



GIUGNO
CERIMONIE
RICORRENZE
FESTE

Scorri il carosello e scopri il menù

ISOLA

TRA VERDE ... CIELO E ACQUA



ACQUA, TERRA, LUCE, SPAZIO, ENERGIA ... questo e molto di più è Cascina Galizia. Non solo una Cascina nel PARCO del TICINO, ma una vera e propria esperienza per la MENTE, per il CUORE e per il PALATO!

Cascina Galizia è un' ISOLA VERDE perimetrata dalle ACQUE che sorgono all'interno del suo fondo di 14 ettari coltivati a prato e frutta.

Collocata nel PARCO della Valle del TICINO, è cornice unica per realizzare il Vostro Evento Aziendale, Stupire il Vostro Team, Impressionare i Vostri Clienti !

Luogo abitato sin dal XXII secolo A.C. dai popoli celtici per la sua collocazione Unica, fu successivamente scelto dai Monaci domenicani per farne la loro dimora di lavoro e preghiera nel verde della campagna lombarda.

Ancora Oggi mantiene viva la sua Magia ed Aurea incantata, per nuovi usi ed esperienze di lavoro, svago e soggiorno.

Non per tutti ma certamente per tutti coloro che amano il vivere sostenibile, la natura, il verde, il buon gusto, il buon cibo, l'eleganza e il vivere contemporaneo in un luogo pieno di Energia!

OASI NATURALE

140.000 MQ DI PARCO



Il PARCO, di oltre 140.000 METRI QUADRATI, con grandi prati verdi, boschi ed acqua, invita ed accoglie gli Ospiti in un abbraccio dai Colori forti e dal Calore generoso.

Quando si arriva alla Galizia, dal terrapieno che la sovrasta, lo spettacolo che si apre alla vista non può che sorprendere per bellezza ed inusualità. Dall'alto si gode la vista di un'oasi verde su cui sono appoggiate le antiche costruzioni recuperate dall'abbandono. L'estesa radura, perimetrata da risorgive abitate da famigliole di anatre ed aironi, è cinta da una corona boscosa lungo la quale un ampio sentiero permette un'immersione totale nella natura. A ovest il Naviglio Grande a collegare la Cascina, via acqua e terra, al lago Maggiore e a Milano, un poco più a sud il Fiume Ticino con le sue acque azzurre.

Cascina Galizia è una OASI nella NATURA, dove l' ENERGIA della TERRA e dell'UOMO si incontrano per regalare ESPERIENZE uniche.

Difficile descriverla! Meglio viverla!



ANTICA DIMORA

TRA PASSATO E PRESENTE



Dove le acque sprigionano il loro potere evocativo, gli antichi edifici sono stati recuperati per farne di nuovo un centro di vita nel massimo confort e nella pace naturale del luogo.

UN UNICO LUOGO CON TANTI SPAZI A DISPOSIZIONE PER I VOSTRI EVENTI!

Uno spazio ricreato, per degustazioni, eventi, feste, attività ricreative, culturali, soggiorni e molto altro ancora, nello spirito del luogo di armonia e di intensa osmosi fra natura e presenza umana.

Per il Vostro Evento o Festa proponiamo ambienti unici ed attrezzati, oltre che un servizio curato e attento che valorizza, con uno sguardo alla sostenibilità ambientale, i prodotti della nostra Azienda Agricola e il Territorio.

ELEGANZA E GUSTO

SALA DEI LEPROTTI



La sala, con grandi finestre che affacciano sul verde della campagna, è arredata con gusto sobrio e contemporaneo per un ricevimento elegante.

Collocata al piano terra, con i suoi 120 metri quadrati di superficie ospita sino a 110 ospiti ed è direttamente collegata ai Portici ed agli Spazi Esterni della Cascina e del Parco.

Al suo interno ospita Tavoli Rettangolari e Imperiali con tovaglie in puro Lino per un evento Country-Chic con degustazione Placeè di piatti della nostra gustosa e raffinata Cucina.

Cucina legata al Territorio ed ai Sapori della Tradizione rivisti in chiave Innovativa all'insegna del Buon Gusto!

INNOVAZIONE E STUPORE

SALA DEGLI AIRONI



A 10 anni dalla ristrutturazione degli Antichi spazi di Cascina Galizia, nella primavera del 2024 si inaugura un Nuovo ampio Salone, di oltre 240 metri, per Grandi Feste ed Eventi!

