



LA CUCINA AGRICOLA DI GROW RESTAURANT

La nostra cucina cerca di essere l'espressione del luogo in cui ci troviamo.

La biodiversità lombarda, tra erbe selvatiche e pesce locale, è parte integrante di quello che troverete nel piatto.

Definiamo la nostra una cucina **Agricola**.

Lavoriamo immersi in questo ambiente e desideriamo che chi si siede al nostro ristorante riscopra la storia e i sapori ancestrali del territorio.

Sperimentiamo costantemente con gli ingredienti, cogliendo oggi i prodotti che la natura selvaggia ci offre per poterli servire anche un domani e creare sapori sempre nuovi, con risultati che a volte stupiscono anche noi stessi.

Questa sperimentazione va di pari passo con l'autoproduzione, la crescita del nostro orto, la stagionalità ed il recupero.

Vogliamo che la nostra impronta sul territorio sia quasi impercettibile.

I nostri piatti cambiano a seconda degli ingredienti che abbiamo a disposizione e in relazione alla nostra crescita che vive in simbiosi al concetto odierno di cucina agricola. Per questo motivo non li troverete indicati nel menù, ma li scoprirete nel corso della vostra esperienza a questo tavolo.



Il Mercoledì Conviviale

35

Pane di nostra produzione a lievitazione naturale, burro fermentato

Trota, Mela verde e Finocchietto

Radicchio, Nocciola, il nostro Aglio Nero

Spaghetti "Senatore Cappelli", Ravanelli, Limone

Cioccolato, Fragole, Piselli

Coperto 4

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala

Acqua 3

Calice di vino 9

Caffè espresso 3

Digestivo Amari Liquori 8

Distillati Grappe 14

