

Correva il 1938. Lodi era campagna e brina, portoni in legno e cascine che si perdevano nei campi di grano. In questo angolo tra l'Adda e la città vecchia nasce Isola Caprera: un giardino antico dove la cucina vive in equilibrio tra memoria e innovazione. Ogni piatto è un gesto semplice, curato con attenzione. Il croccante e il morbido, l'aspro e l'avvolgente si rincorrono per sorprendere il palato e risvegliare ricordi.

Benvenuti. Lasciatevi guidare dal gusto.

Antipasti

Maialino in agrodolce e misticanza	€. 16,00
Battuta di manzo patate e rucola <i>Allergeni: 3,7</i>	€. 20,00
Faraona e verdure in salsa tonnata <i>Allergeni: 3,4,9</i>	€. 16,00
Il nostro ceviche di tonno <i>Allergeni: 4,7,9</i>	€.20,00
Fiori di zucca in pastella zucchine e ricotta di pecora <i>Allergeni: 7</i>	€. 15,00

Da condividere

Raspadùra di Granone lodigiano caseificio Zucchelli <i>Allergeni: 3,7</i>	€. 10,00
Pancetta "La Giovanna" di Capitelli <i>Allergeni: 12</i>	€. 16,00
Culatello di Zibello Dop <i>Allergeni: 12</i>	€. 18,00
Prosciutto cotto "Il Nustran" <i>Allergeni: 12</i>	€. 15,00
Pan brioche con burro ai lamponi e acciughe del Cantabrico <i>Allergeni: 1,3</i>	€. 15,00
Manioca fritta salsa verde e maionese piccante	€. 12,00
Gamberoni in crudità e passion fruit <i>Allergeni: 12</i>	€. 20,00
Lingua chimichurri e pomodorino fresco <i>Allergeni: 9</i>	€. 14,00
Asparagi piccanti miele sesamo e bottarga di tuorlo <i>Allergeni: 11</i>	€. 15,00

Primi

Gnocchi rucola cipollotto gamberi pomodorini confit e pane croccante <i>Allergeni: 1,3,4,7,8,9,11,12</i>	€. 17,00
Risotto carnaroli peperone rosso bufala e spinacino <i>Allergeni: 7,9</i>	€. 17,00
Spaghetti al pomodoro seppia origano e limone <i>Allergeni: 1,7,9,14</i>	€. 20,00
Tagliolini ragu di coniglio e tartufo nero <i>Allergeni: 1,3,7,9</i>	€. 20,00
Ravioli del plin faraona arrosto piselli e prezzemolo <i>Allergeni: 1,3,7,9</i>	€. 18,00

Secondi

Maialino al curry insalata estiva e mango <i>Allergeni: 9</i>	€. 20,00
Branzino zucchine in saor e ceci <i>Allergeni: 4</i>	€. 22,00
La nostra cotoletta con tzatziki e misticanza <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 28,00
Anguilla patata smash e gin Brina <i>Allergeni: 4,9</i>	€. 22,00
Galletto alla cacciatora (consigliato per 2 persone) <i>Allergeni: 9</i>	€. 30,00
Filetto alla rossini lodigiano <i>Allergeni: 1,9</i>	€. 30,00

Coperto €. 4,00

Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare, rivolgersi al personale

La nostra selezione di dolci

Gelato fior di latte e frutta caramellata <i>Allergeni: 7</i>	€. 8,00
Tiramisù (possibilità gluten and lactose free) <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 8,00
Meringata con cioccolato fuso (possibilità lactose free) <i>Allergeni: 7</i>	€. 8,00
Lievitato ai lamponi con gelato al cioccolato fondente e peperoncino <i>Allergeni: 1,2,7</i>	€. 8,00
Torta della casa <i>Allergeni: 1,3,2</i>	€. 8,00
Tre cioccolati, caramello e sale di maldon <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 8,00
Torta Giuditta <i>Allergeni: 7</i>	€. 8,00
Millefoglie al passion fruit e sorbetto di frutti rossi <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 8,00
Sorbetto al limone e menta con scorzette caramellate <i>Allergeni: 12</i>	€. 6,00
Gelato al caramello con croccante di mandorle <i>Allergeni: 12</i>	€. 6,00
Macedonia di frutta fresca <i>Allergeni: 12</i>	€. 8,00

“La boca lè minga straca se la sa no de vaca”

Tipico Iodigiano, zola Croce e caprino d'alpeggio <i>Allergeni: 7</i>	€. 15,00
--	----------

Coperto €. 4,00

Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare, rivolgersi al personale

Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare Rivolgersi al personale di sala.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione.