

*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.

Menù Degustazione

I nostri lievitati con lievito madre e burro di lardo

Trippa fritta al rosmarino e salsa allo yogurt

Pan Brioche, fegatini e cipolle caramellate

Tortilla di mais, bolliti fritti, miso, cavolo rosso e ravanelli

Assoluto di carciofo

Tagliolini fasolari limone e cime di rapa

Maialino al miso erba cipollina e puntarelle

Crema brûlée con sottobosco caramellato

€ 65,00 escluse bevande per persona

Il menù degustazione è previsto per la totalità del tavolo