



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## MENU' di LUGLIO

### PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

**SALUMI NOSTRANI**

Coppa, Pancetta e Salame

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**CARPACCIO di Manzo con SENAPE in grani**

**CROSTINO con Crema di CAPRINO e TAPENADE**

**PAPPA al POMODORO e BASILICO**

**FRITTATA con ZUCCHINE e MENTA**

**PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO**

PRIMO

**Il nostro RISO CARNAROLI Originale**

**POMODORO, STRACCIATELLA e MELANZANA**

SECONDO & CONTORNO

**ROAST BEEF di Manzo Limousine delle nostre CASCINE**

**CAVOLO CAPPUCCIO Rosso e YOGURT**

DOLCI

**SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA**

**BAVARESE ai FRUTTI di BOSCO e PANNA MONTATA**

Prezzi MENU'

**EURO 38 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 25**

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca e gelato

**BIMBI fino a 4 anni EURO 18**

Prosciutto cotto, Pasta corta e gelato

**BEVANDE, ACQUA, VINI, CAFFE' e DIGESTIVI ESCLUSI**

**Il MENU' del MESE viene servito su PRENOTAZIONE**

**La DOMENICA a PRANZO e per GRUPPI NUMEROSI (su richiesta)**

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15

TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30

**Variazioni per intolleranze alimentari , allergie o menù vegetariani**

Segnalazione di eventuali intolleranze, allergie o diete vegetariane da effettuare la momento della Prenotazione

# CascinaGalizia





# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando 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 provenienti dai nostri campi.

Verdure, Latticini, Salumi, Olio e vini provengono da aziende agricole del Parco del Ticino e del Territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

### Il MENÙ è FISSO

Variazioni vengono effettuate per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane.

Della presenza di tali persone si chiede di darne preventiva comunicazione per le opportune modifiche al menù.

**E' SEMPRE NECESSARIA la PRENOTAZIONE che, per GRUPPI, deve essere accompagnata da un ACCONTO del 30% circa**

L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 2 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

### Il numero definitivo degli ospiti con indicazione di:

eventuali BAMBINI con età fino a 10 anni  
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI  
VEGETARIANE o VEGANE

**sarà da confermare almeno 7 giorni prima** della data del pranzo o della cena tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con un anticipo di almeno 2 giorni.

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

### PRANZO:

Termine servizio e disponibilità spazi ore 16.30

### CENA:

Termine servizio e disponibilità spazi ore 23.00



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