

×

# Willkommen im Restaurant Aida

Gönnen Sie sich vorab einen Aperitif und genießen Sie das gehobene Ambiente in unserem Restaurant.

×

## *Welcome to the restaurant Aida*

*Treat yourself an aperitif and enjoy the atmosphere in our restaurant.*

### Aperitivi Apéritifs

×

<b>Prosecco</b> <sup>N</sup> (11,0 % vol.)	Gl. 0,10 l	<b>6,00</b>
italienischer Sekt, trocken	Fl. 0,75 l	<b>35,00</b>
<b>Aperol-Prosecco</b> <sup>2, 3, N</sup>	Gl. 0,10 l	<b>6,50</b>
<b>Spritz</b> <sup>2, 3, N</sup>	Gl. 0,20 l	<b>7,00</b>
Aperol mit Prosecco, Mineralwasser		
<b>Moët &amp; Chandon</b> <sup>N</sup> (12,0 % vol.)	Fl. 0,75 l	<b>90,00</b>
<b>Ferrari-Rosé</b> <sup>N</sup> (12,5 % vol.)	Gl. 0,10 l	<b>9,50</b>
	Fl. 0,75 l	<b>55,00</b>
<b>Kir Royal</b> <sup>3, N</sup> - Cassisseé, Prosecco	Gl. 0,20 l	<b>7,00</b>
<b>Pernod</b> <sup>3</sup> (40,0 % vol.)	4 cl	<b>7,00</b>
<b>Campari</b> <sup>3</sup> -Soda	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Campari</b> <sup>3</sup> -Orange	4 cl	<b>6,50</b>
<b>Martini</b> <sup>N</sup> bianco, rosso, extra dry (15,0 % vol.)	5 cl	<b>5,00</b>
<b>Sherry Sandemann</b> <sup>1, N</sup> medium, dry (15,0 % vol.)	5 cl	<b>4,50</b>

×

# Antipasti Vorspeisen

<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>I</sup> Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	<b>9,50</b>
<b>Antipasto Misto all'Italiana</b> Variation von klassischen Vorspeisen <i>variation of classic italian starters</i>	<b>11,00</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>I</sup> Scheiben von rohem Rinderfilet mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse <i>thin slices of raw beef fillet with planed Parmesan and fresh mushrooms</i>	<b>12,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>F, I</sup> Scheiben vom rosa pochierem Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncrème <i>thin slices of poached veal capers in a tuna-capers cream</i>	<b>12,50</b>
<b>Prosciutto di Parma con Melone</b> Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with cantaloupe</i>	<b>12,00</b>
<b>Frutti di Mare</b> <sup>C, L</sup> Großgarnelen <sup>18</sup> und Sepia-Pulpo in Olivenöl-Zitronensauce <i>king prawns<sup>18</sup> and squids in olive oil - lemon sauce</i>	<b>13,00</b>
<b>Loriot-Lachs-Carpaccio</b> <sup>F</sup> norwegisches Wildlachs-Carpaccio mit Artischockenherzen in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette <i>Norwegian wild salmon carpaccio with artichoke hearts in lemon and olive oil vinaigrette</i>	<b>12,00</b>

X

## Zuppe Suppen

<b>Minestrone</b> <sup>B</sup>	<b>6,00</b>
klassische italienische Gemüsesuppe <i>classic italian vegetable soup</i>	
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>I</sup>	<b>6,00</b>
fruchtige Crème von ausgesuchten Tomaten <i>fruity cream of selected tomato</i>	
<b>Crema di Patate al Tartufo</b> <sup>6, 14, I</sup>	<b>9,50</b>
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelaroma <i>potato soup with truffle aroma</i>	
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>6, 14, C, F</sup>	<b>14,00</b>
verschiedene Edelfischfilets tummeln sich in einer leichten Bouillon mit Gemüsestreifen und vielen Kräutern <i>various fine fish fillets cavort in a broth with vegetables and lots of herbs</i>	

