



Pizza Pane Rossa

Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch ^{3,A}
4,00

Pizza Pane Bianca

Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Salz ^{3,A}
3,00

Bruschetta

Pizzabrot mit Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl ^{A,a}
7,00

Margherita

Tomatensauce und Mozzarella ^{A,a,G}
6,00

Lorenzo

Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frische Champignons ^{3,A,G,2,74}
6,50

Stella

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und fr. Champignons ^{3,A,G,74}
6,50

Tonnata

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven ^{3,A,D,G}
8,00

Vegetariana

Vegetarisch mit frischem Gemüse der Saison Tomatensauce und Mozzarella ^{3,G,A}
8,00

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Pecorino ^{3,G,A}
8,50

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons und Artischocken ^{3,G,4,A}
8,50

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte und Knoblauch ^{a,A,B,Pc,d,3,G}
12,00

Italia

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Zwiebeln und Peperoni ^{3,4,G,6,a}
7,50

Carbonara

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei & Parmesan ^{G,3,Ac}
8,50

Pizze alla Orlando

Orlando

Tomatensauce, Mozzarella, sardischer frische Salsiccia, Pecorinowürfeln und Zwiebeln ^{3,G,A,a,l,3,4,6}
9,00

Purpuzza

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola (Blauschimmelkäse), Steinpilzen und frische Salsiccia ^{3,4,6-G,Aal}
10,50

Sardegna

Tomatensauce Mozzarella, fr. sardische Salsiccia, Rucola und geraspeltm Pecorino ^{3,4,6-A,al,G}
9,50

Bottarga

Tomatensauce, Mozzarella und Bottarga (Sardische Kaviarart) ^{A,a,d,g}
9,00

Smeralda

Tomatensauce, Mozzarella, fr. Meeresfrüchten und Bottarga ^{3,g,4,A}
12,50

Porcheddu

Tomatensauce, Mozzarella, Spanferkelscheiben und reifem Schafskäse ^{A,a,G}
8,00

Parma

Tomatensauce, Mozzarella, roher Schinken, Basilikum und geraspelter Parmesan ^{A,a,l,G}
9,00

Speciale

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, grüner Pfeffer und Knoblauch ^{A,a,l,G,D}
10,00

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Parmesan und Rucola ^{A,a,G,3}
9,50

Frisca

Mozzarella, frische Tomatenscheiben und Basilikum ^{Aa,G}
6,50

Pacchino

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan ^{A,a,G}
8,50

Siciliana

Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven und Origan ^{A,a,G,3,4}
7,50

Parmigiana

Mozzarella, gegrillte Auberginen, Parmesan und Basilikum ^{3,A,a-G}
8,00

Extras:

Ei, frische Paprika, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Vorderschinken, frische Champignons, Sardellen, Peperoniwurst, Zucchini, Mozzarella, Sardellen, Thunfisch, Kapern, frischer Peperoncino oder Spinat
je 1,50

Artischocken, Parmesankäse, Pecorino, Cherrytomaten, Brokkoli, Rucola, frischer Salsiccia, Gorgonzola oder Shrimps
je 2,50

Steinpilze, Pfifferlinge, Bottarga, Bresaola, Meeresfrüchten, roher Schinken
je 3,00



Coca-Cola (light & zero) ^{5,8,12}

0,33 l 2,80

Fanta ^{4,5,6,8-G}

0,33 l 2,80

Icnusa Sardisches Bier ^{14-a,c}

0,33 l 3,00

Vigna di Isalle Cannonau di Sardegna DOC - Dorgali - Sardegna

100% Cannonau (Rotwein)

0,75 l 15,00

S Elegas Nuragus di Cagliari DOC - Argiolas - Sardegna

100% Nuragus (Weißwein)

0,75 l 15,00

765 Jacur Bernardi Brut Extra Dry (Vino Spumante Sekt)

Azienda Agricola Bernardi - Veneto

100% Glera - trocken, aromatisch, fruchtig

0,75 l 14,00

Genießen Sie unsere Speisen!