Lo spazio di grande altezza e con soffitto in legno, Illuminato con suggestivi lampadari a sospensione, crea un'Atmosfera unica ed Inusuale per Stupire Voi ed i Vostri Ospiti!

Cucina e bar a Vista ad uso e servizio esclusivo della grande sala, arredo contemporaneo, colori e materiali naturali, la cornice delle vostre Feste!

Da scoprire!

AZIENDA AGRICOLA

PER UN PRESENTE SOSTENIBILE



Non si può pensare ad un evento in CASCINA GALIZIA senza conoscerne tutte le sue molteplici caratteristiche e realtà aziendale.

La Cascina è parte di un'azienda agricola molto articolata con altre due cascine , Gallarata e Croce, oltre 110 ettari di terreni coltivati ed un importante allevamento di Bovini razza Limousine.

La sua VISION: essere un riferimento per la valorizzazione del territorio lombardo, delle produzioni agricole e della ospitalità sostenibile.

La sua MISSION: sviluppare e promuovere l'attività di allevamento di bovini, di razza certificata, con dedizione verso la naturalità dei processi, la riproduzione naturale, l'agricoltura circolare, il benessere animale, la sostenibilità.

SOSTENIBILITA' come guida di ogni azione, a partire dalla gestione delle attività agricole, alla scelta dei fornitori, all'impiego delle energie rinnovabili con la messa in opera di ampie superficie di pannelli fotovoltaici ed il recupero dei reflui provenienti dall'allevamento per la produzione di energia pulita.



LA CUCINA

SOLO PRODOTTI AGRICOLI



MOMENTI DI GUSTO

La cucina è interna alla location, tutti i piatti sono preparati e curati dagli Chef della Galizia che si occupano di tutte le portate, dall'ANTIPASTO alla TORTA.

CARTA DI ORIGINE

I piatti del menù vengono preparati con cura utilizzando i prodotti della nostra AZIENDA AGRICOLA, in cui si producono RISO carnaroli, cereali, mais, frutta, e da aziende agricole del parco del Ticino e del Territorio Lombardo.

La CARNE proviene dal nostro allevamento di BOVINI razza LIMOUSINE, sito nelle due cascina Gallarata e Croce, dove offriamo agli animali la migliore alimentazione dei nostri campi.

ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Nelle nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni, in presenza di intolleranze alimentari o allergie siete invitati a comunicarcelo preventivamente ed chiedere al nostro personale di sala.

ENTRE' DI BENVENUTO

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

ANTIPASTI

PAPPA al POMODORO

Mozzarella e Pesto al Basilico e Pinoli

Selezione di Salumi Nostrani di Suino

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Lingua di Manzo Limousine, Salsa verde

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO

Riso Carnaroli originale della Galizia

Frutti di Bosco, fusa di Taleggio DOP

SECONDO

Manzo Limousine delle nostre Cascine Cotto a Bassa Temperature

Salsa Tonnata, Zucchine alla Menta

SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

TORTA DA CERIMONIA

Torta della Pastry Chef

BEVANDE in abbinamento

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut con la Torta

CAFFE'

Menù bimbi 1-3 anni: prosciuttino, pasta corta ragù o bianca, gelato

Menù bimbi 4-10 anni: antipasti e secondo come adulti, pasta corta, dolce

Menù proposto la domenica a pranzo

Altri giorni della settimana solo per gruppi > 12 adulti

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

GUSTO ED ELEGANZA ... PER CERIMONIE, RICORRENZE & FESTE

MENU' TORTA & BEVANDE

GIUGNO 2025



ANTIPASTO ASSORTITO

PAPPA al POMODORO

Mozzarella e Pesto al Basilico e Pinoli

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

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

Mini Hamburger di manzo, Zola dolce, Insalata, Pane del forno

Torta salata, Uova, Ricottina, fresca ed Erbette di stagione

Frittata del Contadino

Pizza rustica Pomodoro e Mozzarella filante

Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMO PIATTO

RISO CARNAROLI originale della Galizia

Frutti di Bosco, fusa di Taleggio DOP

Per i bambini Pasta corta Ragù rosso di manzo Limousine

TORTA DA CERIMONIA

Torta della Pastry Chef

BEVANDE in abbinamento

Acque minerali naturali e gassate

Vino Bianco e Rosso da tavola O.P.

