



Grow
restaurant

La cucina di Grow Restaurant si basa sullo studio degli ANIMALI SELVATICI, la NATURA incontaminata, gli Artigiani della MATERIA PRIMA e il FUOCO.

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.

Per questa estate introduce uno studio approfondito sulla FRUTTA SELVATICA strettamente legato agli studi appena compiuti sulla MARINATURA e sulle erbe di campagna primaverili.

I precedenti studi avvenuti sulle Marinature ci hanno portato a creare un unico continuum che non si ferma mai e continua a crescere ad ogni stagione con l'ingrediente cardine del luogo in cui ci troviamo.

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 della FRUTTA SELVATICA

Sempre più addentrati nel mondo selvatico abbiamo volto il nostro sguardo a tutti quei piccoli frutti selvatici spontanei che sono caduti nell'oblio. Sapori dimenticati, in grado di sollecitare i nostri palati in maniera sorprendente. Il piacere di attendere per giorni, osservando i boschi cambiare faccia, fiorire per poi dare vita al frutto, succoso, dolce se maturo, acido se acerbo. Cibo per eccellenza di tutti gli animali che dimorano nella foresta.

Grazie alla MARINATURA, la frutta ci porta ad elevare ed esaltare la profondità ed il gusto stesso.

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. Così come la frutta selvatica, quasi scomparsa e soppressa da un consumo di frutti non stagionali.

Sempre più richiesta, difesa e preservata dagli abitanti delle montagne, custodi dei loro antichi segreti.



Oltre la Foresta

Sperimentazione



L'esplorazione del gusto tra passato e futuro

Servito in 9 portate

	120
Abbinamento vino e dintorni	75
Se desideri in aggiunta:	
“Pane e Cinghiale”	15

Menù pensato per l'intero tavolo Servizio Incluso

Servito in circa 180 minuti

Fra i Boschi

MuRiA Fuoco Storia

Assoluto di Bosco

Aperitivo

Coregone e Abete

Il Cestino del Pane

Lattuga Milano e Albicocca

Pesca e Cinghiale

Risotto alle Erbe di Campagna Polline e Fatulì

Uovo e Liquirizia

Crostata alla Rosa Canina

Biscotti



	80
Abbinamento vino e dintorni	55
Se desideri in aggiunta:	
Quaglia alla Milanese	15
Il Viaggio del Colombaccio	90



Menù pensato per l'intero tavolo Servizio incluso

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" e Fichi



Torta Cioccolato e Tabacco

Biscotti

60

Abbinamento vini e dintorni

35

*** Se desideri in aggiunta

15

Il Viaggio del Colombaccio

90

Menù pensato per l'intero tavolo Servizio Incluso

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 9 courses

	120
Wine pairing & more	75
If you want, you can add:	
“Bread and Boar”	15

Menù designed for the entire table

Served in about 180 minutes

Among the Woods

MuRia Fire History

Forest Broth

Aperitif

Whitefish

The Bread Basket

Milano Lattuce and apricot

Boar and Pepper

Risotto with Country Herbs Fatulì and Pollen

Egg and Licorice

Rosehip Tart

Homemade Biscuits



80

Wine pairing & more

55

If you want, you can add:

Quail Milanese Style

15

The Pigeon's Journey

90



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

Signature Dish

Forest Broth

Aperitif

The Bread Basket

Asparagus and Trout***

Risotto Black Garlic Goat and HorseRadish

Roe Deer from “Le Carni del Bosco” and Figs

Chocolate and Tobacco Cake

Homemade Biscuits



60

*** If you want, you can add
The Pigeon’s Journey

15
90

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.

