



23. März  
bis  
26. April  
2026

## „Fine-Dining“-Menü 59 €

### **Aperitivo**

0,1 l. Vermentino - Sardegna

### **Primo**

Ravioli fatti in casa

con ripieno di maialino e asparagi

Handgemachte Ravioli mit Spanferkel-Spargel-Füllung,  
cremiger Pecorinosauce mit Aceto-Balsamico-Reduktion

### **Secondo**

Filetto di Branzino

Loup de Mer Filet

auf Beluga Linsen mit Bottargaschaum

### **oder**

Stinco d'agnello brassato al Cannonau

Lammhaxe, sanft geschmort mit Rosmarin-Knoblauch  
in Cannonausauce auf Kartoffelpüree

### **oder**

Culurgiones ogliastrini

Sardische handgemachte Nudeltaschen  
gefüllt mit Kartoffel, Minze und Pecorino  
in einer Tomaten-Basilikum Sauce (vegetarisch)

### **Dolce**

Crème caramel

Klassischer Creme Caramel mit Vanille

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

Die bitte in bar gegebenen Trinkgelder  
werden freudig unter dem Team aufgeteilt.

### **Osteria L'isola Sarda**

Rothschildallee 38 · 60389 Frankfurt am Main  
Tel/Fax 069-462206 · [www.lisola-sarda.de](http://www.lisola-sarda.de)

Öffnungszeiten:

Di. bis Fr.: 11.30 bis 14.30 und ab 18.00  
Samstag: ab 18.00  
Sonntag: 11.30 bis 14.30 und ab 18.00

