



L'AGALIZIA

**15 A G O S T O**  
**P R A N Z O F E R R A G O S T O**

---

Scorri il carosello e scopri il menù



## **ENTRE' DI BENVENUTO**

**Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata**

## **ANTIPASTI**

### **PANZANELLA ESTIVA**

**Crostini di pane, Pomodorini, Cipolla, Cetrioli, Sedano, ..**

**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**

**Pomodoro, Stracciatella, Polvere di Basilico**

## **SECONDO**

**PASTRAMI di Manzo Limousine delle nostre Cascine**

**Insalata di Patate, Cetrioli, Yogurt**

## **SORBETTO**

**Di nostra produzione ai Frutti della Galizia**

## **DOLCE**

**SEMIFREDDO alle Mandrole, crema Chantilly**

**Menù proposto a:**

**45 € a Ferragosto**

**con TORTA 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

**Bevande tutte escluse**

Prezzi da intendersi a persona

**Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane**

PERCORSO DEGUSTAZIONE  
**MENU' FERRAGOSTO**

### **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

(vini max 1 Bt ogni 2 persone) (extra bevande a consumo)

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:**

**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](http://www.agriturismolagalizia.it)

0331 874964 - 335 1205168

[info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it)

### **INFORMAZIONI SULLE PRENOTAZIONI**

All'atto della conferma di prenotazione, a **FERRAGOSTO**, si chiede un **ACCONTO**, non rimborsabile, di 20 € 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 .

