

Grow
restaurant

La vera sostenibilità per noi risiede nella materia prima, per questo abbiamo scelto di non utilizzare alcuna carne o pesce derivante da allevamenti.

Collaboriamo esclusivamente con pescatori e cacciatori.

Il nostro concetto di sostenibilità non si ferma all'approvvigionamento del 100% dell'energia elettrica da fonti rinnovabili e sostenibili, prosegue, con l'eliminazione del gas metano e l'utilizzo esclusivo di braci e piani induzione per le nostre cotture.

La sostenibilità ambientale è legata alla sostenibilità sociale, per questo collaboriamo con regione Lombardia e varie associazioni di volontariato per far sì che nel nostro terreno di circa 2000 mq riescano a lavorare anche persone affette da disabilità ed ex carcerati in cerca di occupazione.

Tante braccia volenterose che ci aiutano a coprire il fabbisogno nel nostro ristorante. Sostenibilità non significa solo avere un orto, destinare gli scarti al compostaggio, fare foraging, utilizzare imballi a rendere o avere energia da pannelli solari.

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

La biodiversità lombarda, tra ungulati, piccola selvaggina, cacciagione, erbe selvatiche e pesce lacustre è parte integrante del nostro essere.

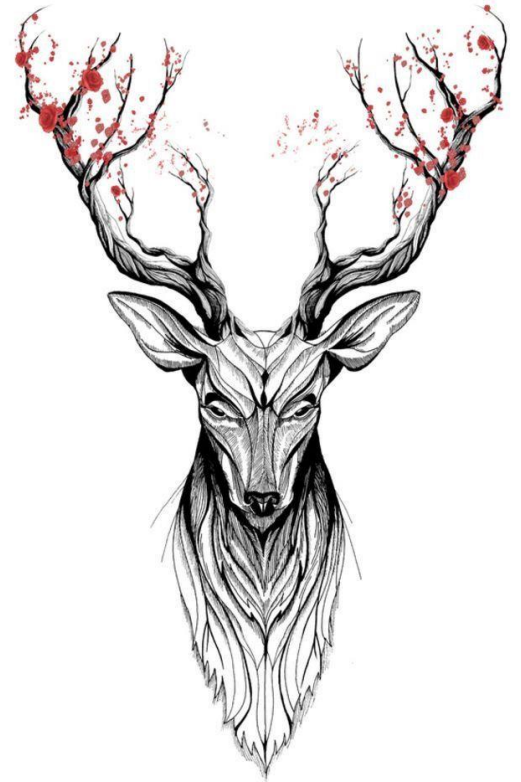
La tradizione e la storia sono il nostro faro, ci permettono di spostarci in avanti e crescere con essi.

Crescere come le nostre conserve, i fermentati e le stagionature



Oltre la Foresta

Sperimentazione



L'esplorazione del gusto tra passato e futuro

Servito in 10 portate

Abbinamento vino e dintorni

120

70

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 180 minuti

Servizio 5

Fra i Boschi

Selvaggina Fuoco Storia

Aperitivo

Anguilla e Anatra

Pane Artigianale

Zucca e Caviale

Come una Fagianella alla Milanese

Carni del Bosco

Gnocco Stracchino Daino e Abete

Cioccolato e Betulla

Biscotti lombardi



75

Abbinamento vino e dintorni

50

Se desideri in aggiunta:

Tagliatella di Mais e Ragù Selvatico

15

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 150 minuti

Servizio 5



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

Da Qui

Aperitivo

Pane Artigianale

Anguilla e Anatra***

Tagliatella di Mais e Ragù Selvatico

Cervo selvatico alla brace e i suoi contorni

Charlotte alla Milanese

Biscotti lombardi



55

*** Se desideri in aggiunta

15

Abbinamento vino

30

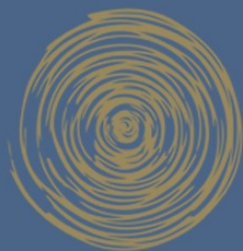
Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 120 minuti

Servizio 5



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



Grow
restaurant

Our concept of sustainability does not stop at the procurement of 100% electricity from renewable and sustainable sources, it continues, with the elimination of methane gas and the exclusive use of embers and induction hobs for our cooking.

