LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Il MENU' di MARZO

PRANZI DOMENICALI & GRUPPI

Antipasti

ROLLE' di PASTA SFOGLIA ripieno di CIME di RAPA e TOMA
con gocce di MIELE di CASTAGNO

––

TARTARE di MANZO Limousine con SALSA VERDE

SALUMI NOSTRANI …
Coppa, Pancetta e Salame

CIALDA di RISO Carnaroli con GIARDINIERA in AGRODOLCE

––

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

GNOCCHETTI di GRANA PADANO
su crema di CAVOLO Romano

––

Il nostro RISO CARNAROLI originale
con lo SPECK croccante mantecato alle ERBE di Campo

Secondo Piatto con Contorno

COSTINE di MANZO LIMOUSINE
delle nostre Cascine
insalatina di SEDANO
ARANCE e scaglie di GRANA PADANO

Dolci

SORBETTO di FRUTTA della GALIZIA

––

TORTA al CIOCCOLATO e MENTA
con Crema Inglese alla Vaniglia

Prezzi MENU'

Bevande tutte escluse

EURO 32 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 22
Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca, Riso erbe e speck, Costine e Gelato
BIMBI fino a 4 anni EURO 15 - Prosciutto cotto, Pasta corta ragù o bianca e Gelato
Vino cl.75 a partire da Euro 12 - Acqua cl.75 Euro 3
Bibite Euro 3 - Caffè Euro 2 - Digestivi Euro 4

––

Il MENU' di MARZO viene servito su PRENOTAZIONE
la DOMENICA a PRANZO alle ore 13:00 con termine servizio alle ore 16-16:30
Oltre che per gruppi con un numero minimo di 12 OSPITI adulti
Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

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 primariamente 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.

Il MENÙ è FISSO e non modificabile.
Variazioni vengono effettuate solo per persone
con intolleranze o problemi alimentari
vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è uguale
a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto
e del primo piatto di pasta.

Per CERIMONIE e GRUPPI
è sempre necessaria la PRENOTAZIONE
che deve essere accompagnata da un ACCONTO
del 30% circa da effettuare mediante
Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Possibilità di proporvi, in sostituzione del dolce del menù
una TORTA da CERIMONIA da scegliere tra
CHANTILLY e CROSTATA con decorazione di frutta fresca
(supplemento di 3 euro a persona)

Al momento della prenotazione
vi chiediamo la cortesia di indicarci la presenza
di eventuali BAMBINI con età inferiore a 10 anni
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE
per le quali verranno apportate variazioni al menù.

Trattandosi di un menù appositamente preparato si chiede
la cortesia di fornire un numero esatto degli ospiti
e di comunicare per tempo eventuali variazioni.

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