



Il menu invernale di Grow Restaurant ad Albiate: un viaggio circolare tra morsi selvaggi e sapori delicati

L'animale, severamente cacciato, si usa tutto da Grow: il ristorante Stella Rossa e Stella Verde rispetta la sua filosofia proponendo un menù autunno-inverno all'insegna di fagiani, daini ed erbe aromatiche, in un perfetto equilibrio tra sapori autentici, tocco delicato e tanta personalità

Abbiamo bussato alle porte di **Grow Restaurant** ad Albiate, nel cuore della Brianza. Un locale che, seppur giovane, può dirsi già più che affermato nel panorama della ristorazione italiana. Abbiamo bussato, e l'abbiamo fatto in occasione del **nuovo menù autunno-inverno**, firmato e servito dai giovani e talentuosi fratelli **Vergine** – Matteo in cucina e Riccardo in sala.



La sala del Grow Restaurant (Foto © Ufficio stampa).

Grow Restaurant: l'avventura brianzola dei fratelli Vergine

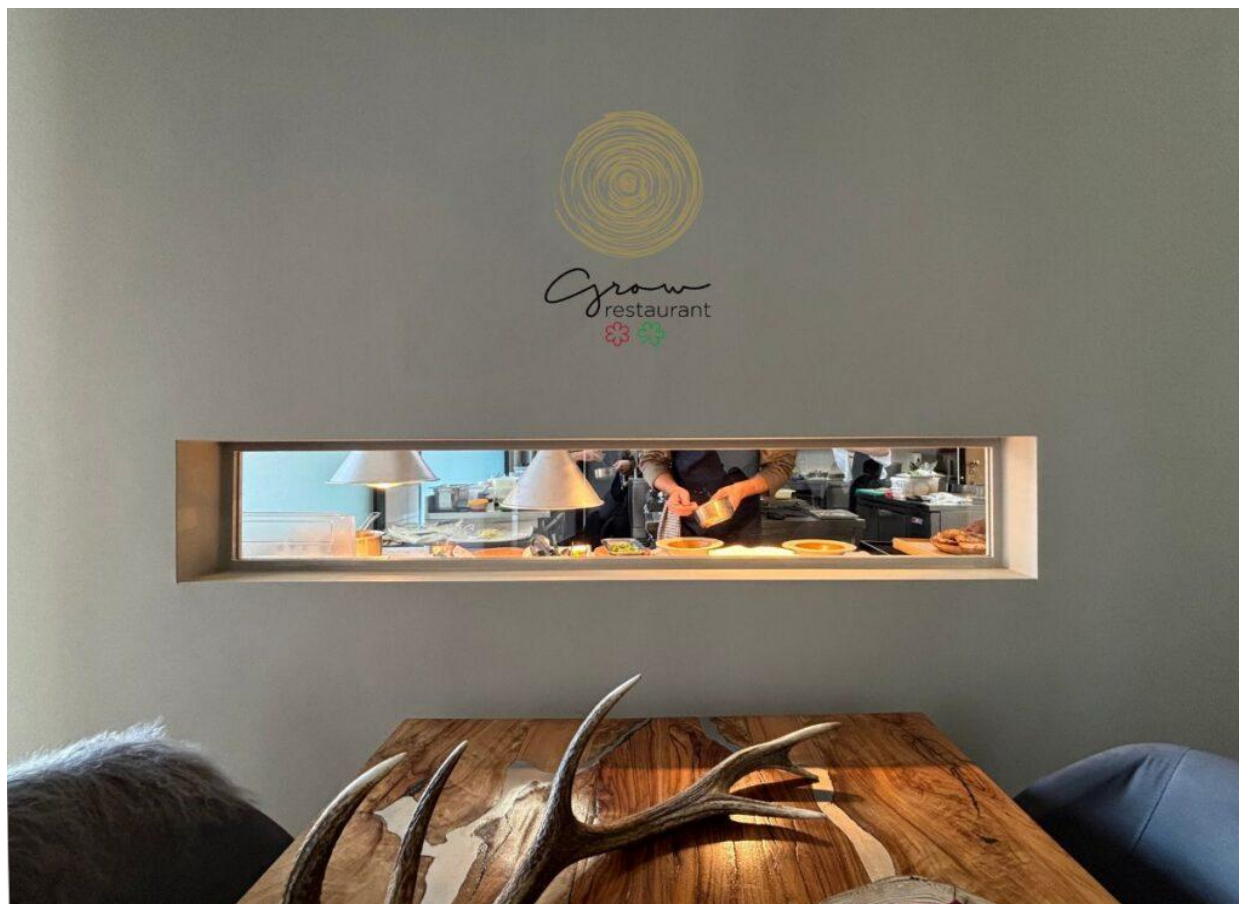
Una breve presentazione, prima. Ha già fatto parlare di sé, Grow. Noi stessi della Gazzetta del Gusto lo abbiamo [presentato a inizio 2024](#), delineandone i tratti distintivi: un racconto intensivo di una terra ancora inespressa ma tanto ricca come la Brianza, all'insegna di materie prime che vengono selezionate partendo da una scelta etica.



