



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

MENU' di AGOSTO PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI

Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

TARTARE di MANZO con Maionese al Pepe

TORTA SALATA Cipolla e Pancetta

PARMIGIANA della Tradizione

MUNDEGHILI di CARNE

—
Cestino di PANE

con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

RISO CARNAROLI originale dei nostri campi

ZUCCHINE, CAPRINO e MENTA

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ROAST-BEEF di MANZO Limousine

ALLEVATO nelle nostre CASCINE

POMODORI, FRIGGITELLO e CIPOLLA Rossa in INSALATA

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

—
CHEESE-CAKE

Ai FRUTTI di BOSCO

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 SU RICHIESTA

Per GRUPPI > 12 ospiti adulti su richiesta anche durante la settimana

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15

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

CENA IN ORARI DA CONCORDARE-TERMINE SERVIZIO ORE 23

Variazioni per intolleranze alimentari o menù vegetariani

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:

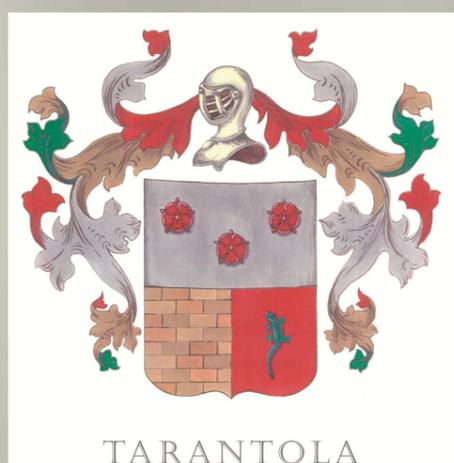
eventuali BAMBINI con età fino a 10 anni
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE

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.

Per le tavolate non si fanno conti separati si chiede quindi di organizzarsi in tal senso

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

Alla sera termine servizio entro le ore 23.



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