

La nostra cucina offre piatti tradizionali e stagionali. Dalla scelta delle materie prime alla loro trasformazione, alla base della nostra cucina c'è il desiderio di raccontare un territorio, la sua storia, la sua evoluzione.

# "I nostri amici fornitori"

### Verdure

Teresa delle fragole - Viganò Oasi Galbusera Bianca - La Valletta Brianza Pennati Enrico – Monticello

## Carni e Salumi

Az. Agr. Bonacina – Inverigo Marco D'Oggiono – Oggiono La Zappa sul piede – La Valletta Brianza Az. Agr. Nicola Brambilla – S. Maria Hoè Az. Agr. Deviscio – Lecco

## Latticini e formaggi

Az. Agr. Bagaggera – La Valletta Brianza Az. Agr. Latte e Terra – La Valletta Brianza LeccoLatte - Ballabio Storico Ribelle – Gerola Alta Az. Agr. Nicola Brambilla – S. Maria Hoè Az. Agr. Deviscio - Lecco Az. Agr. Dassogno – Rogeno

## Pesce di lago

Vittorina - Gera Lario Piscicoltura Valsassinese - Primaluna Nicolò Concari – Lecco

### Uova

Az. Agr. Bagaggera – La Valletta Brianza Az.Agr. Bonacina – Inverigo

### Pane

Panificio Sala Paolo – Vigano' (pane a lievito madre) Az. Agr. Bagaggera – La Valletta Brianza

#### Riso

Az. Agr. Fedeli Angelo - Milano

## Farina

Az. Agr. Riboli - Nembro

## Erbe aromatiche e germogli

Magila - Biassono

## Miele

Apiness - Mandello del Lario Cascina Brusignone - Besana Brianza

#### Cioccolato e caffè

Colzani – Carate Brianza Milani Caffè – Lipomo

### Birre

Pennati Enrico - Monticello LeccoLatte - Ballabio

### Succhi

Franchetti - Tresivio