

Menu

Vorspeisen *Antipasti*

Fichi al forno

Gebackene Feigen im Speckmantel
gefüllt mit Schafskäse

Nudeln *Pasta*

Ravioli ripieni

di vitello, manzo e verdure

Handgemachte Ravioli mit Kalb-,
Rindfleisch- und Gemüsefüllung,
kurz in Olivenöl mit frischen
Kräutern geschwenkt
und mit Parmesan verfeinert

Fisch *Pesce*

Filetto di orata su risotto nero di seppia

Doradenfilet auf leicht pikantem
schwarzem Sepia-Risotto mit Garnelen,
Calamari und Safranschaum

Fleisch *Carne*

oder

Filetto di manzo

con finferli freschi in salsa alla panna

Rinderfilet

mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce

Desserts *Dolce*

Cassata

Hausgemachte Cassata

Komplettes Viergangmenü 69,00

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

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



Aperitivo

Riviera del Garda

Classico D.O.C.

Rosé Spumante

Famiglia Olivini

Lombardia

Eleganter Rosé-Spuma-
mante aus Gropello,
Barbera, Sangiovese
und Marzemino. Nach
24 Monaten Hefela-
gerung begeistert er
mit feiner Perlage,
floralen Aromen von
Rosen und Honig
sowie einer frischen,
harmonischen Struk-
tur. **9,50 0,1 Glas**



Cuvée Madre Spumante

Brut Blanc de Noir
Tunella – Friuli

Feinperliger Spumante
aus Pinot Nero mit
floralen Noten, reifer
gelber Frucht und
feinen Briochea-
romen. Vollmundig,
frisch, cremig und
elegant mineralisch.
10,50 0,1 Glas



Osteria L'isola Sarda

Rothschildallee 38 · 60389 Frankfurt

Tel/Fax 069-462206 · www.lisola-sarda.de

Dienstag bis Freitag: 11.30 bis 14.30 und ab 18.00

Samstag: ab 18.00

Sonntag: 11.30 bis 14.30 und ab 18.00