



La **Latteria Sociale Casale di Bismantova** (RE) produce Parmigiano Reggiano sin dal 1948 nel pieno rispetto della tradizione e con latte proveniente esclusivamente da vacche della montagna del Parco dell'Appennino Tosco Emiliano. I pezzi saranno da 1 kg. (con possibili piccoli scostamenti), confezionati sottovuoto.

<u>Parmigiano Reggiano 12 mesi</u>	<u>euro 13,50 al Kg</u>
<u>Parmigiano Reggiano 24 mesi</u>	<u>euro 15,00 al Kg</u>
<u>Parmigiano Reggiano 36 mesi</u>	<u>euro 18,00 al Kg</u>

**Il salumificio David Salumi** si trova a San Venanzo (Terni) ai piedi del Monte Peglia, in una zona di alta collina umbra. I prodotti della norcineria di David Salumi sono ricavati esclusivamente da suini pesanti di allevamenti locali con una stagionatura che, grazie alla strategica posizione geografica caratterizzata da aria secca e pura, consente di ottenere un prodotto unico.



<u>Sella San Venanzo, confezioni da 1 kg sottovuoto</u>	<u>euro 17,70</u>
<u>Salame Pigna del Monte Peglia, confezioni da 450-500 gr</u>	<u>euro 7,20</u>
<u>Capocollo, confezioni da 1/2 capocollo circa 750 grammi sottovuoto</u>	<u>euro 12,20</u>
<u>Salsicce secche, confezioni da 12 salsicce circa 500 gr. Sottovuoto</u>	<u>euro 6,50</u>



## Il Piccolo Podere San Martino - Valdobbiadene

è una giovane azienda che ha recentemente avviato la propria produzione di prosecco doc dopo oltre venti anni di produzione e fornitura di uva alle principali cantine della zona. Il Piccolo podere San Martino è situato nel cuore della Valdobbiadene, cuore della produzione del migliore prosecco.

Prosecco Brut	euro 8,70
Prosecco Extra Dry	euro 8,70

## Il Laboratorio Artigianale

**ArtigianQuality di Bologna** produce mortadella con una ricetta tradizionale che rispetta i canoni di una corretta alimentazione, con materie prime di altissima qualità, carni biologiche certificate, lavorazione interamente artigianale a cottura lenta, senza l'utilizzo né di logiche né di macchinari industriali.



Mortadella Classica	1 Kg euro 10,00
Mortadella Classica al pistacchio	1 Kg euro 10,50



**L'Acetaia Galati Reggio Emilia** produce un prodotto tradizionale di alta qualità tutelato dal marchio DOP, ottenuto mediante fermentazione e affinamento di mosti d'uva cotti provenienti esclusivamente dalla provincia di Reggio Emilia. I controlli sulla produzione sono svolti da organismi di certificazione nominati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Aceto "Affinato" 12 anni	200 ml	euro 13,20
Aceto "Maturo" 22 anni	100 ml	euro 27,50

La cura, la ricerca, il tempo e, soprattutto, la passione sono gli elementi fondanti del **Birrificio Artigianale OAKEN**. Ogni produzione, unica nel suo genere, conferma la continua ricerca di bilanciare, ed allo stesso tempo, di mettere in risalto la sinfonia di gusto ed aromi tipica di una birra talmente curata che si potrebbe definire come "fatta a mano".

Selezione "Circolo" Birra Oaken (4 bottiglie da 500 ml)	
1 Citrus, 1 IPA 500, 1 WIT 500, 1 Sidro	euro 31



**Ellegi Cioccolato e Confetti** è un'azienda nata a Corciano in provincia di Perugia nel 1982 per valorizzare la lavorazione artigianale del cioccolato in tutte le sue declinazioni. I prodotti Ellegi si caratterizzano per un'alta qualità delle materie prime, la lavorazione ancora condotta a mano in alcuni passaggi di produzione e per **il legame con il territorio umbro e la tradizione del cioccolato**



*Ellegi*

<u>Torrone friabile ricoperto di cioccolato fondente 250 gr.</u>	<u>euro 6,5</u>
<u>Torrone morbido ricoperto di cioccolato fondente 250 gr.</u>	<u>euro 7,5</u>



Da oltre 50 anni il **Forno Pioppi di Mantignana** costituisce un punto di riferimento riconosciuto e indiscusso per la produzione di prodotti da forno dolci e salati. Il panettone classico Forno Pioppi, nasce dalla tradizione e la storia del dolce delle feste milanesi, che si impasta nel tempo con la tradizione del forno e del lavoro di Pioppi e la sua famiglia. Anni di studio e duro lavoro uniti nel tempo ad una grande selezione delle materie prime, dalle farine ai grassi ed i canditi di assoluta qualità, rende unico nella texture e fragrante il panettone "Pioppi".

<u>Panettone tradizionale 1kg</u>	<u>euro 19,00</u>
-----------------------------------	-------------------