X

## Insalate Salate

<b>Insalata Mista</b>	<b>7,50</b>
gemischte Salatvariationen <i>mixed salad</i>	
<b>Insalata Mista con Tonno</b> <sup>F</sup>	<b>12,00</b>
gemischte Salatvariationen mit Thunfischstückchen <i>mixed salad with tuna pieces</i>	
<b>Insalata Mista con Pecorino</b> <sup>12, I</sup>	<b>12,00</b>
gemischte Salatvariationen mit Schafskäse und schwarzen Oliven <i>mixed salad with ewe's milk cheese and black olives</i>	
<b>Insalata Mista con Salmone</b> <sup>F</sup>	<b>15,00</b>
gemischte Salatvariationen mit gegrilltem Lachsfilet <i>mixed salad with grilled salmon fillet</i>	
<b>Insalata di Fegato</b> <sup>Aa</sup>	<b>13,00</b>
gemischte Salatvariationen mit Kalbsleber <i>mixed salad with calf liver</i>	
<b>Insalata „Aida“</b>	<b>14,00</b>
gemischte Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons <i>mixed salads with fried chicken breast and fresh mushrooms</i>	
<b>Tagliata su Rucola</b> <sup>I</sup>	<b>16,00</b>
Scheiben vom gegrillten Rinderfilet auf Rucolasalat, mit Cherrytomaten und Parmesanraspeln <i>slices of grilled beef fillet, served on on arugula salad, with cherry tomatoes and parmesan</i>	

X

# Pizza al Mattone Steinofen-Pizza Ø 30 cm

<b>Pizza Margherita</b> <sup>3, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>with tomato, mozzarella and basil</i>	<b>8,50</b>
<b>Pizza Napoli</b> <sup>3, Aa, F, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern <i>with tomato, mozzarella, anchovies and capers</i>	<b>9,50</b>
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>3, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse <i>with tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	<b>11,00</b>
<b>Pizza „Aida“</b> <sup>3, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Broccoli und Gorgonzola <i>with tomato, mozzarella, broccoli and Gorgonzola</i>	<b>12,50</b>
<b>Pizza Mista</b> <sup>3, 6, 9, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Pepperoni <i>with tomato, mozzarella, salami, mushrooms and pepperoni</i>	<b>12,50</b>
<b>Pizza Calabrese</b> <sup>3, 6, 9, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Rucola und Cherrytomaten <i>with tomato, mozzarella, spicy salami, arugula and cherry tomatoes</i>	<b>12,50</b>
<b>Pizza Parma</b> <sup>3, Aa, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola <i>with tomato, mozzarella, Parma ham and arugula</i>	<b>13,50</b>
<b>Pizza Scampi</b> <sup>3, 6, 17, Aa, C, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Großgarnelen, Rucola und Knoblauch <i>with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic</i>	<b>16,00</b>
<b>Pizza Pescatore</b> <sup>3, Aa, C, I, L</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch <i>with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic</i>	<b>15,00</b>
<b>Pizza Tonno</b> <sup>3, Aa, F, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <i>with tomato, mozzarella, tuna and onions</i>	<b>12,50</b>
<b>Pizza Salmone e spinaci</b> <sup>3, Aa, F, I</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Lachs und Spinat <i>with tomato, mozzarella, salmon and spinach</i>	<b>14,00</b>
<b>Focaccia</b> <sup>3, Aa, I</sup> Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <i>pizza bread with rosemary and olive oil</i>	<b>5,00</b>
<b>Bruschetta</b> <sup>3, Aa, I</sup> 2 gegrillte Weißbrotsscheiben mit Tomatenwürfeln und Basilikum <i>2 grilled slices of white bread with diced tomatoes and basil</i>	<b>3,00</b>