Environmental sustainability is linked to sustainability

social, for this reason we collaborate with the Lombardy region and various voluntary associations to ensure that people with disabilities and ex-convict looking for employment are able to work on our land of about 2000 square meters.

Many willing arms that help us cover the needs in our restaurant. Sustainability does not just mean having a vegetable garden, using waste for composting, foraging, using returnable packaging or having energy from solar panels.

True sustainability for us lies in the raw material, which is why we have chosen not to use any meat or fish deriving from farms.

We work exclusively with fishermen and hunters.

Our cuisine wants to be the expression of the place we live.

The Lombardy's biodiversity, including its wild herbs, local fish and game is an essential part of our being.

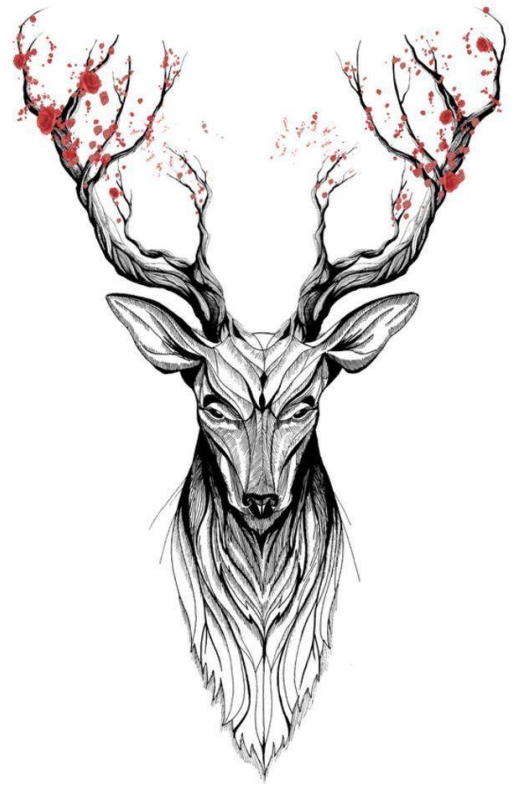
Tradition and history are our beacon as they allow us to move forward and grow with them.

Growing like our preserves, our fermented and seasoned product.



Beyond the Forest

Experimentation



The exploration of the taste from past to
future
Service in 10 courses

Wine pairing & more

120

70

Menù designed for the entire table

Served in about 180 minutes

Service 5

Among the Woods

Game Fire History

Aperitif

Eel and Duck

Homemade Bread

Pumpkin and Caviar

Like a Milanese Pheasant

Meat from the Forest

Gnocco Stracchino Fallow Deer and Spruce

Chocolate and Birch

Homemade Biscuits



75

Wine pairing & more

50

If you want, you can add:

Corn Tagliatella and Wild ragù

15



Menù designed for the entire table

Served in about 150 minutes

Service 5

No product used in our kitchen is frozen at the origin. Some products on the menu may have been subjected to temperature reduction as required by current law. For information about the presence of allergens in our preparation or which foods have undergone a temperature reduction, we invite you to contact the floor staff.

From Here

Aperitivo

Homemade Bread

Eel and Duck***

Corn Tagliatella and Wild Ragù

Grilled Wild Deer and its side dishes

Milanese Charlotte

Homemade Biscuits



55

*** If you want, you can add

15

Wine pairing & more

30

Menù designed for the entire table

Served in about 120 minutes

Service 5



No product used in our kitchen is frozen at the origin. Some products on the menu may have been subjected to temperature reduction as required by current law. For information about the presence of allergens in our preparation or which foods have undergone a temperature reduction, we invite you to contact the floor staff.