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut con la Torta

CAFFE'

Menù bimbi 1-3 anni: prosciuttino, pasta corta ragù o bianca, gelato

Menù bimbi 4-10 anni: antipasti come adulti, pasta corta, dolce

Menù proposto la domenica sera

Altre sere della settimana solo per gruppi > 20 adulti

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

COUNTRY ... PER I VOSTRI EVENTI SERALI

MENU' APERICENE

GIUGNO 2025

L'AGALIZIA

QUOTAZIONI MENU'



MENU' CERIMONIE

Proposto
senza limiti di numero

La domenica a pranzo e cena
€ 55 a persona

Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 45

antipasto e secondo come adulti
pasta corta ragù o bianca, dolce

Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 30

prosciutto cotto
pasta corta ragù o bianca, dolce

Prezzi da intendersi a persona
Per gruppi con almeno 12 ospiti adulti

il **MENU' CERIMONIE**

può essere servito su richiesta
anche in **altri giorni della settimana**



MENU' APERICENA

Proposto
numero minimo di 20 ospiti adulti

La domenica a cena

€ 50 > 20 ospiti adulti

€ 48 > 30 ospiti adulti

€ 46 > 40 ospiti adulti

€ 44 > 50 ospiti adulti

€ 42 > 60 ospiti adulti

con 2 primi piatti + € 5

Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 35

Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 25

Prezzi da intendersi a persona
Per gruppi con almeno 20 ospiti adulti

l'**APERICENA**

può essere servita su richiesta
anche in **altri giorni della settimana**



Scelta della Sala a nostra discrezione

Eventuale Sala in esclusiva secondo disponibilità e numero ospiti con Supplemento di costo

Per i bimbi piccoli verrà garantito **un solo seggiolone** per ogni tavolo

SCEGLIETE LA VOSTRA TORTA



Crostata

Gustosa frolla
Crema pasticcera
Frutta fresca

Chantilly

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

Speciali

Realizzata dalla nostra
Pastry Chef su vostra
richiesta e gusto
Per questa tipologia di
torta può essere
previsto un
supplemento

QUALE BOMBONIERA



Confetture

Prodotte con la frutta di Cascina Galizia, da sole o abbianate ad altri nostri prodotti per una bomboniera tutta da gustare

Costo
€ 11,00 gr.180
€ 13,00 gr.240
incluso sacchettino confetti



Riso

Riso carnaroli, di nostra produzione, simbolo di prosperità ed abbondanza, per un segnatavolo o una piccola e gustosa bomboniera

Costo
€ 8 gr 500
incluso sacchettino confetti



Speciali

Per i vostri ospiti speciali confezioniamo cesti con i prodotti della nostra Cascina e del territorio per una bomboniera che sarà sicuramente apprezzata!

Costo secondo
composizione

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 16.45

CENA:

INIZIO servizio ore 18.45-19.00 - TERMINE servizio ore 22.30-23.00
Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 23.15

Per la CENA possibilità di concordare preventivamente orari diversi.

PRANZO o CENA serviti al TAVOLO

APERICENA servito al TAVOLO o a BUFFET secondo disponibilità di spazi ed accordi presi preventivamente ed in forma scritta, diversamente a nostra discrezione.

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

Nel caso in cui gli ospiti optassero per la scelta dei nostri spazi ESTERNI PORTICATI, potrebbe, in caso di diversa scelta, non essere assicurato lo spazio all'interno delle nostre sale.

IL SERVIZIO INCLUDE:

Servizio della durata massima di 3 max 4 ore

Tutto ciò che è indicato nei vari menù, Torta e Bevande

Stampa del menù sul tavolo

Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze o specifiche esigenze alimentari

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 30% circa a titolo di caparra confirmatoria, saldo anticipato o al termine dell'evento direttamente in loco.

Gli acconti versati non potranno essere resi in nessun caso.

All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati il più preciso possibile, il numero definitivo con indicazione della tipologia di TORTA SCELTA e di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari deve essere comunicato almeno 7 giorni. 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.

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 E SOSTENIBILTA':

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le **produzioni agricole** sono **attuare in modo sostenibile** prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La **Carne** cucinata proviene dal **nostro allevamento di Bovini razza Limousine** sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali. Il **Riso** Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

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.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è Cascina Galizia.

Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria **esperienza per la mente e per il cuore.**

PRENOTAZIONI

www.agriturismolagalizia.it

0331 874964 - 335 1205168

info@agriturismolagalizia.it

LAGALIZIA