## Pasta Nudelgerichte

×	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <sup>Aa, K</sup> bissfeste Spaghetti in klassischer Tomatensauce <i>al dente spaghetti in a classic tomato sauce</i>	<b>9,00</b>
	<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>Aa, K</sup> bissfeste Spaghetti mit Peperoncini und Knoblauch in Extra Vergine Olivenöl <i>al dente spaghetti with chillies and garlic in extra virgin olive oil</i>	<b>10,00</b>
	<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>6, Aa, I, K</sup> bissfeste Spaghetti mit italienischem Speck, Ei und Parmesankäse <i>al dente spaghetti with Italian bacon, egg and parmesan</i>	<b>12,00</b>
	<b>Spaghetti Matriciana</b> <sup>6, Aa, I, K</sup> bissfeste Spaghetti mit italienischem Speck, Tomaten und Zwiebeln <i>al dente spaghetti with Italian bacon, tomatoes and onions</i>	<b>12,00</b>
×	<b>Spaghetti con Scampi</b> <sup>3, 6, 17, Aa, C, K</sup> bissfeste Spaghetti mit 2 Großgarnelen, Cherrytomaten und Knoblauch <i>al dente spaghetti with 2 king prawns, cherry tomatoes and garlic</i>	<b>16,50</b>
	<b>Spaghetti „Aida“</b> <sup>Aa, I, K</sup> bissfeste Spaghetti mit Rindfleischspitzen und Mischpilzen in Crèmesauce <i>al dente spaghetti with fillet points and mixed mushrooms in a cream sauce</i>	<b>15,00</b>
	<b>Spaghetti Neri alla Marinara</b> <sup>3, 6, 17, Aa, C, K, L</sup> hausgemachte schwarze Spaghetti mit Großgarnelen und Meeresfrüchten in Tomatensauce <i>homemade black spaghetti with king prawns and seafood in a tomato sauce</i>	<b>16,00</b>
	<b>Linguine alla Vongole</b> <sup>Aa, K, L, N</sup> flache Spaghetti mit Venusmuscheln, Kräutern, Knoblauch und Weißwein <i>flat spaghetti with clams, herbs, garlic and white wine</i>	<b>16,00</b>
×	<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>12, Aa, K</sup> unsere pikanten Hohlnudeln mit Oliven, Peperoncini und Knoblauch <i>our spicy hollow noodles with olives, chillies and garlic</i>	<b>12,00</b>
	<b>Penne Vegetariana</b> <sup>Aa, K</sup> Hohlnudeln mit Gemüse in einer leichten Tomatensauce <i>hollow noodles with vegetables in a light tomato sauce</i>	<b>12,00</b>
	<b>Penne con Salmone e Spinaci</b> <sup>3, 14, Aa, C, I, K</sup> Hohlnudeln mit Lachswürfeln und Blattspinat in feiner Hummersauce <i>hollow noodles with diced salmon and spinach in a fine lobster sauce</i>	<b>15,00</b>
	<b>Tagliatelle al Pollo</b> <sup>Aa, I, K</sup> hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in leichter Currysauce <i>homemade tagliatelle with chicken breast and fresh mushrooms in a light curry sauce</i>	<b>14,00</b>
×	<b>Tagliatelle al Pesce</b> <sup>Aa, F, I, K</sup> hausgemachte Bandnudeln mit Edelfischfilets und Basilikum in Tomatencremesauce <i>homemade tagliatelle with fine fish fillets and basil in tomato cream sauce</i>	<b>16,00</b>

## Pasta Nudelgerichte

<b>Gnocchi alla Caprese</b> <sup>Aa, I, K</sup>	<b>14,00</b>
Kartoffelnudeln mit Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola <i>potato noodles with cherry tomatoes, mozzarella and arugula</i>	
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>Aa, I, K</sup>	<b>14,00</b>
Schichtblattnudeln mit Fleisch- und Bechamelsauce, mit Mozzarella überbacken <i>Lasagne with meat sauce and bechamel sauce, gratinated with mozzarella</i>	

