

L'accuratezza nella scelta delle materie prime è per noi una priorità assoluta. Privilegiamo i prodotti biologici e locali.

Dal territorio proviene la maggior parte dei prodotti usati in cucina.

I prodotti agricoli che utilizziamo sono forniti dai produttori delle Valli di Lanzo oppure di Venaria, Carmagnola, Poirino, e Cavour.

Nell'estate utilizziamo moltissimi mirtilli coltivati a Ceres e Paesana e le fragole della Venaria di Marco Dematteis.

Il riso Carnaroli, che utilizziamo per i nostri risotti, è prodotto dalla famiglia Greppi che dal 1906 ha imparato a selezionare i semi migliori e a rispettare la natura. Il riso è lavorato e confezionato sotto vuoto nella riseria stessa.

Per quanto riguarda la carne ed i salumi abbiamo scelto come fornitori i macellai e gli allevatori di Ala di Stura, in particolare Bruno Tetti in frazione Martassina.

Il pesce freschissimo arriva dalla vicina pescheria METRO di Torino.

La dispensa è piccolissima ed è rifornita ogni giorno, nell'ottica di ecoristornante, per evitare scadenze ravvicinate degli alimenti.