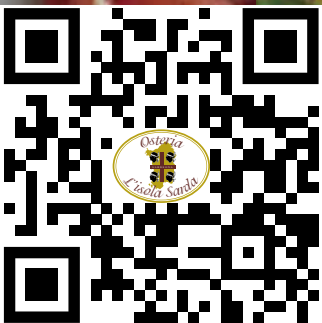


# Carta da portare via Außer-Haus- Karte 2022



**Osteria  
L'isola Sarda**  
Rothschildallee 38  
60389 Frankfurt  
Tel 069-46 22 06  
[www.lisola-sarda.de](http://www.lisola-sarda.de)

**Selbstabholung  
Öffnungszeiten:**  
Dienstag bis Sonntag:  
11.30 – 14.30 Uhr  
18.00 – 21.30 Uhr  
Samstag:  
18.00 – 21.30 Uhr



# *Antipasti Vorspeisen*

## **Antipastu Terranoa**

Gemischter Vorspeisenteller (Verschiedene Gemüse von Grill, Rohschinken, Salsicciawurst, Mozzarella, Pecorinokäse) <sup>3/4/6/8 - DG</sup>  
Für eine Person 13,00 Für 2 Personen 23,00

## **Antipasto di mare**

Meeresfrüchtesalat, hausgemacht <sup>3/4/6/7/8 - A/B/I/P</sup>  
16,00

## **Bottarga di muggine a sa Sarda**

Eine Art gepresster Kaviar aus Sardinien,  
in dünne Scheiben geschnitten, mit Tomaten Olivenöl & Zitrone <sup>D</sup>  
16,00

## **Bresaola Carpaccio**

Luftgetrocknetes Rindfleisch (hausgemacht) mit Rucola & Parmesan,  
angemacht mit Zitrone & Olivenöl <sup>3 - G</sup>  
12,90

## **Carpaccio di Manzo**

Hauchdünn geschnittene rohe Rinderlende mit Rucola & geraspelttem  
Parmesan, angemacht mit Zitrone & Olivenöl <sup>3 - G</sup>  
12,90

## **Carpaccio di Polpo**

Carpaccio vom Octopus mit Minze und Grapefruitscheiben <sup>P</sup>  
16,00

# *Insalata Salate*

alle Salate werden mit frisch gebackenem Brot serviert

## **Insalata Mista**

Gemischter Salat <sup>2,3,4</sup>  
6,90

## **Insalata Pomodoro e Tonno**

Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum <sup>2,3,4 D</sup>  
8,00

## **Insalata Logudoro**

Salat mit Bottargascheiben, fein geraspelttem Pecorinokäse,  
luftgetrockneten Tomaten & Octopus Scheiben <sup>3,4,6,7,8 - d,g,l,p</sup>  
13,50

## **Insalata Italia**

Salat der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken,  
Vorderschinken, Käse & Oliven <sup>3,4,6 - D,C</sup>  
9,90

## **Insalata Primavera**

Salat der Saison, mit Rohschinken, Käse, Honigmelone, Artischocken,  
Oliven und Paprikastreifen <sup>3,4,7,6,7,8 - I,G</sup>  
11,50

## **Insalada Barisardo**

Salat mit Pecorinokäse, luftgetrockneten Tomaten, Oliven,  
Artischocken & Thunfisch <sup>3/4/6/7/8 - D/G/L</sup>  
12,90

## **Insalata Rucola**

Rucolasalat mit Parmesan und frischen Champignons <sup>3,6 - G</sup>  
9,50

## **Mozzarella Caprese**

Mozzarella, Tomaten und Basilikum <sup>G</sup>  
10,50

## *Spaghetti Nudeln*

### **Spaghetti Napoli**

mit Tomaten Sauce <sup>Aa, I, G, C - 2,3,4,6</sup>

9,00

### **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti mit Hackfleischsauce <sup>A - 3</sup>

10,00

### **Spaghetti alla Puttanesca**

Spaghetti mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen <sup>A, D - 4,3</sup>

10,00

### **Spaghetti Carbonara Originale**

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan <sup>A, C, G, 10</sup>

10,00

### **Spaghetti allo Scoglio**

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (leicht pikant) <sup>A a, B, D, Fc, D, O</sup>

