



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 dagnello 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

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

