



# GENNAIO

## PRANZI DOMENICALI

---

Scorri il carosello e scopri il menù

## **ENTRE' DI BENVENUTO LA GALIZIA**

**Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata**

## **ANTIPASTI**

**Gratin di patate al Formaggio, Chips di Verza**

**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 allo Zenzero**

**Insalata Russa della Tradizione**

**Cotechino di Suino e Lenticchie**

**Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino**

## **PRIMO**

**Riso Carnaroli originale della Galizia**

**Barbabietola, Fusa di Scimudin, Chips di cavolo nero**

## **SECONDO**

**Biancostato di Manzo Limousine delle nostre Cascine Glassato al Miele**

**Coste colorate spadellate**

## **SORBETTO**

**Di nostra produzione ai Frutti della Galizia**

## **DOLCE**

**Brownie al Cioccolato con Anacardi e Coulis di Lamponi**

### **Menù proposto a:**

**38 €** la domenica a pranzo

**40 €** gli altri giorni della settimana (solo per gruppi > 12 adulti)

**con TORTA come dolce supplemento di 5 €**

### **Menù bimbi 1-3 anni proposto a 18€**

prosciuttino, pasta corta ragù o bianca, gelato

### **Menù bimbi 4-10 anni proposto a 25€**

antipasti come adulti, pasta corta ragù o bianca, gelato e panettone

### **Bevande tutte escluse**

Prezzi da intendersi a persona

**Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane**

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE  
**MENU' GENNAIO**

### **APERITIVO DI BENVENUTO**

SPUMANTE BRUT metodo Charmat O.P.

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

**proposti a 7 € al calice**

### **BEVANDE della CASCINA**

VINO BIANCO Fermo da tavola Oltrepò Pavese

VINO ROSSO IGT da tavola Oltrepò Pavese

ACQUA MINERALE Naturale e Gassata

Caffè

**proposte a 10 € a persona**

con Calice di MOSCATO o SPUMANTE BRUT O.P.

**proposte a 12 € a persona**

### **BEVANDE ALLA CARTA**

VINI di LOMBARDIA Bianchi, Rosati, Rossi, Spumanti

**proposti come da CARTA dei VINI**

**Acqua Minerale** Naturale e Gassata in bt. da 0.75 Lt proposta a 4 €

**Caffè** al tavolo proposto a 2 €

**Digestivi** proposti a partire da 4 €

Non è possibile portare bevande dall'esterno

POSSIBILI ABBINAMENTI AL MENU'  
**BEVANDE**

LAGALIZIA



### **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.

### **SOSTENIBILITA':**

Produzioni agricole sostenibili e materie prima e KM Zero.

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.

### **ORARIO SERVIZIO PRANZO DOMENICALE:**

**Inizio servizio ORE 13.00 - Termine servizio e disponibilità spazi ORE 16.00-16.30**

Per gruppi, con numero ospiti adulti maggiore a 12, possibilità di proporre il menù del mese anche in altri giorni della settimana previa prenotazione e accordi sull'orario.

### **PRENOTAZIONI**

[www.agriturismolagalizia.it](http://www.agriturismolagalizia.it)

0331 874964

335 1205168

[info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it)

All'atto della conferma di prenotazione, per gruppi, si chiede un **ACCONTO**, non rimborsabile, di 10 € a persona e di fornire il numero esatto di ospiti con indicazione di eventuali bambini e/o persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.

Per ogni modifica del numero di ospiti, per non perdere l'acconto versato, è richiesto di darne comunicazione almeno un giorno prima.

**La TORTA, quando richiesta, è proposta in sostituzione del dolce previsto nel menù.**

Per non creare code alla cassa, non sempre ci è possibile fare conti separati, pertanto si chiede di organizzarsi in tal senso.