Firmengroßbestellung: 10% Rabatt ab 150 €

- | | |
|---|---|
| 1. Schinken aus Hinterschinkenteilen zusammengefügt | A Glutenhaltige Getreide:
a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer, e) Dinkel, f) Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2. mit Geschmacksverstärker | B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| 3. mit Konservierungsstoff | C Eier und Eierzeugnisse |
| 4. mit Antioxydationsmittel | D Fisch und Fischerzeugnisse |
| 5. mit Farbstoff | E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| 6. mit Stabilisator | F Soja und Sojaerzeugnisse |
| 7. mit Phosphat | G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 8. mit Süßungsmittel | H Schalenfrüchte: a) Mandel, b) Haselnuss, c) Walnuss, d) Kaschunuss, e) Pecannuss, f) Paranuss, g) Pistazie, h) Macadamianuss, i) Queenslandnuss, j) Pinienkerne sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 9. geschwärzt | I Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 10. mit Pökelsalz | L Senf und Senferzeugnisse |
| 11. mit Rauch | M Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| 12. koffeinhaltig | N Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse |
| 13. chininhaltig | O Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) |
| 14. nach deutschem Reinheitsgebot gebraut | P Weichtiere: a) Mollusken, b) Schnecken, c) Tintenfische, d) Muscheln, e) Austern und Weichtiererzeugnisse |

Wir bieten Ihnen Di.-Fr. von 11:30 bis 14:30
3 verschiedenen 2-Gänge-Mittagsmenüs ab 11,90
auch warm verpackt außer Haus

Sie planen eine Familienfeier, ein Firmentreffen oder eine schöne Geburtstagsüberraschung in besonderem Ambiente?
Gerne realisieren wir Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten oder auf Nachfrage auch an Ihrem Wunschort.
Ansprechpartner Orlando Piroddi

Carta da portare via Außer-Haus-Karte 2020



Osteria Lisola Sarda
Rothschildallee 38
60389 Frankfurt
Tel/Fax 069-462206
www.lisola-sarda.de

Selbstabholung
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag:
11.30 – 14.30 Uhr
18.00 – 22.30 Uhr

Antipasti Vorspeisen

Antipastu Terranoa

Gemischter Vorspeisenteller (Verschiedene Gemüse von Grill, Rohschinken, Salsicciawurst, Mozzarella, Pecorinokäse) ^{3/4/6/8 - DG}
Für eine Person 10,50 Für 2 Personen 19,50

Antipasto di mare

Meeresfrüchtesalat ^{3/4/6/7/8 - A/B/VP}
14,50

Antipastu alla Nugoresa

Gemischter Sardischer Aufschnitt ^{3/4/6/8 - G}
9,50

Bottarga di muggine a sa Sarda

Eine Art gepresster Kaviar aus Sardinien, in dünne Scheiben geschnitten, mit Tomaten Olivenöl & Zitrone ^D
15,50

Bresaola Carpaccio

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola & Parmesan, angemacht mit Zitrone & Olivenöl ^{3 - G}
12,50

Carpaccio di Manzo

Hauchdünn geschnittene rohe Rinderlende mit Rucola & geraspelttem Parmesan, angemacht mit Zitrone & Olivenöl ^{3 - G}
12,50

Carpaccio di Polpo

Carpaccio vom Octopus mit Minze und Grapefruitscheiben ^P
14,90

Insalata Salate

alle Salate werden mit frisch gebackenem Brot serviert

Insalata Mista

Gemischter Salat ^{2 3,4}
5,50

Insalata Pomodoro e Tonno

Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum ^{2,3,4 D}
6,50

Insalata Logudoro

Salat mit Bottargascheiben, fein geraspelttem Pecorinokäse, luftgetrockneten Tomaten & Octopus Scheiben ^{3,4,6,7,8 - d,g,l,p}
12,90

Insalata Italia

Salat der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken, Vorderschinken, Käse & Oliven ^{3,4,6 - D,C}
8,50

Insalata Primavera

Salat der Saison, mit Rohschinken, Käse, Honigmelone, Artischocken, Oliven und Paprikastreifen ^{3,4,7,8 - I,G}
10,50

Insalata Rucola

Rucolasalat mit Parmesan und frischen Champignons ^{3,6 - G}
7,50

Mozzarella Caprese

Mozzarella, Tomaten und Basilikum ^G
7,50

Sa Pasta Nudeln

Spaghetti Napoli

mit Tomaten Sauce ^{Aa, I,G, C - 2,3,4,6}
6,00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleischsauce ^{A - 3}
7,50

Spaghetti alla Puttanesca

Spaghetti mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen ^{A, D - 4,3}
7,50

Spaghetti Carbonara Originale

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan ^{A,C,G,10}
8,50

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli ^A
6,00

Spaghetti allo Scoglio

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (leicht pikant) ^{A a,B,D, Pc,D,O}
13,00

