



Grow
restaurant

La cucina di Grow Restaurant si basa sullo studio degli animali selvatici, la natura incontaminata e gli artigiani della materia prima introduce, uno studio approfondito sulla MARINATURA.

Grow mantiene al centro il rispetto dell'ingrediente e della materia prima nel loro periodo di maggior espressione, rispettando così i cicli di madre natura e le relative stagionalità; senza dimenticare le contaminazioni regalateci dalla MIGRAZIONE.

Cos'è la marinatura? Quando nasce? Perché?

E tante altre domane sorte, ci hanno portato ad approfondire e studiare il tema. Tramite lo studio è stato possibile comprendere la differenza che sussiste tra salamoia e marinatura, sebbene la parola derivi da MURIA in latino salamoia.

Muria dal latino SALAMOIA, ma che sola salamoia non è.

MURIA

Benvenuti nella stagione delle ERBE DI CAMPAGNA

Troverete antichi saperi alchemici dietro al gesto di immergere brillanti fiori gialli di prato in olio extravergine. Il piacere di attendere per giorni, osservando quel giallo trasformarsi in rosso intenso sotto il calore del sole estivo. È così che si ottiene l'Olio di Iperico, il più potente e longevo tra gli unguenti curativi, usato da secoli. Questi piccoli fiori gialli dai poteri miracolosi sono solo una delle specie spontanee che si raccolgono e si valorizzano.

La raccolta di erbe e fiori spontanei a scopi alimentari è una pratica antica. Chi una volta abitava sulle colline conosceva le piante curative e medicinali, sapeva distinguere quelle nutrienti da quelle pericolose per l'uomo o per gli animali. Sedersi davanti a una gustosa insalata, bella come un quadro, realizzata esclusivamente con erbe e fiori spontanei è un'esperienza davvero speciale.

Vi sono periodi in cui sarebbe consigliabile lasciare riposare il terreno per non sottoporlo ad una raccolta eccessiva che potrebbe danneggiarne il naturale equilibrio.



La Primavera è il periodo migliore per prelevare ed assaporare le erbe di campagna.

Oltre la Foresta

Sperimentazione



L'esplorazione del gusto tra passato e futuro

Servito in 8 portate

| | |
|-----------------------------|-----|
| | 120 |
| Abbinamento vino e dintorni | 75 |
| Se desideri in aggiunta: | |
| “Anguilla e Anatra” | 15 |

Menù pensato per l'intero tavolo

Servito in circa 180 minuti

Fra i Boschi

MuRiA Fuoco Storia

Assoluto di Bosco

Aperitivo

Pane e Cinghiale

Il Cestino del Pane

Carciofo Vaniglia e Aceto Balsamico

Quaglia Piselli e Tonic Salad

Risotto alle Erbe di Campagna Fatulì e Polline

Crostata alla Rosa Canina

Biscotti

80

Abbinamento vino e dintorni

55

Se desideri in aggiunta:

Tagliatella al Mais e Ragù Selvatico

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

Signature Dish

Assoluto di Bosco

Aperitivo

Il Cestino del Pane

Asparago e Trota***

Risotto Aglio Nero Capra e Rafano

Capriolo de "Le Carni Del Bosco" fra i Prati Fioriti



Torta Cioccolato e Tabacco

Biscotti

60

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

| | |
|---------------------------|-----|
| | 120 |
| Wine pairing & more | 75 |
| If you want, you can add: | |
| “Eel and Duck” | 15 |

Menù designed for the entire table

Served in about 180 minutes

Among the Woods

MuRia Fire History

Forest Broth

Aperitif

Bread and Boar

The Bread Basket

Artichok Vanilla and Balsamic Vinegar

Quail Peans and Tonic Salad

Risotto with Country Herbs Fatulì and Pollen

Rosehip Tart

Homemade Biscuits



80

Wine pairing & more

55

If you want, you can add:

Corn Tagliatella with Wild ragout

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

Forest Broth

Aperitif

The Bread Basket

Asparagus and Trout***

Risotto Black Garlic Goat and HorseRadish

Roe Deer from “Le Carni del Bosco” among the Flowery Fields

Chocolate and Tobacco Cake

Homemade Biscuits

60

*** 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.