14,50

### **Spaghetti Vegetale**

Spaghetti mit frischem Gemüse der Saison

11,00

### **Spaghetti Nuraghe**

Spaghetti mit Shrimps, Spinat, Knoblauch, Pinienkernen frischen

Tomatenstückchen in Weißweinsauce <sup>A, b, H</sup>

12,50

### **Rigatoni quattro Formaggi**

Makkaroni mit Sahne und 4 verschiedenen Käsesorten <sup>A, G</sup>

11,00

### **Rigatoni al Forno**

Makkaroni mit Schinken, Erbsen und Knoblauch in Tomaten-Sahne-

Sauce, überbacken <sup>Aa-b-hg-o</sup>

10,50

### **Malloreddos Anzone**

Sardische Hartweizengnocchi mit Lammragout und Pecorinokäse <sup>A, G</sup>

12,00

### **Malloreddos su Babbu**

Sardische Hartweizengnocchi mit fr. Salsiccia, Tomatenstückchen,

Rucola, Fenchelsamen und Pecorinowürfeln <sup>Aa; G 4,5,6,8</sup>

12,50

### **Pappardelle al ragù di maialetto**

Breite Bandnudeln mit Spanferkelragout und Pecorino <sup>A, a, I, G 3,4,5,6</sup>

12,00

### **Pappardelle Porcini**

Breite Bandnudeln mit Steinpilzen & frischen Tomatenstücken (ohne

Sahne) <sup>A, a, G, 0</sup>

13,90

## *Orzo & Risotto*

### **Risotto Vegetale**

Risotto mit frischem Gemüse

12,00

### **Risotto Arbatax**

Risotto mit Zucchini, Calamari, Venusmuscheln und frischen Tomatenstücken <sup>D, P</sup>

13,50

# *La Pasta fatta in casa* *Hausgemachte Nudeln*

diese Nudeln werden ausschließlich von uns zubereitet

## **Lasagne**

Hausgemachte Lasagne mit Fleisch **oder** vegetarisch <sup>A,a I,G;C,-2,3,4,6</sup>  
13,00 - doppelte Portion 23,00 - Familienlasagne für vier 42,00

## **Ravioli al Pomodoro**

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer  
Tomatensauce mit Pecorinokäse <sup>A,a I,G;C,-2,3,4,6</sup>  
13,50

## **Ravioli al burro e salvia**

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer  
Butter-Salbei-Soße <sup>A,a I,G, C - 2,3,4,6</sup>  
13,50

## **Culurgioni al pomodoro**

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen Käse-  
sorten und frischen Kräutern in Tomatensauce mit Pecorinokäse <sup>3,4,6,8,-A,a-G</sup>  
13,50

## **Culurgioni con ragù di maialetto**

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen  
Käsesorten und frischen Kräutern in einer Spanferkelragoutsauce mit  
Pecorinokäse <sup>3,4,6,8,-A,a-G</sup>  
14,50

## **Culurgioni Ogliastra**

Handgemachte Nudeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen  
Käsesorten und frischen Kräutern, in einer Tomaten-Sahnesauce mit  
Salsiccia und Steinpilzen <sup>6,8,-A,a-G</sup>  
14,50

# *Fresco* *Fisch*

## **Calamari alla Griglia**

gegrillte Tintenfische mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Beilage <sup>PC</sup>  
18,00

## **Calamari ripieni con frutti di mare, spinaci e acciughe in una salsa di vermentino e frutti di mare**

Gefüllte Calamari mit Meeresfrüchten, Spinat und Sardellen in  
einer Meeresfrüchten-Vermentino Sauce <sup>A a,B,D, Pc,D,O</sup>  
21,00

## **Scampi alla Griglia**

Scampi gegrillt mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Beilage <sup>B,G;Aa</sup>  
22,00

## **Scampi Orlando**

Scampi in einer würzigen frischen Tomatensauce (Scharf), dazu Beilage <sup>B,G;Aa</sup>  
23,00

## **Orata alla Griglia**

Goldbrasse vom Grill (400-500 gr.), mit frischen Kräutern, dazu Beilage  
22,00

## **Pische Mistu a sa Griglia**

gemischte Fischplatte vom Grill  
(mit Seeteufel, Scampi, Calamari und Goldbrassenfilet) <sup>B/D/Pc</sup>  
25,50

