

## MENU' alla CARTA AUTUNNO 2023

---

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Tuorlo fritto, Aglio Nero, Maionese alla Nocciola, Erba Cipollina 1-2-6-8	14,00 Euro
PAN BRIOCHE - Pan Brioche con Ragout alla Genovese ... Biancostato e Cipolla, Fontina, Castagne al Tartufo 1-2-5-10	14,00 Euro
UOVO POCHE' - Uovo cotto a bassa temperatura, crema di castagna, fusa di Parmigiano, Chips di Topinambur 2-5	14,00 Euro
CAPPUCCINO - Ragù di Quinto Quarto, spuma di Patate, Pane sfogliato al Burro 1-2-5-10	14,00 Euro
TAVOLOZZA DI TERRA - Degustazione di salumi nostrani e stagionati di latte, giardiniera e gnocco fritto della cascina 1-5-10	14,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione, Zucca, Pancetta, Stracciatella, Olio Garda 1-5	14,00 Euro

---

RISOTTO D'AUTUNNO (minimo per 2 persone) - Riso Carnaroli azienda agricola La Galizia, Zafferano, Funghi Porcini, Prezzemolo, Pane all'aglio 1-2 1-2	16,00 Euro
TORTELLI DI PIZZOCCHERO - Tortelli di Grano Saraceno ripieni di Casera, crema di Patate al Bitto, Chips di Verza 1-2-5	16,00 Euro
TAGLIATELLE AL RAGÙ - Tagliatella tirata a mano, Ragù di Cinghiale, Melograno 1-2-7-10	14,00 Euro
GNOCCHO ... CHE PASSIONE - Gnocchi di Patate e Zucca ripieno di Zola, Cacao, Nocciole e Amaretti 1-2-5	14,00 Euro
RAMEN DI CAMPAGNA - Spaghettoni in brodo di Grana Padano, Manzo e Funghi, Zucca e Biancostato al Forno, Uovo marinato, Spinacio, Sesamo 1-2-5-7-9-10	14,00 Euro

---

COSTATA - Costata di Manzo Limousine, Patate con Pancetta e Cipolla, Burro fatto da noi 5	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine, Fondo Bruno, Verdure di stagione spadellate 7-10	22,00 Euro
GALIZIA BURGER -150 gr di Manzo Limousine, Gorgonzola, Spinacio, Pioppini, Maionese al Tartufo, Chips di Batata, Patata e Barbabietola 1-2-5-6-9	20,00 Euro
BRASATO CBT - Manzo Limousine Cotto a Bassa Temperatura, Purè di Patate affumicate al Fieno, Porro Bruciato 5-7-10	18,00 Euro
SEDANO RAPA - Sedano Rapa al forno, Fondo di Topinambur, Carpaccio di Zucca, Caffè e Primo Sale 5-7	14,00 Euro

---

## ...E PER FINIRE I DOLCI

---

BOSCO AUTUNNALE - Crema di Castagne, Cioccolato, Nocciole caramellate, Melograno 1-2-5-6	8,00 Euro
SBRISOLONA - Crumble di Sbrisolona, Zabaione, Confit di Pera 1-2-5-6	8,00 Euro
GALIZIA TIRAMISÙ - Savoiard, spuma di Mascarpone, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
DOLCE BANANA - Spuma di Banane Equosolidali Bio, Salsa Mou, Gelato al Cioccolato 1-2-5	8,00 Euro
GOLOSI DI NATURA - Sorbetti di frutta, gelato al fiordilatte, cioccolato 5	7,00 Euro

---

Pane 1-3-4-9 e coperto	3,00 Euro
------------------------	-----------

## CARTA DI ORIGINE

I PIATTI del MENU' della CARTA vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio a noi vicino

La CARNE cucinata proviene prevalentemente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE

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

\*ALCUNI PIATTI del MENU' della CARTA possono venire preventivamente surgelati per preservarne integrità e freschezza

### ALLERGENI UTILIZZATI NELLE PREPARAZIONI

1.Cereali contenenti glutine - 2. Uova e prodotti a base di uova - 3.Arachidi e prodotti a base dei arachidi - 4.Soja e prodotti a base di soia - 5.Latte e prodotti a base di latte 6. Frutta a guscio - 7. Sedano e prodotti a base di sedano - 8. Senape e prodotti a base di senape - 9.Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 10.Anidride solforosa e solfiti (vino)

Per intolleranze o allergie alimentari siete invitati a rivolgervi al personale