

Freitag, 30. Oktober 2026

Einlass ab 18:30 Uhr · Beginn um 19:00 Uhr

L'Isola Sarda

Festliches Fünf-Gang-Menü an langen Tafeln



Livemusik

Domenico Straface (The Tenor)

Tanzen ist erwünscht!



Bitte rechtzeitig reservieren!

Osteria L'isola Sarda

Rothschildallee 38 · 60389 Frankfurt

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

L'Isola Sarda

Aperitivo

Vernaccia di Oristano
Sardischer Vernaccia · 5 cl

Salutto della cucina
Gruß aus der Küche

Antipasti Misti

Reichhaltige Vorspeisenplatten mit hauchdünns geschnittenem Rohschinken, Salsiccia sarda, Pecorino-Käse, gegrilltem Gemüse, frischen Champignons, Oliven, Mozzarella Caprese, hausgemachter Caponata, selbst gebackenem Brot...

Duetto di Pasta

Culurgiones ogliastrini

Handgemachte sardische Nudeltaschen aus der Region Ogliastro, gefüllt mit Kartoffeln, verschiedenen Käsesorten und frischer Minze in einer Tomatensauce mit Pecorino-Käse

und

Malloreddus alla Campidanese

Typisch sardische Gnocchetti aus Hartweizengrieß in einem herzhaften Ragout aus Salsiccia und Tomaten, verfeinert mit Pecorino-Käse

Pesce o carne

Fisch oder Fleisch zur Auswahl

Filetto di orata

Gebratenes Doradenfilet

an hausgemachtem Kartoffelpüree mit Butter-Bottarga-Sauce

oder

Maialetto arrosto

Spanferkel auf sardische Art, im Ofen im eigenen Saft knusprig gebacken

oder

Agnello arrosto

Lammbraten auf sardische Art, im Ofen im eigenen Saft knusprig gebacken

Dolce

Sebadas di Sardegna

Eine hausgemachte sardische Teigtasche, gefüllt mit jungem, mildem Pecorino-Käse und geriebener Zitronenschale. In heißem Öl goldbraun gebacken und mit heißem Honig bedeckt

Das ganze Menü inklusive einer Flasche Weiß- oder Rotwein für je zwei Personen, Wasser, einem Espresso 129,- Euro pro Person
(keine Kreditkartenzahlung nur Bar oder EC-Karte)