



25
D I C E M B R E
2025
P R A N Z O D I N A T A L E

Scorri il carosello e scopri la proposta

PRANZO NATALE



ENTRE' DI BENVENUTO

Calice di Spumante O.P. e Analcolico alla Frutta
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata
Crostini Gorgonzola dolce e Cremoso, Melograno
Mundeghili di Cuore della Tradizione

ANTIPASTI

TORTINO IN CROSTA DI GRANA
Cavolo Viola Fermentato, Prà di Russ, Lavanda

SELEZIONE di SALUMI Nostrani
SELEZIONE di FORMAGGI di Cascina e DOP
GIARDINIERA di Verdure in Agrodolce
INSALATA RUSSA della Tradizione
TARTARE di Manzo Limousine, Gocce di Maionese
PANE del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

PRIMI

CAPPELLETTI di CAPPONE nel loro Brodo, Olio Evo all' Erba Cipollina
RISO CARNAROLI della GALIZIA

SECONDO

MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE
Marinato nel NEBBIOLO e BRASATO
MILLEFOGLIE di Patate, Zucca, Cavolo Nero e Bitto

DOLCI

SORBETTO con i Frutti della Cascina
DOLCE DI NATALE
PANETTONE

BEVANDE

Acque Minerali Naturali e Gassate
Calice di Spumante o Analcolico alla Frutta di Benvenuto
Calice di Moscato con il Dolce e Caffè

MENU' con Aperitivo, Acqua e Caffè inclusi proposto a:

€ 90 - Vini alla carta esclusi

BIMBI 1-3 anni proposto a:

€ 30 - Prosciuttino, Pasta ragù o bianca, Gelato, Acqua

BIMBI 4-10 anni proposto a:

€ 60 - Antipasti assortiti, Pasta ragù, Arrosto, Gelato, Panettone, Acqua

VARIAZIONI per intolleranze e specifiche esigenze alimentari

LA GALIZIA

NATALE... INCASCINA GALIZIA

FOTOGRAPHIED.IT
DANTE MARRESE



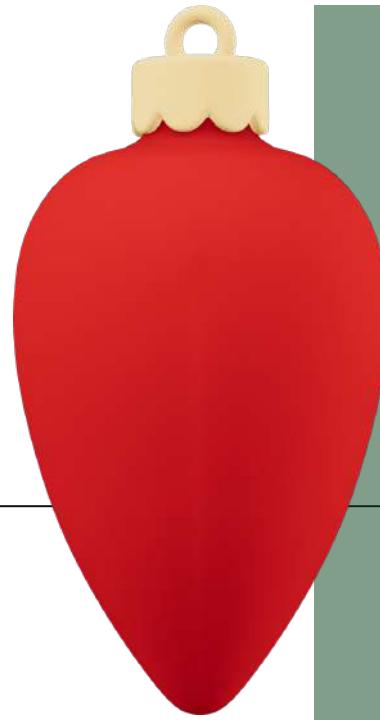
FOTOGRAPHIED.IT
DANTE MARRESE



FOTOGRAPHIED.IT
DANTE MARRESE



SPECIFICHE SUL SERVIZIO RISTORAZIONE



PRANZO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.30 c.a.

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto di € 25 a persona 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 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.



FOTOGRAFIE DI
DANTE MARRESE

CARTA DI ORIGINE

CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILITÀ:

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le **produzioni agricole** sono **attuate 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



LA GALIZIA