



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## MENU' di SETTEMBRE

### PERCORSO DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI ASSORTITI

**SALUMI NOSTRANI**

Coppa, Pancetta e Salame

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**TARTARE di MANZO con Maionese alle Erbe**

**FRITTATA con CASERA Valtellinese**

**POLPETTA Uova e Pangrattato, Crema di GRANA**

**CROSTINO con PATE' e CIPOLLA Caramellata**

---  
Cestino di PANE

con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

**RISO CARNAROLI originale dei nostri campi**

**MORE e TALEGGIO**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**MANZO Limousine Cotto a Bassa Temperature**

**SALSA TONNATA**

**Insalata di ZUCCHINE e MENTA**

DOLCI

**SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA**

---  
**PANNA COTTA**

**Ai MIRTILLI e LIMONE**

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**

**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