## *Carne Fleisch*

### **Scaloppa a sa Bottarga**

Kalbsschnitzel in Bottargasauce (sardische Kaviarart), dazu Beilage <sup>Aa)D/G</sup>  
19,50

### **Scaloppa Arborea**

Kalbsschnitzel mit Pecorinokäse und Rohschinken in Vernacciasauce,  
dazu Beilage <sup>5 - Aa)G/O</sup>  
18,50

### **Agnello arrosto**

Lammbraten - im Ofen im eigenen Saft knusprig gebacken, dazu Beilage <sup>A,a,G</sup>  
22,50

### **Maieletto arrosto**

Spanferkel - im Ofen knusprig gebacken, mit eigener Bratensauce  
dazu Beilage <sup>A, a, G</sup>  
22,00

### **Figau a sa Vernaccia**

Kalbsleber in Vernaccia und Kräutersauce <sup>5 - Aa)G/O</sup>  
22,00

Alle Fisch- und Fleischgerichte  
werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert

## *Dolci Dessert*

**Tiramisù** <sup>8,12-A,a,c</sup> Made in Osteria  
6,50

**Panna Cotta** <sup>G</sup> Made in Osteria  
Vanille-Sahne-Pudding  
6,50

**Budino de Amaretto** <sup>a,c,G;Ha</sup> Made in Osteria  
Amarettopudding  
6,50

**Tortino al cioccolato** <sup>5,6-A,a,G,H</sup> Made in Osteria  
Schokotörtchen <sup>5,6-A,a,G,H</sup>  
7,50

**Tartufo al Pistacchio**  
Pistazien-Tartufo-Eis mit Schokoladensauce <sup>5,6-A,a,G,Hg</sup>  
6,50

**Tartufo al cioccolato**  
Schoko-Tartufo-Eis mit Erdbeersauce <sup>5,6-A,a,G</sup>  
6,50

**Dessert del giorno**  
Tagesdessert  
6,50



### **Pizza Pane Rossa**

Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch <sup>3..A</sup>  
5,50

### **Pizza Pane Bianca**

Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Salz <sup>3..A</sup>  
5,00

### **Bruschetta**

Pizzabrot mit Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum und Olivenöl <sup>A,a</sup>  
10,00

### **Margherita**

Tomatensauce und Mozzarella <sup>A,a,G</sup>  
8,00

### **Lorenzo**

Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frische Champignons <sup>3,A,G,2,7,4</sup>  
8,50

### **Stella**

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und fr. Champignons <sup>3,A,G,7,4</sup>  
8,50

### **Tonnata**

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven <sup>3,A..D G</sup>  
10,50

### **Vegetariana**

Vegetarisch mit frischem Gemüse der Saison Tomatensauce und Mozzarella <sup>3,G,A</sup>  
10,00

### **Quattro Formaggi**

Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Pecorino <sup>3,G,A</sup>  
11,00

### **Quattro Stagioni**

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons und Artischocken <sup>3,G,4,A</sup>  
10,50

### **Frutti di Mare**

Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte und Knoblauch <sup>a,A,B,Pc,d,3,G</sup>  
13,90

### **Italia**

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Zwiebeln und Peperoni <sup>3,4,G,6,a</sup>  
10,00

### **Carbonara**

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei & Parmesan <sup>G;3,A;C</sup>  
10,50

### **Extras:**

Ei, frische Paprika, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Vorderschinken, frische Champignons, Sardellen, Peperoniwurst, Zucchini, Mozzarella, Sardellen, Thunfisch, Kapern, frischer Peperoncino oder Spinat  
je 2,00

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

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

# Pizze alla Orlando

## Orlando

Tomatensauce, Mozzarella, sardische, frische Salsiccia, Pecorinowürfeln und Zwiebeln <sup>3,G;A,a,l, 3,4,6</sup>  
11,50

## GianCarlo <sup>3,4,6,7,10,11-G;Aal</sup>

Pizza Bianca mit Mozzarella, Gorgonzola, Tiroler Speck und Zwiebeln  
11,50

## Purpuzza

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola (Blauschimmelkäse), Steinpilzen und frische Salsiccia <sup>3,4,6-G;Aal</sup>  
12,50

