



LAGALIZIA

F E B B R A I O
P R A N Z I D O M E N I C A L I

Scorri il carosello e scopri il menù

ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

ANTIPASTI

SCRIGNO di PASTA FILLO

Ricotta di Capra, Biete, Crema di Funghi

Selezione di Salumi Nostrani di Suino

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO

RISO CARNAROLI originale della Galizia

Mantecato con Burro al Fieno, Mascarpone, Fondo Bruno

SECONDO

SPEZZATINO di Manzo Limousine delle nostre Cascine

Polenta di Mais mantecata al Bitto

SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

DOLCE

TORTINO PERE, Cioccolato, Salsa Caramello alla Mou

Menù proposto a:

38 € la domenica a pranzo

40 € gli altri giorni della settimana (solo per gruppi > 12 adulti)

con TORTA CERIMONIA come dolce supplemento di 5 €

Menù bimbi 1-3 anni proposto a 18€

prosciuttino, pasta corta ragù o bianca, gelato

Menù bimbi 4-10 anni proposto a 25€

antipasti come adulti, pasta corta ragù o bianca, gelato e panettone

Bevande tutte escluse

Prezzi da intendersi a persona

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE
MENU' FEBBRAIO

APERITIVO DI BENVENUTO

SPUMANTE BRUT metodo Charmat O.P.

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

proposti a 7 € al calice

BEVANDE della CASCINA

VINO BIANCO Fermo da tavola Oltrepò Pavese

VINO ROSSO IGT da tavola Oltrepò Pavese

ACQUA MINERALE Naturale e Gassata

Caffè

proposte a 10 € a persona

con Calice di MOSCATO o SPUMANTE BRUT O.P.

proposte a 12 € a persona

BEVANDE ALLA CARTA

VINI di LOMBARDIA Bianchi, Rosati, Rossi, Spumanti

proposti come da CARTA dei VINI

Acqua Minerale Naturale e Gassata in bt. da 0.75 Lt proposta a 4 €

Bibite da 0.33 Lt proposte a 4 €

Birre Agricole del Parco in bottiglia da 0.33 Lt proposte a 7 €

Caffè al tavolo proposto a 2 €

Digestivi proposti a partire da 4 €

Al momento della prenotazione è richiesto di indicare se si desiderano le bevande alla carta o le bevande della cascina proposte a 10 € o a 12€

Non è possibile portare bevande dall'esterno

POSSIBILI ABBINAMENTI AL MENU'
BEVANDE

LAGALIZIA



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.**

ORARIO SERVIZIO PRANZO DOMENICALE:

Inizio servizio ORE 13.00 - Termine servizio e disponibilità spazi ORE 16.00-16.30

Per gruppi, con numero ospiti adulti maggiore a 12, possibilità di proporre il menù del mese anche in altri giorni della settimana previa prenotazione e accordi sull'orario.

PRENOTAZIONI

www.agriturismolagalizia.it

0331 874964 - 335 1205168

info@agriturismolagalizia.it

INFORMAZIONI SULLE PRENOTAZIONI

All'atto della conferma di prenotazione, per gruppi, si chiede un **ACCONTO**, non rimborsabile, di 10 € a persona e di fornire il numero esatto di ospiti con indicazione di eventuali bambini e/o persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.

Per ogni modifica del numero di ospiti, per non perdere l'acconto versato, è richiesto di darne comunicazione almeno un giorno prima.

La TORTA, quando richiesta, **è proposta in sostituzione del dolce** previsto nel menù.

Per non creare code alla cassa, **non sempre è possibile fare conti separati**, pertanto si chiede di organizzarsi in tal senso .

