

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

Tortilla di mais, bolliti fritti, miso, cavolo rosso e ravanelli <i>Allergeni: 1,6</i>	€. 15,00
Manzo, agrumi, wasabi e insalata riccia Assoluto di carciofo <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 20,00 €. 16,00
Carnaroli al salto, lepre e spuma <i>Allergeni: 3,7,1,2</i>	€. 17,00
Uovo poche, asparagi, tipico lodigiano e cipolle caramellate	€. 15,00
Polpo e gamberoni in tempura, hummus di ceci, yogurt, asparagi	€. 20,00

Da condividere

Raspadùra di Granone lodigiano caseificio Zucchelli <i>Allergeni: 3,7</i>	€. 10,00
Salame nostrano salumificio Migliorati <i>Allergeni: 12</i>	€. 14,00
Culatello di zibello Dop <i>Allergeni: 12</i>	€. 18,00
Porchetta artigianale di nostra produzione	€. 15,00
Crostini con patè di nostra produzione e cipolle caramellate <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 15,00
Trippa frita con salsa yogurt e rosmarino <i>Allergeni: 1,7</i>	€. 12,00
Mondeghili di bollito in salsa verde <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 12,00

Primi

Ravioli bicolore, fave e pecorino, limone e bagna cauda <i>Allergeni: 1,3,4,7,12</i>	€. 15,00
Risotto carnaroli mantecato al tipico lodigiano e carciofi <i>Allergeni: 3,7,9</i>	€. 15,00
Riso carnaroli thai, trota arrostita, verdure di primavera e alga nori <i>Allergeni: 4,9</i>	€. 17,00
Tagliolini fasolari, vongole, limone e cime di rapa <i>Allergeni: 1,3,4,14</i>	€. 20,00
Tagliatella, pasta di salame verze caramellate e broccoli <i>Allergeni: 1,3,7</i>	€. 16,00

Secondi

Rombo all'agro, pomodorini di stagione agrumi gremolada <i>Allergeni: 4,12</i>	€. 20,00
Calamaro, nduja, patate e melanzane <i>Allergeni: 3,12,14</i>	€. 22,00
Roll di verza carnaroli e cassœula <i>Allergeni: 9</i>	€. 16,00
Maialino al miso erba cipollina e puntarelle <i>Allergeni: 1,4,6,12</i>	€. 20,00
Agnello, nespole e spuma di patate <i>Allergeni: 3,12</i>	€. 25,00
Coniglio, asparagi, patate e olive taggiasche <i>Allergeni: 12</i>	€. 20,00

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.