

# NELLE CUCINE DEGLI ANTICHI SAPORI

## INGREDIENTI FRESCHI E GENUINI DEL TERRITORIO

L'**OLIO DI OLIVA** ingrediente principale della nostra cucina è rigorosamente DOP e viene fornito dal **CONSORZIO AGRARIO DELL'UMBRIA**.



Il **PANE** è cotto sul forno a legna, la **PASTA** è dei laboratori artigianali del territorio che garantiscono la genuinità degli ingredienti di base come le **farine di grani antichi e uova nostrane**.



Il **TARTUFO DEL SUBASIO** ci viene consegnato fresco dall'Azienda **IL TARTUFO DI PAOLO** che effettua la raccolta sul nostro territorio tra Assisi e Spello.



Le **CARNI** per grigliate, sughi, arrosti sono selezionate dall'**ANTICA MACELLERIA** del paese che lavora **CARNI UMBRE** di certificata qualità: suini, bovini, Chianina...



**Aziende Agricole di Cannara** sono da sempre nostri fornitori di fiducia: **DI FILIPPO** per il **vino TOMASSINI** per cipolle e animali da cortile allevati a terra come una volta: **OCHE, ANATRE, POLLI...** Proprio perché allevati a terra danno quel sapore inconfondibile ai nostri piatti.



L'Azienda Agricola **PALERMI** di Collazzone (Perugia) ci fornisce **daino e cinghiale** mentre **agnelli, pecore, castrati e capretti** provengono da allevamenti allo stato brado dei Monti Sibillini.



I caseifici che lavorano latte locale ci forniscono **FORMAGGI** freschi e stagionati che rendono uniche le nostre ricette dolci e salate.



Le **VERDURE** che accompagnano i nostri piatti ci vengono fornite dalle **AZIENDE ADERENTI A CAMPAGNA AMICA DELLA COLDIRETTI**, garanzia di qualità.

### DULCIS IN FUNDO

La grande varietà di **DOLCI** proposti sono preparati ogni giorno dalle nostre donne più esperte.