

**CASCINA GALLIZIA**

**SANTO NATALE  
SANTO STEFANO  
SAN SILVESTRO**

**L'AGALIZIA**





L'AGALIZIA

## **APERITIVO**

Calice di benvenuto ... Spumante brut, Analcolico alla frutta  
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Crostini Gorgonzola dolce e Cremoso, Melograno

## **ANTIPASTI**

Tortino in Crosta di Grana  
Broccoli, Ricotta, Besciamella allo zafferano  
Selezione di Salumi Nostrani  
Salame felino, Crudo stagionato a Parma, Mortadella  
Lingua di Manzo Limousine in salsa Verde  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Tartare di Manzo, gocce di maionese allo Zenzero  
Insalata Russa della Tradizione  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMI**

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Barbabietola, Chips di Cavolo Nero, Foglia d'Oro  
Cappelletti di Cappone nel loro Brodo, Olio Evo all'Erba Cipollina

## **SECONDO**

Manzo Limousine delle nostre Cascine Brasato  
Crema di Zucca e Patate, Castagne al Tartufo, Fondo bruno

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti Rossi della Galizia

## **DOLCE**

Mousse al Panettone, copertura di Cioccolato Bianco  
Gelato allo Zabaione, Gel di canditi d'Arancio  
Calice di Moscato

MENU' con Aperitivo, Acqua e Caffè inclusi proposto a 90 €  
Vini alla carta esclusi

BIMBI 1-3 anni con Prosciuttino, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua  
proposto a 25 €

BIMBI 4-10 anni con Antipasti assortiti, Pasta ragù o bianca,  
Secondo, Gelato, Acqua proposto a 58 €

Variazioni per persone con Intolleranze e Vegetariane

25 DICEMBRE 2024 ... PER UN MOMENTO DI GUSTO CON I TUOI CARI

PRANZO SANTO NATALE



L'AGALIZIA

## **APERITIVO**

Calice di benvenuto ... Spumante brut, Analcolico alla frutta  
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Crostini Gorgonzola dolce e Cremoso, Melograno

## **ANTIPASTI**

Tortino in Crosta di Grana  
Broccoli, Ricotta, Besciamella allo zafferano  
Selezione di Salumi Nostrani  
Salame felino, Crudo stagionato a Parma e Mortadella  
Lingua di Manzo Limousine in salsa Verde  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Insalata Russa della Tradizione  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Castagne affumicate al Rosmarino, Fusa di Prà di Russ, Gel di Caco

## **SECONDO**

Manzo Limousine delle nostre Cascine Brasato  
Crema di Zucca e Patate, Castagne al Tartufo, Fondo bruno

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti Rossi della Galizia

## **DOLCE**

Mousse al Panettone, copertura di Cioccolato Bianco  
Gelato allo Zabaione, Gel di canditi d'Arancio  
Calice di Moscato

MENU' con Aperitivo, Acqua e Caffè inclusi proposto a 70 €  
Vini alla carta esclusi

BIMBI 1-3 anni con prosciuttino, pasta ragù o bianca, gelato e acqua  
proposto a 25 €

BIMBI 4-10 anni con antipasti assortiti, pasta ragù o bianca, secondo,  
gelato e acqua proposto a 50 €

Variazioni per persone con Intolleranze e Vegetariane

26 DICEMBRE 2024 ... PER CONTINUARE LA FESTA

PRANZO SANTO STEFFANO

# L A G A L I Z I A



## **APERITIVO**

Calice di Benvenuto ... Spumante brut, Analcolico alla frutta  
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata

## **ANTIPASTI**

Crostone di Polenta di Mais macinata a pietra  
Ossobuco di Manzo, salsa allo Zafferano, essenza di Prezzemolo  
Selezione di Salumi Nostrani  
Salame felino, Crudo stagionato a Parma, Mortadella  
Grana Padano, Gorgonzola, Toma, miele, uva, noci  
Mondeghili di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero  
Insalata russa della Tradizione  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMI**

Plin ripieni al Ragù di coda di Manzo  
Crema al pecorino, Cialda di Cacao, Zest di Limone  
Riso Carnaroli originale della Galizia  
Porcini, Liquirizia, Cialda di Grana Padano

## **SECONDO**

Tris di Salami di Suino cotti  
Crema di Patate, Lenticchie di Castelluccio

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **DOLCE**

Meringa con crema Chantilly  
Melograno, Zest di Arancia, Arancia candita

Calice di Spumante per il Brindisi della Mezzanotte  
Musica con play list di capodanno e balli

Menù con Aperitivo, Brindisi della Mezzanotte, Acqua e Caffè  
proposto a 95 €

Vini alla carta e digestivi esclusi

Bimbi 1-3 anni con Prosciuttino, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua  
proposto a 25 €

Bimbi 4-10 anni con Antipasti assortiti, Pasta ragù o bianca, Secondo  
Gelato, Acqua proposto a 55 €

Variazioni per persone con Intolleranze e Vegetariane

31 DICEMBRE ... SALUTARE IL VECCHIO ANNO ... BRINDARE AL NUOVO

CENA SAN SILVESTRO



LAGALIZIA

2025



# SPECIFICHE SUL SERVIZIO RISTORAZIONE

---

## PRANZO di NATALE e SANTO STEFANO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.30-17.00

Disponibilità degli spazi interni per i saluti sino alle ore 18.00

## CENA di SAN SILVESTRO:

INIZIO servizio ore 20.00 - TERMINE servizio ore 1.00

Disponibilità degli spazi interni per i saluti sino alle ore 1.30

## MODALITA'DI PRENOTAZIONE:

I menù del Santo Natale, Santo Stefano e San Silvestro vengono serviti su prenotazione. A conferma della prenotazione è richiesto un acconto di 40 € per ogni ospite adulto e di 20 € per i bambini.

In assenza di acconto la prenotazione non si intende confermata, L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di disdetta con motivata ragione e comunicata con un anticipo di almeno 7 giorni potrà essere utilizzata in altre occasioni.

All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli ospiti con indicazione di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari. 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.

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

## ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il saldo può essere effettuato con carta di credito, bancomat o contanti 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.

## CARTA DI ORIGINE:

I piatti dei 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 Gallarata 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

# LAGALIZIA

---

## CONTATTI



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](#)



[Agriturismo La Galizia](#)