



**L'AGALIZIA**

**NOVEMBRE**

**MENU' DEGUSTAZIONE  
CERIMONIE & APERICENE**

**CASCINA GALLIZIA**



# LAGALIZIA



## ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione  
Cima di Rapa e Pancetta

## ANTIPASTI

Selezione di Salumi Nostrani  
Salame, Crudo stagionato a Parma, Pancetta  
Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Tartare di Manzo Limousine con gocce di maionese alle Erbe  
Polpetta di Cavolfiore  
Torta salata con Zucca e Gorgonzola  
Cestino di Pane del Fornaio  
con le Farine del Parco Ticino

## PRIMO

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Funghi, Salsiccia, Taleggio DOP

## SECONDO

Gran Bollito di Manzo Limousine delle nostre Cascine  
Verdure di stagione a vapore  
Salsa Verde

## SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## DOLCE

Tiramisù Classico al Caffè

Menù bevande escluse

proposto a 38 € la domenica

proposto a 40 € in altri giorni per gruppi con numero > a 20 adulti

Bimbi 1-3 anni 18 € (prosciuttino, pasta ragù o bianca, gelato)

Bimbi - 4-10 anni 25 € (antipasto adulti, pasta ragù o bianca, gelato)

Bevande da conteggiare secondo consumo.

Non è permesso portare bevande dall'esterno.

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

NOVEMBRE 2024 ... GUSTI D'AUTUNNO ... CON LE BEVANDE CHE VUOITU

# MENU' DEGUSTAZIONE

# LAGALIZIA

## ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione  
Cima di Rapa

## ANTIPASTI

Flan di erbe su fusa di Taleggio  
Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Polpetta di Cavolfiore  
Torta Salata con Zucca e Gorgonzola  
Crostino con la cipolla caramellata  
Cestino di Pane del Fornaio  
con le Farine del Parco Ticino

## PRIMO

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Funghi e Taleggio DOP

## SECONDO

Rapa, Finocchio, Cialda di Riso Nero,  
Citronette di Arancia, Melograno

## SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## DOLCE

Tiramisù classico al Caffè

Menù bevande escluse

proposto a 38 € la domenica

proposto a 40 € in altri giorni per gruppi con numero > a 20 adulti

Bimbi 1-3 anni 18 € (torta salata, pasta bianca, gelato)

Bimbi 4-10 anni 25 € (antipasti adulti, pasta bianca, gelato)

Bevande da conteggiare secondo consumo.

Non è permesso portare bevande dall'esterno.

NOVEMBRE 2024 ... PER CHI NON AMA LA CARNE ... CON LE BEVANDE CHE VUOI TU

# MENU' VEGETARIANO

# LAGALIZIA

## ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione Cima di Rapa e Pancetta

## ANTIPASTI

Selezione di Salumi Nostrani

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese alle Erbe

Polpetta di Cavolfiore

Torta salata con Zucca e Gorgonzola

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## PRIMO

Riso Carnaroli originale della Galizia

Funghi, Salsiccia, Taleggio DOP

## SECONDO

Gran Bollito di Manzo Limousine delle nostre Cascine

Verdure di stagione a vapore

Salsa Verde

## SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## DOLCE

Tiramisù Classico al Caffè

## BEVANDE

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## CAFFE'

Menù con bevande incluse

proposto a 48 € la domenica

proposto a 50 € in altri giorni per gruppi con numero > a 20 adulti

Bimbi 1-3 anni 20 € (prosciuttino, pasta ragù o bianca, gelato, acqua)

Bimbi 4-10 anni 28 € (antip.adulti, pasta ragù o bianca, gelato, acqua)

NOVEMBRE 2024 .... GUSTI D'AUTUNNO ... CON BEVANDE

MENU' CON BEVANDE

# L A G A L I Z I A



# LAGALIZIA

## ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione Cima di Rapa e Pancetta

## ANTIPASTI

Selezione di Salumi Nostrani

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese alle Erbe

Polpetta di Cavolfiore

Torta salata con Zucca e Gorgonzola

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## PRIMO

Riso Carnaroli originale della Galizia

Funghi, Salsiccia, Taleggio DOP

## SECONDO

Gran Bollito di Manzo Limousine delle nostre Cascine

Verdure di stagione a vapore, Salsa Verde

## SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## DOLCE

TORTA da CERIMONIA

(da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATA con Frutta Fresca)

