

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 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 45,00 a persona

(acqua minerale inclusa, vino escluso)

- La Cantina sarà riservata in esclusiva per voi

- Orario massimo di permanenza ore 23,30