Matteo Vergine in cucina (Foto © Ufficio stampa).

Pesci di lago o di fiume della zona; piccoli orti per la parte vegetale dei menù; carni cacciate e valorizzate in una cucina perfettamente circolare: **l'animale si usa tutto**.

Questo sguardo veloce ma già significativo sulla cucina di Grow apre le porte a un particolare format, originale, calzante e apprezzato! I **percorsi degustazione monografici**, valorizzazione dell'animale (o degli animali) scelto, a seconda della stagione, in ogni parte.



Il fagiano e le sue declinazioni secondo Grow

L'esempio più lampante arriva proprio dai **primi piatti del menù autunno-inverno**: una degustazione di fagiano, protagonista indiscusso delle prime portate. Aprono infatti le danze in tavola il *Brodo di fagiano, al naturale* (senza nemmeno l'aggiunta di sale, il grande assente nella cucina tutta di Matteo Vergine), viene seguito da un assaggio di *Stracotto di fagiano*, poi la sua *Sovracoscia porchettata servita con erbe di campo* e, infine, un *Rocher con i suoi fegatini*.



Bresaola di cervo come entrée (Foto © Marco Di Giovanni).



Stracotto di fagiano (Foto © Marco Di Giovanni).



Sovracoscia porchettata servita con erbe di campo (Foto © Marco Di Giovanni).



Rocher con i suoi fegatini (Foto © Marco Di Giovanni).

Si sente un sapore pulito e originale. Le lavorazioni in cucina e l'aiuto di erbe aromatiche e tecniche di cottura permettono di rendere il morso piacevolissimo. Lo si percepisce ancor meglio nel *Petto di fagiano con cicoria e arachidi*: la croccantezza della cicoria spezza delicatamente il morso caldo e avvolgente del petto.



Petto di fagiano con cicoria e arachidi (Foto © Marco Di Giovanni).

Fagioli e pasta si inserisce nel percorso a gamba tesa: figlio di un progetto sperimentale portato avanti con l'**Accademia Barilla**, diverte col gioco di uguali consistenze tra la pasta e i fagioli dell'occhio, il tutto accompagnato da lardo di cinghiale, prezzemolo, alloro e pepe della Tasmania.



Fagioli e pasta (Foto © Marco Di Giovanni).

Le ricette con il daino

Il secondo animale è il **Daino**: servito prima in *tartare condita con zabaione alla mela* – un’alternativa al classico manzo, si sente il morso selvaggio ma rotondo – poi con lardo di cinghiale ai tre pepi.



Tartare di daino con zabaione alla mela (Foto © Marco Di Giovanni).

Un *Tortino salato di erbe e pinoli* pulisce il palato regalando calore e croccantezza.



Tortino salato di erbe e pinoli (Foto © Marco Di Giovanni).

Si chiude il cerchio ritornando al fagiano, stavolta protagonista nel piatto in versione stracotto, come ripieno di *Candele cotte alla brace*, il tutto servito con latte vecchio e nduja di fagiano stesso.



Candele cotte in brace, ripiene con stracotto di fagiolo, latte vecchio e nduja di fagiolo (Foto © Marco Di Giovanni).



Torta di noci ossidate e pera, pannerone, crema di noci e brodo di noci (Foto © Marco Di Giovanni).

In un periodo in cui il nuovo piace come piace un “ritorno” alla cucina di una volta, Grow diventa meta prediletta. Mantiene l'**eleganza di un fine dining** e l'attenzione tanto al servizio quanto a una cucina studiata, di ricerca, sofisticata. Ma dall'altra parte richiama quell'ideale di cucina che davvero rispetta, uomo e territorio. Si mangia ciò che è sano, ciò che la natura offre, e lo si sfrutta al massimo, senza sprechi. Se poi questo “utilizzo” viene fatto con così tanta maestria e originalità, si comprendono bene la Stella Rossa e la Stella Verde attribuite dalla **Guida Michelin** in una manciata soltanto di anni dall'inizio di quest'avventura.

Vino e servizio all'altezza della cucina

E vino e servizio non sono da meno: se la cucina di Matteo racconta piatto dopo piatto una filosofia ormai interiorizzata e unica nel suo genere, il servizio di Riccardo mira ad esaltarla con storytelling appassionati, spiegazioni esaustive e un abbinamento al calice che ha la stessa ricercatezza delle materie prime nel piatto!

GROW RESTAURANT

Via S. Valerio 4, Albate (MB)

Tel. 0362 13 60 111 | growrestaurant.it

Data di creazione

03/12/2025

Autore

marco-digiovanni