



*Weib-
nachten
im L'isola
Sarda
2025*



*Familie Piroddi
& L'isola Sarda-
Team wünschen Ihnen und
Ihrer Familie ein gesegnetes
Weihnachtsfest und ein
gesundes, erfolgreiches und
glückliches Neues Jahr
2026!*



Aperitivo di Natale

8,50

Wir akzeptieren an den Feiertagen
nur Bargeld- oder EC-Karten-Zahlung
und bitten Sie um Ihr Verständnis!



Menue di Natale 2025

Carpaccio di vitello

Kalbs-Carpaccio mit Zitronen, Kapern und
Parmesan



Tortelloni di ricotta e tartufo handgemachte
Tortelloni mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Butter-
Salbei-Sauce mit Parmesan



Trancio di branzino Trancio vom Loup de Mer auf
Topinambur-Kartoffel-Stampf mit Pecorino-Safran-
Creme

oder

Filetto di vitello Kalbsfilet mit Nusskruste an roter
Portweinsauce



Parfait di nocciole Haselnuss-Parfait mit
Karamellsauce



**Komplettes Viergangmenue
pro Person**

69,00



Alle
Fisch- und
Fleisch-
gerichte werden
mit Beilage
serviert!

Aperitivo

**Spumante Rosé Riviera del Garda
DOC Brut – Olivini – Lombardia**
70% Gropello, 10% Marzemino,
10% Barbera, 10% Sangiovese

Ein präziser, eleganter Rosé-Spumante. Zartrosa, mit feiner, lebendiger Perlage. In der Nase Rosenblüten, rote Beeren und ein Hauch Zitrus, dezent von Hefe und Mandel getragen. Am Gaumen frisch, saftig und cremig, mit salziger Mineralität und langem, trockenem Finale. Charaktervoll und ausgewogen.

49,00 / 0,75 l
8,50 / 0,1 l



Vino Bianco

Lugana DOC – Olivini - Lombardia
100% Turbiana

Aus Trebbiano di Lugana gekeltert, zeigt er sich klar und brillant im Glas. Zitrus-, Apfel- und Pfirsicharomen prägen sein harmonisches Bouquet. Am Gaumen präsentiert er eine angenehme Säure und einen fruchtigen, langen Abgang.

34,00 / 0,75 l
6,50 / 0,1 l



Vino Rosso

**Primito di Manduria Contessa Carola IGT
Puglia** 100% Primitivo

Ein intensiv rubinroter Primitivo di Manduria mit Aromen von reifer Pflaume, Sauerkirsche und würzigen Noten. Am Gaumen halbtrocken, ausgewogen und strukturiert, mit weichen, geschmeidigen Tanninen. Perfekt zu würzigen Pastagerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

32,00 / 0,75 l
6,00 / 0,1 l



Is Antipastusu Vorspeisen

Crema di topinambur

Topinambur-Cremesuppe
mit gebratenen Steinpilzwürfeln und Zitronen Thymian
14,50

Carpaccio di vitello

Kalbs-Carpaccio mit Zitronen, Kapern und Parmesan
21,90

Insalatna di carciofi e Bottarga di muggine

Frische-Artischocken-Salat mit Bottarga und Pecorino
23,90

Bruschettona

Bruschettona mit Meeresfrüchte-Salat und Süßkartoffeln
23,90

Pasta Nudeln

Tortelloni di ricotta e tartufo

Handgemachte Tortelloni mit Ricotta-Trüffel Füllung in Butter-Salbei-Sauce mit Parmesan
23,90

(mit frisch gehobeltem Trüffel) 29,00

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle mit Wildschwein-Ragout und Pecorino Sardo (leicht pikant)
23,00

Fregola Sarda

Sardische Fregola mit Meeresfrüchten, frischen Artischocken und Bottarga
24,90



Fresche Fische

Orata alla griglia

Dorade vom Grill,
mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und Olivenöl
32,00

Orata in crosta di sale

Dorade in Salzkruste
33,00

Calamari ripieni

Calamari gefüllt mit Meeresfrüchten, Spinat und Sardellen
in einer Meeresfrüchten-Vermentino Sauce (leicht pikant)
34,00

