

# Perché mangiare a L'Isola 56 è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi?



(Questo evento è passato)

## Fra storia ed evoluzione

- perché L'Isola 56 nasce dall'evoluzione dell'Emporio Isola Café, il bar di un noto outlet d'abbigliamento gestito da decenni dalla famiglia Borgia
- perché dopo la riapertura nel 2014 il locale è stato interessato da un riassetto degli arredi e degli spazi
- perché al suo interno si è iniziato a delineare il progetto visionario del giovane Edoardo, il titolare
- perché partendo dall'esperienza del padre e dagli spazi messi a disposizione, il giovane Edoardo ha saputo dare vita ad un locale moderno e all'avanguardia oggi in continua evoluzione
- perché evoluzione significa anche guardare sempre oltre, pianificare ampliamenti e far sì che in breve tempo il ristorante non abbia niente a che invidiare ai grandi ristoranti di alta cucina italiani ed internazionali
- perché il ristorante nasce dall'incontro proficuo e fortunato fra tre giovani: Edoardo Borgia (il titolare); Paolo Viganò (sommelier AIS) e il grande chef Luca Di Martino
- perché tutti e tre, fin dal primo giorno, hanno apportato il loro spirito, le loro conoscenze e la loro professionalità con lo sguardo fisso verso un obiettivo comune: la realizzazione concreta di un grande sogno

## Una "Tasting House"

- perché il nome del locale riprende il nome dell'attività di famiglia (Emporio Isola) ed il numero civico 56. Oltre a questo si aggiunge un occhio: "Tasting House"
- perché la filosofia del locale è quella di offrire massima scelta al commensale
- perché la Tasting House permette di godere di un menù degustazione personalizzato prendendo spunto dalla formula dei grandi ristoranti stellati ma allo stesso tempo "ammorbidenti" e facendo sì che tutti possano godersene
- perché si vuole offrire a tutti la possibilità di mangiare come in un ristorante stellato ma con una spesa contenuta e con porzioni "giuste" (dai 100 g di pasta ai 220 g di filetto)

## A proposito di "Tasting House": le Tapas gourmet

Se hai voglia di provare diverse pietanze, piuttosto che di focalizzarti su una o poche portate, dovresti considerare le tapas gourmet. Si tratta di assaggi prelibati, preparati con gli stessi ingredienti dei piatti presenti in carta. Ti faccio qualche esempio:

- Capasanta scottata con confettura di arance amare
- Gambero kataifi con miele al peperoncino
- Battuta di manzo mignon
- Scaloppa di foie gras

## Fra tradizione e modernità: il "fattore wow" ed un grande chef

- perché la cucina è moderna e creativa
- perché, pur partendo dalla tradizione, lo chef Luca Di Martino aggiunge ad ogni piatto quello che lui stesso definisce come il "fattore wow": un mix di creatività e genialità
- perché la tradizione della cucina italiana è rivisitata in chiave gourmet
- perché nonostante i piatti siano curati come nelle grandi cucine dell'alta cucina, le porzioni sono abbondanti
- perché alla base di ogni piatto vi è sempre la ricerca della massima qualità delle materie prime
- perché le tecniche utilizzate sono all'avanguardia e attente a mantenere tutte le proprietà ed il gusto degli ingredienti utilizzati
- perché alla ricerca costante dell'eccellenza e della qualità si abbina un estro creativo fuori dal comune dato dal grande chef Luca Di Martino
- perché lo chef che guida la brigata, nonostante sia ancora molto giovane, può godere di una lunga esperienza di alta ristorazione dal 4cento di via Campazzino (dove ha lavorato al fianco di due allievi di Gualtiero Marchesi) al Giacomo Arengario in piazza Duomo a Milano
- perché ogni piatto è realizzato con una cura attenta al singolo dettaglio: dalla materia prima freschissima e stagionale, all'impattamento. Il tutto rende ogni piatto una vera e propria opera d'arte
- perché il menù si rinnova ogni mese e mezzo e stagionalmente: mentre autunno e inverno si avranno in prevalenza piatti di carne, primavera e estate si prediligono i grandi piatti di pesce, oltre alle tante proposte vegetariane
- perché all'Isola 56 è tutto fatto in casa al momento (anche i grissini ed il pane realizzato con 4 farine diverse)
- perché al piccolo orto interno che offre le erbe aromatiche ed i germogli, si aggiungono gli ingredienti ricercati
- perché i piatti prendono spunto dalla tradizione e dalle realizzazioni dei grandi chef e poi vengono rivisitati.
- perché uno dei piatti preferiti dallo chef (e dai commensali) è "Uovo 61": un uovo cotto a 61 gradi e riproposto ogni stagione in abbinamento a qualcosa di nuovo (dalla barbabietola allo zafferano)

