I nostri fornitori sono agricoltori, allevatori, artigiani, e commercianti di cui abbiamo cieca fiducia. Piccole aziende che producono direttamente o reperiscono per noi materie prime autentiche, ottenute rispettando l'ambiente, le persone e le tradizioni.
Lavorare con loro significa complicarsi un po' la vita: guidare per strade improbabili per raggiungerli, dover acquistare e lavorare animali interi o mezzene, ricevere prodotti quasi mai uguali alla volta precedente e fare l'abitudine a "Oggi c'è questo". In cambio però riceviamo quegli ingredienti dai sapori antichi che caratterizzano la nostra cucina.

Li ringraziamo per resistere, scordandocene sicuramente qualcuno:

La vecchia scuola, *Montalto di Montese* (Pane, pane di segale)
Az. Agr. Alberto Passini, *Montese* (Patate di Montese)
Caseificio Rosola, *Zocca* (Parmigiano di Montagna)
Salumificio Salusti, *Guiglia* (Ciccioli montanari)
Caseif. Rio S. Michele, *Pavullo nel Frign.* (Parmigiano di Montagna, burro)
Il Luoghetto, *Torremaina* (Agnelli da latte, ricotta di pecora)
Avicola Emiliana, *Formigine* (Uova)
Ellevi alimentari, *Castelnuovo Rangone* (Quinto quarto, tagli di bovino)
Toma e tomi, *Modena* (Formaggi a latte crudo)
Az. Agr. La Bugia, *Modena* (Verdure bio)
La lanterna di Diogene, *Solara di Bonp.* / **Angol d'amig**, *Vaciglio* (Aceto di vino)
C.S.A. La giuggiola, *Carpi* (Verdure bio)
Az. Agricola La Fumana, *Rio Saliceto* (Lumache di terra)
Cà Battistini - Fermenti Sociali, *Valsamoggia* (Birra)
Macelleria Zivieri, *Zola Predosa* (Tagli e ossa di bovino, capponi)
Torrefazione Caffè Lelli, *Bologna* (Caffè)
Macelleria Ugoletti Oscar, *Carpineti* (Pecora cornigliese, agnelloni)
Cà de Noci, *Quattro Castella* (Saba, Nocino)
Agriturismo La longarola, *Lesignano de' Bagni* (Maiale nero di Parma)
Salumificio S. Ambrogio, *Bazzano* (Salumi)
Az. Agricola Chieregati, *Quistello* (Conigli, polli, anatre, faraone e quaglie)
Macelleria Equina Degan & Borgato, *Saonara* (Cavalli italiani)
Il Conventino di Montecicardo, *Pesaro* (Olio Extravergine)
Le Selve di Vallolmo, *Poppi* (Maiale grigio casentinese)
Tre Emme, *Torre S. Susanna* (Olio Extravergine)
Fattoria Orsini, *Passignano sul Trasimeno* (Legumi)
Triveri, *San Salvo* (Pomodori pelati bio)

Antipasti

Pesto di cavallo italiano e pane di segale *(8, 12)*	14 €
Frittelle di baccalà *(3, 12)*	12 €
Carpaccio di faraona arrosto * *(1, 14)*	15 €
Torta rustica di grano saraceno, erbe e porcini * *(1, 2, 14)*	12 €
Salumi artigianali, gnocchini fritti e giardiniera fatta in casa *(1, 7, 12, 14)*	16 €

Primi

Tortellini in brodo * *(1, 2, 12, 14)*	16 €
Tagliolini alle lumache *(1, 2, 7, 12, 14)*	15 €
Cannelloni verdi con ricotta del pastore ed erbette * *(1, 2, 14)*	14 €
Ravioli di tuberi con ragù d'agnello *(1, 2, 7, 12, 14)*	15 €
Tagliatelle tirate a mano al ragù d'anatra * *(1, 2, 12, 14)*	14 €

Secondi

Salsicce di maiale brado e friggione *	*(7)*	15 €
Quaglie nostrane alla griglia *		24 €
Parmigiana di melanzane *	*(1, 14)*	14 €
Spezzatino di pecora cornigliese con patate di Montese *	*(7, 14)*	18 €
Selezione di formaggi artigianali a latte crudo *	*(1)*	11 €

Contorni

Insalata verde *		5 €
Verdure di stagione saltate *	*(14)*	6 €
Patate di Montese al forno *		5 €

Coperto 3,50 €

Allergie o intolleranze devono essere segnalate al personale di sala al momento dell'ordine (allergeni riportati numericamente sui singoli piatti, indice sul retro).

* I piatti contrassegnati da asterisco possono essere serviti senza glutine se espressamente richiesto al personale di sala al momento dell'ordine.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti in loco rispettando le procedure di autocontrollo reg CE 852/04

Indice allergeni

Reg. UE 1169/2011

1 - Latte

(Diversi piatti che riportano l'allergene del latte possono essere preparati senza, chiedi al personale di sala)

2 - Uova

3 - Pesce

4 - Crostacei

5 - Molluschi

6 - Arachidi

7 - Anidride solforosa (E220) e Solfiti (E221, E228)

8 - Sesamo

9 - Senape

10 - Frutta a guscio

11 - Soia

12 - Cereali contenenti glutine

(L'allergene compare in alcune voci del menù in cui è riportato anche l'asterisco che indica “senza glutine”; si tratta di quei piatti che serviamo in due versioni distinte con e senza glutine)

13 - Lupini

14 - Sedano