



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**31 DICEMBRE 2021**

**CENONE di CAPODANNO**

ANTIPASTO

**POLENTA CROCCANTE**

**PORCINI spadellati, OSSOBUCO, Nocciole e Gremolada**

<<<

**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**INSALATA RUSSA**

**CROSTONE di PANE**

**PATE' di FEGATO e CIPOLLA Caramellata**

**PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO**

PRIMI PIATTI

**RISO CARNAROLI AFFUMICATO al FIENO**

**Ragù di LEPRE, Parmigiano 36 mesi, Fiori di Camomilla**

**TORTELLONI di CASSOEULA**

**CHIPS di VERZA, Olio all'erba cipollina, Zest di Limone Confit**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**TRILOGIA di SALAMI COTTI**

**PATATE e LENTICCHIE in Tre consistenze**

DOLCI

**PRE DESSERT al LIMONE**

**Lemon curd, crumble al limone, limone confit, Meringa all'Italiana**

**PANETTONE della Tradizione Lombarda ai Frutti**

**GELATO della Galizia al MASCARPONE**

Prezzi MENU'

**EURO 89 a persona**

Inclusa 1 Bottiglia di vino ogni 2 persone

Brindisi della mezzanotte

Acqua e caffè

**BIMBI con età fino a 10 anni EURO 44**

**BIMBI con età fino a 4 anni EURO 24**

**SERVIZIO CENA ore 21.00**

Per il CENONE è richiesta la PRENOTAZIONE

accompagnata da un Acconto

Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

**Felice**

**2022 !**

**CascinaGalizia**



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE CENONE DI CAPODANNO

Inizio CENONE ore 21.00

In accompagnamento alla serata  
MUSICA di sottofondo in filodiffusione  
BRINDISI alla MEZZANOTTE

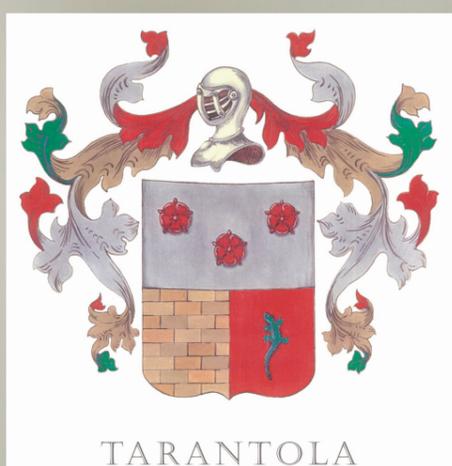
I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio. La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune 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

Il MENU' proposto è fisso e non modificabile  
Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane per le quali è richiesto di darne comunicazione all'atto della prenotazione

Il MENU' bambini è costituito da  
ANTIPASTO di Proscitto cotto  
PASTA corta al RAGU' di manzo  
IMPANATA di POLLO con patate  
GELATO e PANETTONE  
(bimbi fino a 4 anni menù 2 portate + dolce)

**Per il CENONE di SAN SILVESTRO  
è necessaria la PRENOTAZIONE  
accompagnata da un ACCONTO del 50%**  
L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

**ACCESSO ALLA STRUTTURA  
E SUDDIVISIONE TAVOLI  
COME DA PRESCRIZIONI ANTI-COVID**



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