma di prenotazione

L'acconto potrà essere utilizzato in altre occasioni  
solo in caso di disdetta comunicata con 7 gg di anticipo

Variazioni per intolleranze alimentari o menù vegetariani

## Varianti al MENU' per VEGETARIANI

Antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, tartare di verdure e maionese,  
crostino cipolla, pinzimonio

Primo: come menù, senza guanciaie

Secondo: sedano rapa con primo sale, patate e piselli

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.

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.