Spaghetti Vegetale

Spaghetti mit frischem Gemüse der Saison
8,50

Spaghetti Nuraghe

Spaghetti mit Shrimps, Spinat, Knoblauch, Pinienkernen frischen Tomatenstückchen in Weißweinsauce ^{A,b,H}
10,00

Rigatoni Gorgonzola

Makkaroni mit Gorgonzola-Sahne-Sauce ^{A, G}
8,00

Rigatoni quattro Formaggi

Makkaroni mit Sahne und 4 verschiedenen Käsesorten ^{A,G}
8,50

Rigatoni al Forno

Makkaroni mit Schinken, Erbsen und Knoblauch in Tomaten-Sahne-Sauce, überbacken ^{Aa-b-hg-o}
7,50

Malloreddos Anzone

Sardische Hartweizengnocchi mit Lammragout und Pecorinokäse ^{A,G}
8,00

Malloreddos su Babbu

Sardische Hartweizengnocchi mit fr. Salsiccia, Tomatenstückchen, Rucola, Fenchelsamen und Pecorinowürfeln ^{Aa,G 4,5,6,8}
10,00

Pappardelle al ragù di maialeto

Breite Bandnudeln mit Spanferkelragout und Pecorino ^{A,a,I,G 3,4,5,6}
8,50

Pappardelle Porcini

Breite Bandnudeln mit Steinpilzen & frischen Tomatenstücken (ohne Sahne) ^{A,a,G,O}
12,90

Risotto Risotto

Risotto Vegetale

Risotto mit frischem Gemüse
10,00

Risotto Arbatax

Risotto mit Zucchini, Calamari, Venusmuscheln und frischen Tomatenstücken ^{D,p}
12,00

Sa Pasta fatta in casa Hausgemachte Nudeln

diese Nudeln werden ausschließlich von uns zubereitet

Lasagne

Hausgemachte Lasagne mit Fleisch oder vegetarisch ^{A,a I,G,C,-2,3,4,6}
12,00

Ravioli al Pomodoro

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Tomatensauce mit Pecorinokäse ^{A,a I,G,C,-2,3,4,6}
12,50

Ravioli al burro e salvia

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Butter-Salbei-Soße ^{A,a I,G, C - 2,3,4,6}
12,50

Culurgioni al pomodoro

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen Käsesorten und frischen Kräutern in Tomatensauce mit Pecorinokäse ^{3,4,6,8,-A,a-G}
12,50

Culurgioni con olio e pecorino

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen Käsesorten und frischen Kräutern in Tomatensauce mit Pecorinokäse ^{3,4,6,8,-A,a-G}
12,50

Culurgioni Ogliastra

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen Käsesorten und frischen Kräutern, in einer Tomaten-Sahnesauce mit Salsiccia und Steinpilzen ^{6,8,-A,a-G}
13,50

Fisch Fisch

Calamari alla Griglia

gegrillte Tintenfische mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Beilage ^{Pc}
15,50

Scampi alla Griglia

Scampi gegrillt mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Beilage ^{B,G;Aa}
20,50

Scampi Orlando

Scampi in einer würzigen frischen Tomatensauce (Scharf), dazu Beilage ^{B,G;Aa}
20,50

Orata alla Griglia

Goldbrasse vom Grill (400-500 gr.), mit frischen Kräutern, dazu Beilage
18,00

Pische Mistu a sa Griglia

gemischte Fischplatte vom Grill ^{B/D/PcI}
24,50

Carne Fleisch

Scaloppa a sa Bottarga

Kalbsschnitzel in Bottargasauce (sardische Kaviarart), dazu Beilage ^{AaI/DG}
17,00

Scaloppa Arborea

Kalbsschnitzel mit Pecorinokäse und Rohschinken in Vernacciasauce, dazu Beilage ^{5 - AaI/G/O}
16,50

Agnello arrosto

Lammbraten - im Ofen im eigenen Saft knusprig gebacken, dazu Beilage ^{A,a,G}
19,50

Maieletto arrosto

Spanferkel - im Ofen knusprig gebacken, mit eigener Bratensauce dazu Beilage ^{A, a, G}
19,50

Figau a sa Vernaccia

Kalbsleber in Vernaccia und Kräutersauce ^{5 - AaI/G/O}
21,00

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert

Dolci Dessert

Tiramisù ^{8,12-A,e-c}

6,00

Panna Cotta ^G

Vanille-Sahne-Pudding
5,50

Budino de Amaretto ^{a,c,G,Ha}

Amarettopudding
5,50

Tortino al cioccolato

Schokotörtchen ^{5,6-A,a,G,H}
7,00