Trancio di branzino

Trancio vo- Loup de Mer
auf Topinambur-Kartoffel-Stampf mit Pecorino-Safran-Creme
36,00

Carne Fleisch

Capretto brasato a sa sarda

Geschmortes Zicklein auf sardischer Art
34,00

Filetto di vitello

Kalbsfilet mit Nusskruste an roter Portweinsauce
38,00

Lombo d'agnello

Lammrücken
im Lardo-Speck mit Steinpilzen, Maronen und Rotweinsauce
38,00



Durcisi Dessert

Parfait di nocciole

Haselnuss-Parfait mit Karamellsauce
14,00

Semifreddo alla cannella

Zimt-Semifreddo mit Pflaumensauce
12,00

Tiramisù

11,00

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Warmes Schokoladentörtchen
gefüllt mit flüssiger Schokoladencreme und Kugel Vanilleeis
14,50

Bevande Calde Heiße Getränke

Espresso ¹²	2,80
Caffè corretto (mit Grappa, Sambuca oder Amaretto) ¹²	6,70
Cappuccino - mit aufgeschäumter Milch ^{12-G}	4,00
Caffè ¹²	3,90
Affogato al Caffè (Espresso mit Kugel Vanilleeis) ¹²	7,50
Caffè Latte - Milchkaffee italienischer Art ^{12-G}	4,80
Tee Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte ¹²	3,90
Tee mit frischer Minze oder frischem Ingwer	4,70

Digestivi

Mirto Rosso, Limoncello	4 cl	6,00
Averna, Ramazzotti, Cynar ^{5/13}	4,cl	6,00
Fernet Branca, Sambuca, Amaretto di Saronno ^{Ha)}	4 cl	6,00
Amaro Lucano, Amaro Montenegro	4 cl	6,00



Rothschildallee 38
60389 Frankfurt am Main
Tel.: 069/46 22 06
info@lisola-sarda.de
www.lisola-sarda.de



Aperitivi

Prosecco extra Dry ⁰	0,1 l	7,50
Prosecco extra Dry ⁰ (Flasche)	0,75 l	32,00
Aperol Sprizz ^{5/13-0} , Hugo ⁶⁻⁰ Tocco Rosso, Rosato Mio	0,2 l	9,00
Punt e Mes, Martini Rosso, Dry, Bianco, D'oro ⁰	5 cl	7,00
Vernaccia di Oristano, Sherry Dry, Medium, Rich Golden ⁰	5 cl	7,00
Campari Soda, Campari Orange ⁵	0,2 l	9,00
Bitterino, Crodino alkoholfrei ^{5/8}	10 cl	5,50
Gin & Tonic, Wodka Lemon / Tonic ^{8/13}	0,2 l	9,00
Bombay Sapphire London Dry Gin Longdrink ^{8/13}	0,2 l	13,00
Negroni ^{8/13}	6 cl	12,00

Biere und alkoholische Getränke

Birra Ichnusa (sardisches Bier) ^{14-Ac)}	0,33 l	4,30
Birra Ichnusa non filtrata (sardisches Bier) ^{14-Ac)}	0,5 l	6,40
Warsteiner ^{14-Ac)}	0,33 l	4,30
Warsteiner ^{14-Ac)}	0,5 l	6,00
Schöfferhofer Hefe, oder alkoholfrei ^{14-Ac)}	0,5 l	5,50
Krombacher – alkoholfrei ^{Ac)}	0,33 l	4,70
Apfelwein pur - süß gespritzt – sauer gespritzt ^{4/5/6/8-0}	0,25 l	4,00

Bibite Anacoliche

Coca-Cola / Light / Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite ^{5/8/12}	0,20 l	3,70
Orangina Limonade	0,25 l	4,00
Rapp's Apfelsaft / Apfelschorle, Orangensaft	0,20 l	3,70
Rapp's Tomatensaft, Johannisbeersaft	0,20 l	3,70
Schweppes Ginger Ale, Tonic Water ^{4/5/13}	0,20 l	3,90
San Pellegrino, Acqua Panna	0,25 l	3,50
San Pellegrino, Acqua Panna	0,75 l	8,30