## Sardegna

Tomatensauce Mozzarella, fr. sardische Salsiccia, Rucola und geraspeltem Pecorino <sup>3,4,6-A,a,l,G</sup>  
12,00

## Bottarga

Tomatensauce, Mozzarella und Bottarga (Sardische Kaviarart) <sup>A,a-d,g</sup>  
11,00

## Smeralda

Tomatensauce, Mozzarella, fr. Meeresfrüchten und Bottarga <sup>3,g,4,A</sup>  
13,90

## Porcheddu

Tomatensauce, Mozzarella, Spanferkelscheiben und reifem Schafskäse <sup>A,a,G</sup>  
11,00

## Parma

Tomatensauce, Mozzarella, roher Schinken, Basilikum und geraspelter Parmesan <sup>A,a,l,G</sup>  
12,00

## Speciale

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, grüner Pfeffer und Knoblauch <sup>A,a,l,G,D</sup>  
12,90

## Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Parmesan und Rucola <sup>A,a,G,3</sup>  
11,00

## Frisca

Mozzarella, frische Tomatenscheiben und Basilikum <sup>Aa ,G</sup>  
10,00

## Pacchino

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan <sup>A,a, G</sup>  
10,50

## Siciliana

Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven und Origano <sup>A,a.,G 3,4</sup>  
10,00

## Parmigiana

Mozzarella, gegrillte Auberginen, Parmesan und Basilikum <sup>3,A,a-,G</sup>  
11,50

**Jede Pizza auch mit glutenfreiem Teig**  
Aufpreis je Pizza 3,00

# Bevande Getränke

Coca-Cola (light & zero) <sup>5,8,12</sup> 0,33 l | 3,50

San Pellegrino Limonata (Zitronenlimonade) <sup>4,5,6,8-G</sup> 0,33 l | 3,50

San Pellegrino Aranciata (Orangenlimonade) <sup>4,5,6,8-G</sup> 0,33 l | 3,50

Ichnusa Sardisches Bier <sup>14-a,c</sup> 0,33 l | 3,90

Ichnusa non filtrata Sardisches Bier, ungefiltert <sup>14-a,c</sup> 0,5 l | 5,00

Vigna di Isalle Cannonau di Sardegna DOC - Dorgali - Sardegna  
100% Cannonau (Rotwein)  
0,75 l | 16,50

Selegas Nuragus di Cagliari DOC - Argiolas - Sardegna  
100% Nuragus (Weißwein)  
0,75 l | 16,50

Vino Spumante Brut Extra Dry (Sekt)  
trocken, aromatisch, fruchtig  
0,75 l | 13,50

## Genießen Sie unsere Speisen!

Kostenlose Lieferung ab 35,00 in die nahe Umgebung. Sonst auf Anfrage

- |   |   |
|---|---|
| 1. Schinken aus Hinterschinkenteilen zusammengefügt | A Glutenhaltige Getreide:<br>a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer, e) Dinkel, f) Kamut   |
| 2. mit Geschmacksverstärker                         | sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| 3. mit Konservierungsstoff                          | B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   |
| 4. mit Antioxydationsmittel                         | C Eier und Eierzeugnisse  |
| 5. mit Farbstoff                                    | D Fisch und Fischerzeugnisse  |
| 6. mit Stabilisator                                 | E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse   |
| 7. mit Phosphat                                     | F Soja und Sojaerzeugnisse  |
| 8. mit Süßungsmittel                                | G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)   |
| 9. geschwärzt                                       | H Schalenfrüchte: a) Mandel, b) Haselnuss, c) Walnuss, d) Kaschunuss, e) Pecannuss, f) Paranuss, g) Pistazie, h) Macadamianuss, i) Queenslandnuss, j) Pinienkerne |
| 10. mit Pökelsalz                                   | sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| 11. mit Rauch                                       | I Sellerie und Sellerieerzeugnisse  |
| 12. koffeinhaltig                                   | L Senf und Senferzeugnisse  |
| 13. chininhaltig                                    | M Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  |
| 14. nach deutschem Reinheitsgebot gebraut           | N Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse  |
|   | O Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)  |
|   | 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 13,50  
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