

## LA NOSTRA SELEZIONE DI SAPORI

Gli ingredienti dei nostri menu provengono da piccoli produttori locali selezionati per la qualità della materia prima e l'attenzione verso la sostenibilità ambientale e il benessere animale.

Questi artigiani, spesso custodi di antiche varietà autoctone, contribuiscono a preservare un importante patrimonio di biodiversità e di tradizioni agricole e gastronomiche.

Lavoriamo queste materie con attenzione e rispetto, al fine di donare ai nostri ospiti un viaggio di gusto e cultura nell'Oltrepò Pavese.

Farine | Molino Bruciamonti, Valle Versa

\*Pane | Panificio artigianale, Valle Versa

Riso Carnaroli | Azienda agricola Massino, Lomellina

\*Salumi | Azienda agricola Ciocchi, Valle Versa

Carne | Azienda agricola Casarini, Valle Versa

\*Formaggi caprini | Azienda agricola Il Boscasso, Valle Versa

Formaggi vaccini | Caseificio Valtidone, Val Tidone

\*Cipolla dorata di Voghera De.C.O. | Orti Sociali, Voghera

\*Cipolla rossa dolce | Cascina Sabbione, Robecco Pavese

\*Legumi | Azienda agricola biologica La Radisa, Valle Staffora

\*Patate | Azienda agricola biologica Terre Villane, Val Tidone

\*Zucca Berrettina di Lungavilla De.C.O. | Azienda agricola biologica Lodigiani, Lungavilla

\*Zafferano e senape | Azienda agricola biologica La Radisa, Valle Staffora

Tartufi | Maini, Valle Staffora

Cioccolato | Pura Delizia, Borgo Priolo

\*Miele | Cascina Sabbione, Robecco Pavese

Pasta | Preparata a mano da noi

Dolci | Preparati da noi

Confetture | Preparate da noi

Frutta e verdure di stagione | Dal nostro orto biologico

\*Prodotto della Comunità Slow Food Oltrepoetica per la tutela della biodiversità.

La gestione del nostro orto biologico è affidata ai disabili del Centro Diurno di Stradella per il progetto di ortoterapia.



AGRITURISMO

*Calice dei Cherubini*