

Menù di Pasqua

FESTECCIA IN CASCINA GALIZIA

Dal nostro Allevamento

PANE in CROSTA ... PATE' di FEGATO e CIPOLLA

Antipasti

TORTA PASQUALINA

Fusa di CASERA e Crema di Tuorlo

DEGUSTAZIONE di SALUMI Nostrani

FORMAGGI del Contadino

GIARDINIERA BIO in Agrodolce

TARTARE di MANZO ... Carciofo fritto e crema di GRANA

PANE con le FARINE dei campi del PARCO TICINO

Primo Piatto

Il nostro RISO CARNAROLI originale

FAVE ... Lavanda e polvere di Polline

Secondo Piatto & Contorno

AGNELLO in Crosta di ERBE

Oppure

ARROSTO di MANZO in Crosta di ERBE

PATATE Novelle e PISELLI alla menta

Dolci

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

COLOMBA PASQUALE & GELATO al MASCARPONE

BIMBI fino a 10 anni

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Impanata con patate, Dolci

BIMBI fino a 4 anni - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato

Adulti Euro 55

Bimbi fino a 10 anni Euro 40 - Bimbi fino a 4 anni Euro 20

BEVANDE, ACQUA, VINI, CAFFE' e DIGESTIVI ESCLUSI

Con VINO alla Mescita, Acqua, Moscato e Caffè inclusi supplemento euro 12

Arrivo ed accoglienza ospiti dalle 12.45 alle 13.15

PER RISERVARVI UN TAVOLO E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE

accompagnata da un ACCONTO di Euro 20 a persona

Mail : info@agriturismolagalizia.it - tel. 0331.874964

Scelta tra Agnello ed Arrosto da effettuare la momento della Prenotazione
Insieme alla segnalazione di eventuali intolleranze, allergie o diete vegetariane

In caso di disdetta, effettuata almeno 3 giorni prima, l'acconto potrà essere
utilizzato in altra occasione, per disdette tardive l'acconto verrà perso