

La Cantina di Arnaldo è un luogo della nostra storia. Questa Cantina fu aperta nel 1919 dal Corazziere Giuseppe Camesasca e negli anni è divenuta sito di ritrovo di illustri personaggi e buoni amici.

-Il Menù

Un menù tipico Brianzolo,

-Il Vino

Sceglilo, stappalo, bevilo e riponi bottiglia vuota nella cassetta,

-Il servizio

“Family style”, anticonformista, vassoi in mezzo al tavolo come da stile rurale, ognuno si serve...proprio come a casa,

-La capienza

Da 2 a 12 persone, non è il luogo adatto per i piccoli e per gli amici a quattro zampe.

Le Regole della Cantina di Arnaldo

- *La proposta di menù è unica per tutti gli Ospiti, non è modificabile*
- *I commensali potranno servirsi personalmente il vino scegliendolo direttamente dalle bottigliere;*
- *Dopo essere stata consumata la bottiglia dovrà essere riposta nella apposita cassetta;*
- *Vi trovate in una cantina, vi consigliamo di portare con voi un capospalla;*
- *Lasciamo spazio al buon vino e alla tradizione, non saranno servite bibite.*

Grazie e buon appetito!



Menù Brianzolo

*Michin de Bager (panino della tradizione di Baggero) km 0
Salumi classici brianzoli, formaggi, sott'olio e
Marmellate di «Casa Corazziere» km 0*

--

*Pasta fresca con verdure della Azienda Agricola “La Casa
del Mulino” km 0 e ragù di Mariuccia*

*Cubo o Lombata di vitello cotto a bassa temperatura 16 ore
con contorno di verdure de “La Casa del Mulino” km0*

--

Torta casereccia di «Casa Corazziere» km0

--

Caffè – Amaro di Baggero km0

*La proposta può subire variazioni nelle materie prime
sulla base della stagionalità*

Il Costo

- *Il menù vale Euro 55,00 a persona
(acqua minerale inclusa, vino escluso)*
- *La Cantina sarà riservata in esclusiva per voi*
- *Orario massimo di permanenza ore 23,30*