## Un pranzo veloce ma pur sempre di qualità

- perché oltre al servizio serale L'Isola 56 offre un pranzo più veloce e semplice ma pur sempre attento alla qualità e ai dettagli
- perché anche il menù del pranzo, seppur più semplice, è curato dallo chef Di Martino che ne ha stilato la struttura
- perché anche a pranzo è possibile gustare il pane fresco fatto in casa appena sfornato
- perché anche a pranzo si rispetta il fattore "qualità-prezzo": seppur l'attenzione ai dettagli sia massima, si pranza con una decina di euro
- perché anche a pranzo la scelta è vasta: dalle Caesar Salad all'insalata di gamberi o polpo; dai club sandwich ai taglieri di salumi fino alle pappardelle fatte in casa

## Un bistrò moderno: elegante, appartato e minimal

- perché l'arredamento interno richiama lontanamente il fusion: è minimal, intimo e raffinato
- perché il soffitto è ricoperto da pareti fonoassorbenti che permettono una delimitazione del suono al proprio tavolo e quindi una massima privacy e calma durante tutta la cena
- perché le piante alle pareti, in stile "bosco verticale" donano un senso di freschezza e di purezza
- perché anche i tavoli sono apparecchiati in stile fusion: niente tovaglie, solo il piatto, due calici, un tovagliolo e le posate appoggiate su un piatto d'ardesia

## Spazio all'aperitivo e al buon bere

- perché oltre al pranzo e alla cena il ristorante offre un'esperienza unica anche all'aperitivo
- perché la qualità viene prima di tutto: anche per l'aperitivo
- perché anche all'aperitivo si propone lo stesso concetto della cena: il piatto gourmet in versione ancora più piccola. Si può scegliere fino al singolo ingrediente
- perché la scelta all'aperitivo spazia dal gambero rosso all'ostrica fino al carpaccio, dalla caprese al pollo, all'anatra essiccata il tutto scelto in quantità a scelta (da una a 20 ostriche!)

## Spazio al buon bere

- perché l'offerta della cucina è accompagnata da un'ottima selezione di vini, biologici, naturali e artigianali
- perché la carta dei vini è curata da un grande sommelier dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier)
- perché la carta dei vini propone una 90ina di etichette dall'ottimo rapporto qualità-prezzo
- perché all'offerta di vino si abbina una selezione di birre artigianali
- perché si offre una buona selezione di cocktail; una decina di tipi di gin oltre a whisky e gin

## Le prenotazioni e le feste private

- perché L' Isola 56 offre un ampio spazio per l'organizzazione di eventi privati studiando arredamento e menù adatti all'occasione

EAT&DRINK



2NIGHT.IT > EAT&DRINK > PERCHÉ MANGIARE A L'ISOLA 56 È UN'ESPERIENZA CHE COINVOLGE TUTTI I SENSI?

## ALTRO SU 2NIGHT



NOTIZIE NATALE

### Panettoni artigianali da menzione d'onore per questo Natale 2022

Il dolce di Natale per antonomasia, con o senza canditi, alto o basso, con cioccolato, fichi. Quelli che hanno trionfato a Re Panettonne.



MAGAZINE

### Le più belle piscine all'aperto con acqua calda e vista panoramica sui monti

Programmi per i prossimi weekend? Immergersi nell'acqua calda in montagna.



NOTIZIE

### I migliori 10 vini al mondo 2022 secondo Wine Spectator

Anche tre vini italiani nella top ten.

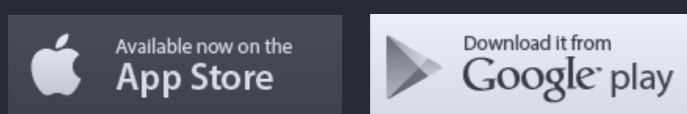
TERMINI DI SERVIZIO  
INFORMATIVA PRIVACY  
PREFERENZE COOKIE  
STAMPA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER  
LAVORA CON NOI  
CONTATTACI

CHI SIAMO  
2NIGHTLAB  
BLOG  
2NIGHT MAGAZINE

Italia

Scegli una città



SEGUICI SU:  
f t i

Informativa sui cookie

Questo sito o gli strumenti di terze parti in esso integrati fanno uso di cookie necessari per il funzionamento e per il raggiungimento delle finalità descritte nella

Accetta raccomandati

Gestisci preferenze

cookie policy