



# LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

## CERIMONIE e FESTE di LUGLIO

### MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

**SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame**

**FORMAGGI del CONTADINO**

**GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE**

**CARPACCIO di MANZO con Maionese alla Senape**

**FRITTATA con ZUCCHINE e BASILICO**

**PAPPA al POMODORO**

**CROSTINO con CAPRINO, Limone ed Erba Cipollina**

**PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO**

PRIMO PIATTO

**Il nostro RISO CARNAROLI originale**

**Pomodoro, Limone Caramellato, Stracciatella**

SECONDO PIATTO con CONTORNO

**PUNTA di PETTO Affumicata di MANZO Limousine**

**CAVOLO ROSSO e CETRIOLO in INSALATA**

DOLCI

**SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA**

**TORTA da CERIMONIA**

**Decorazione di Frutta Fresca**

BEVANDE e VINI

**ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA**

**VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE**

**MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce**

**CAFFE'**

Prezzi MENU'

**EURO 55 a persona**

**BIMBI fino a 10 anni EURO 40**

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Secondo adulti e Dolci

**BIMBI fino a 4 anni EURO 25** - Prosciutto cotto, Pasta corta e Dolci

Digestivi, Amari e Grappe a partire da EURO 4

**Il MENU' con BEVANDE viene servito su PRENOTAZIONE**

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15

TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' SPAZI ORE 16:30

CENA: Arrivo ospiti in orario da convenire

Termine servizio e disponibilità spazi 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 prevalentemente 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.

Verdure, Latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglio 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.

Varianti per vegetariani - antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, uovo con maio, crostino cipolla, pinzimonio, lenticchie, mundeghili di verdure - secondo: toma fondente con polenta di mais

**Per il menù delle CERIMONIE è necessaria la PRENOTAZIONE con un ACCONTO del 30%**

L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

**Il numero definitivo degli ospiti** con indicazione di:

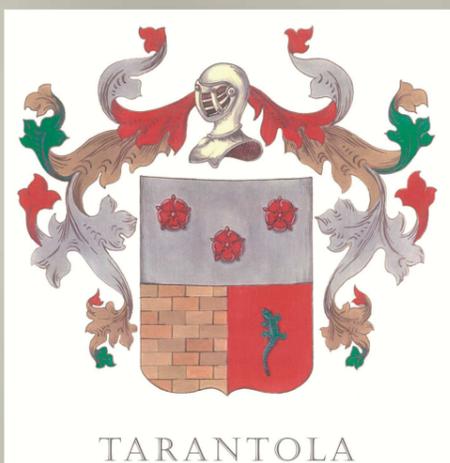
eventuali BAMBINI con età fino a 10 anni  
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI  
VEGETARIANE o VEGANE

**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 3 giorni.

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