

*Grow*  
restaurant

La migrazione, come movimento di persone e specie animali è un fenomeno che caratterizza la storia dell'umanità da sempre e che crea quindi contaminazioni antropologiche e culturali con importanti riflessi sull'ambiente e la geografia del mondo.

Una delle conseguenze che osserviamo più da vicino concerne il cibo, direttamente coinvolto nei grandi spostamenti di gruppi umani e responsabile del cambiamento degli usi alimentari. L'incontro e l'insediamento di nuove culture, l'immigrazione, sancisce l'introduzione di alimenti precedentemente poco diffusi o sconosciuti, dando vita all'incontro e la contaminazione di nuovi sapori, nuovi ingredienti, nuove esperienze gustative.

È un fenomeno continuamente in atto, che si rileva anche in questo momento storico, per cui in Italia consuetudini alimentari, gusti e qualità della dieta si stanno modificando. L'interesse verso nuove cucine sta determinando anche la richiesta di nuovi prodotti e materie prime che fino a poco tempo fa nessuno domandava e così anche l'introduzione di nuovi processi produttivi impensati.

E in tutto questo è molto appassionante dimostrare come le migrazioni non abbiano tolto nulla a vari paesi, ma li abbiano solo arricchiti culturalmente come nuova risorsa e ampliamento della conoscenza e dello spettro gustativo.

Un fenomeno che in parallelo studiamo anche dal punto di vista faunistico, per cui in questo momento dell'anno si osservano grandi flussi migratori specie per le specie volatili, ma anche vari ungulati, coi loro passaggi verso zone più temperate.

A questi grandi movimenti vitali è dedicato il nostro pensiero e il nostro gusto.



# Oltre la Foresta

Sperimentazione



L'esplorazione del gusto tra passato e futuro

Servito in 8 portate

	110
Abbinamento vino e dintorni	75
Se desideri in aggiunta:	
"Il Cortile di Nonna Bolis"	15
Piatto dell'anno 2023	

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 180 minuti

# Fra i Boschi

Migrazione Fuoco Storia

Aperitivo

Quaglietta il suo Brodo e Pan Brioche

Pane Artigianale e Burro di Malga

Cardo alla Brace Pinoli e Sardine di Lago

Petto e Coscia di Germano Alghe e Aria al Curry

Gnocco Stracchino Caramello e Bottarga

Torta Cioccolato e Tabacco

Biscotti



75

Abbinamento vino e dintorni

55

Se desideri in aggiunta:

Risotto Aglio Nero Capra e Rafano

15

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 150 minuti



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 e Burro di Malga

Verza e Salame\*\*\*

Risotto Aglio Nero Capra e Rafano

Cervo alla brace e Carciofo Croccante

Crostatina di Mela Cotogna e Crema al Brandy

Biscotti lombardi



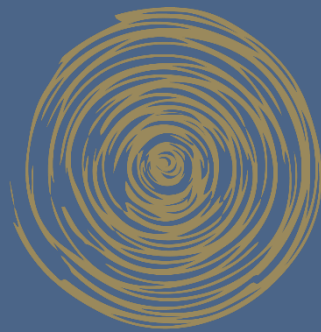
	55
Abbinamento vini e dintorni	35
*** Se desideri in aggiunta	15

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 120 minuti

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 8 courses

Wine pairing & more

110

75

If you want, you can add:

“Il Cortile di Nonna Bolis”

15

Dish of the year 2023

Menù designed for the entire table

Served in about 180 minutes



# Among the Woods

Migration Fire History

Aperitif

Little Quail her Broth and Pan Brioche

Homemade Bread and Mountain Butter

Grilled Thistle Pine Nuts and Lake Sardina

Mallard Brest and Tigh Algae and Curry Air

Gnocco Stracchino Caramel and Bottarga

Chocolate and Tobacco Cake

Homemade Biscuits



75

Wine pairing & more

55

If you want, you can add:

Risotto Black Garlic Goat and HorseRadish

15

Menù designed for the entire table

Served in about 150 minutes



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

Aperitif

Homemade Bread and Mountain Butter

Savoy Cabbage and Salami\*\*\*

Risotto Black Garlic Goat and HorseRadish

Grilled Deer and Crispy Artichoke

Quince Tart and Brandy Cream

Homemade Biscuits



55

\*\*\* If you want, you can add

15

Wine pairing & more

35

Menù designed for the entire table

Served in about 120 minutes

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.