## BEVANDE

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## BRINDISI

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## CAFFE'

Menù con bevande incluse

proposto a 55 € la domenica

proposto a 57 € in altri giorni per gruppi con numero > 20 adulti

Bimbi 1-3 anni 25 € (prosciuttino, pasta ragù o bianca, gelato, torta)

Bimbi 4-10 anni 45 € (antip.adulti, pasta, secondo adulti, gelato, torta)

NOVEMBRE 2024 ... PER EVENTI SPECIALI ... CON TORTA E BEVANDE

MENU' TORTA & BEVANDE



LAGALIZIA

# LAGALIZIA

## ANTIPASTI

Selezione di Salumi Nostrani

Salame, Coppa, Pancetta

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese alle Erbe

Polpetta di Cavolfiore

Torta salata con Zucca e Gorgonzola

Mini Hamburger di Manzo Limousine, Pane, Gorgonzola

Frittata con le uova gialle di Cascina

Pizza rustica mozzarella e pomodoro

Focaccia rosmarino e olio del Garda

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## PRIMI

Riso Carnaroli originale della Galizia

Funghi, Salsiccia, Taleggio DOP

Pasta corta al Ragù di manzo Limousine

## DOLCE

TORTA da CERIMONIA

(da scegliere tra CHANTILLY e CROSTATA con Frutta Fresca)

## BEVANDE

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## BRINDISI

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## CAFFE'

Menù APERICENA con bevande incluse proposto a:

55 € per numeri da 20 a 30 ospiti adulti

52 € per numeri da 31 a 40 ospiti adulti

50 € per numeri da 41 a 50 ospiti adulti

Bimbi 1-3 anni 25 € - 4-10 anni 40 €

Servito la DOMENICA SERA

In altre serate anche per gruppi con numero > a 20 adulti  
con supplemento di 2 €

NOVEMBRE 2024... PER IL TUO EVENTO SERALE... CON TORTA E BEVANDE

MENU' APERICENA



L'AGATZIA

## QUALE SCELTA



---

### Crostata frutta fresca

---

Gustosa frolla  
Crema pasticcera  
Frutta fresca



---

### Torta Chantilly

---

Pan di Spagna  
Crema Chantilly  
Frutta e Frutti di Bosco  
Decorazione di Frutta



---

### Intolleranze e Allergie

---

I piatti del menù contengono ingredienti considerati allergeni.

- In presenza di ALLERGIE, INTOLLERANZE o particolari ESIGENZE ALIMENTARI siete invitati a comunicarcelo preventivamente per le opportune variazioni al menù



# SPECIFICHE SUL SERVIZIO RISTORAZIONE

---

## PRANZO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.15-16.30

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 17.00

## CENA:

INIZIO servizio ore 19.30-20.00 - TERMINE servizio ore 23.00-23.30

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 24.00

Dove non preventivamente accordato in forma scritta, ci riserviamo di collocare gli ospiti in una delle SALE a nostra DISCREZIONE.

## VARIAZIONI AL MENU':

Per il pranzo domenicale non è possibile fare variazioni al menù se non per persone con intolleranze o particolari esigenze alimentari.

Eventuale torta da scegliere tra Chantilly e Crostata con frutta fresca

## CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione, per gruppi, è richiesto un acconto del 30% circa, l'acconto versato non è rimborsabile, in caso di disdetta comunicata con un anticipo di 7 giorni potrà essere utilizzato per altre occasioni. All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati il più preciso possibile, il numero definitivo con indicazione di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari deve essere comunicato almeno 7 giorni prima. Tale numero sarà ritenuto valido al fine del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 3 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Il saldo può essere effettuato con carta di credito, bancomat o contante al termine dell'evento. Per evitare code alla cassa NON sarà sempre possibile effettuare PAGAMENTI separati, si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo UNO per tavolo e se abituati a stare in mezzo alla gente e a non disturbare gli altri commensali.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

## CARTA DI ORIGINE

I piatti del menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola. La carne cucinata proviene dal nostro allevamento di Bovini razza Limousine sito nelle due Cascine Gallata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.

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.

---

# CONTATTI

---

## LAGALIZIA



CASCINA GALIZIA  
20012 CUGGIONO (MI)  
ingresso dalla S.P.127 km.2+0.25



+39 0331 874964  
+39 335 1205168



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



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



[lagalizia\\_official](https://www.instagram.com/lagalizia_official)



Agriturismo La Galizia