

Natale e Capodanno Weihnachten und Silvester 2025/26

Liebe Gäste der Osteria L'isola Sarda,
das Jahr 2025 neigt sich langsam dem Ende
zu und mit Freude blicken wir auf viele schöne
Momente mit Euch zurück.

.... vielleicht dürfen wir Sie auch in diesem Jahr durch
die Festtage begleiten? Wir würden uns sehr freuen.

Auch als Geschenk möglich

An Silvester (31.12.) wartet auf Sie abends ab 18⁰⁰ in der
Osteria L'isola Sarda der Höhepunkt des kulinarischen Jahres:
Lassen Sie das alte Jahr mit unserem Sylvestermenü oder
À-la-carte ausklingen.

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



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

Öffnungszeiten an den Feiertagen

Dienstag, 23. Dezember ab 18.00

Heiligabend, Mittwoch, 24. Dezember geschlossen

1. und 2. Weihnachtstag 25. und 26. Dezember

11.30-14.30 und 18.00-24.00 (warmer Küche bis 21.30)

Samstag, 27. Dezember geschlossen

Zwischen den Jahren, 28. bis 30. Dez. normale Öffnungszeiten

Silvester, Mittwoch, 31. Dezember ab 18.00

Neujahr, 1. Januar 2025 ab 18.00 (warmer Küche bis 21.30)

Freitag 2. bis Sonntag 4. Januar reguläre Öffnungszeiten

Montag 5. bis Mittwoch 7. Januar geschlossen

ab Do. dem 8. Januar 2026 alles nach regulären Öffnungszeiten

Osteria L'isola Sarda

Rothschildallee 38

60389 Frankfurt

Tel+Fax: 069/462206

info@lisola-sarda.de



Wir akzeptieren nur Bar-
oder EC-Kartenzahlung
(keine Kreditkarten!)

Menue di San Silvestro Sylvestermenue

Aperitivo

Lugana Spumante D.O.C. Brut – Famiglia Olivini

Benvvenuto dello Chef

Grüße aus der Küche

Tartare di filetto di manzo su barbabietola con burrata e tartufo
Tartar vom Rinderfilet auf Rote Bete mit Burrata und Trüffel

Pappardella ripiena con brasato di manzo

e pancetta in salsa di burro e timo con parmigiano

Pappardelle gefüllt mit geschmortem Rindfleisch und Speck
in Butter-Thymian-Sauce mit Parmesan

Filetto di manzo in manto di pancetta con mozzarella di bufala,
pomodori secchi e pinoli su crema di scamorza affumicata

Rinderfilet im Speckmantel mit Büffelmozzarella, luftgetrockneten
Tomaten und Pinienkernen Kruste auf geräucherter Scamorzkäse-Creme
oder

Turbante di branzino con ripieno di gamberi e verdure,
su crema di zafferano e croccante di mandorle

Wolfsbarsch-Turban mit Garnelen-Gemüse-Füllung,
auf Safrancreme und Mandel-Krokant

Gran Dessert di san Silvestro

pro Person 119,00