## Carne di Vitello vom Kalb

<b>Medaglioni di Vitello „Aida“</b> <sup>I</sup>	<b>24,00</b>
Kalbsmedaillons mit gebratenen Austernpilzen in Knoblauch-Kräutersauce <i>veal medallions with fried oyster mushrooms in garlic and herb sauce</i>	
<b>Medaglioni di Vitello alla Siciliana</b> <sup>I</sup>	<b>22,50</b>
Kalbsmedaillons mit Paprika, Auberginen und Zucchini in pikanter Tomatensauce <i>veal medallions with peppers, aubergines and courgettes in a spicy tomato sauce</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>I, N</sup>	<b>23,50</b>
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce <i>veal medallions with Parma ham and sage in butter and white wine sauce</i>	
<b>Medaglioni di Vitello al Limone</b> <sup>I</sup>	<b>23,00</b>
Kalbsmedaillons in Zitronensauce <i>veal medallions gratinated with mozzarella and tomatoes in lemon sauce</i>	
<b>Medaglioni al Gorgonzola</b> <sup>I</sup>	<b>25,00</b>
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce <i>veal medallions in gorgonzola sauce</i>	
<b>Fegato di Vitello al Burro e Salvia</b> <sup>Aa, I</sup>	<b>22,00</b>
Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten <i>calf's liver with sage and butter fried in the pan</i>	
<b>Fegato di Vitello al Balsamico</b> <sup>G, I</sup>	<b>23,00</b>
Geschnetzelte Kalbsleber mit Scharlotten und Senfkörnern in Balsamicosauce <i>sliced calf's liver with shallots and mustard seeds in balsamic sauce</i>	

**Zu allen Kalbfleischgerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln.  
*All veal dishes are served with fresh vegetables of the day and rosemary potatoes.***

X

## Carne di Pollo vom Huhn

**Petti di Pollo alla Diavolo <sup>I</sup>** **21,00**

Maispoulardenbrust geschnetzelt, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch (pikant)

*chicken pieces, with onions, tomatoes and garlic (spicy)*

**Petti di Pollo alla Senapa <sup>G, I, N</sup>** **22,00**

tranchierte Maispoulardenbrust auf Pommery-Senfsauce

*carved chicken breast on Pommery mustard sauce*

**Zu allen Hähnchengerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.**

***All chicken dishes are served with fresh vegetables of the day and potatoes.***

X

## Carne di Manzo vom Rind

**Costata di Manzo alla Griglia <sup>I</sup> - 200 g** **26,00**

argentinisches Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

*grilled Argentinian sirloin steak with herb butter*

**Bocconcini di Manzo alla Pizzaiola <sup>12, A, I, K</sup> - 200 g** **28,00**

geschnetzeltes Rinderfilet mit Kapern, Oliven und Schafskäse in Tomatensauce, dazu Spaghetti

*sliced beef fillet with capers, olives and ewe's milk cheese in tomato sauce, served with spaghetti*

**Filetto alla Griglia <sup>I</sup> - 200 g** **28,50**

gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter

*grilled Argentinean beef fillet with herb butter*

**Filetto ai Funghi di Bosco <sup>I</sup> - 200 g** **29,00**

argentinisches Rinderfilet mit gemischten Waldpilzen in Crèmesauce

*Argentinian beef fillet with mixed wild mushrooms in cream sauce*

X

**Filetto al Pepe verde <sup>I</sup> - 200 g** **29,00**

argentinisches Rinderfilet in grüner Pfeffer-Crèmesauce

*Argentinian beef fillet in green pepper cream sauce*

**Filetto alla Senapa <sup>G, I, N</sup> - 200 g** **29,00**

argentinisches Rinderfilet in Pommery Senfsauce

*Argentinean beef fillet in Pommery mustard sauce*

**Filetto ai Porcini <sup>I, N</sup> - 200 g** **30,50**

argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen in Rotweinsauce

*Argentine beef fillet with porcini mushrooms in red wine sauce*

**Filetto „Aida“ <sup>I, N</sup> - 200 g** **30,50**

argentinisches Rinderfilet mit Parmaschinken

und Gorgonzola auf Rotweinspiegel

*Argentine beef fillet with Parma ham and gorgonzola in red wine sauce*

X

**Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Kartoffeln, außer**

**Bocconcini di Manzo.**

***All beef dishes are served with fresh vegetables of the day and potatoes excepted Bocconcini di Manzo.***

## Pesci *Fisch*

<b>Filetto di Salmone alla Griglia</b> <sup>F</sup> frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh grilled Norwegian salmon filet</i>	<b>24,00</b>
<b>Filetto di Salmone alla Senapa</b> <sup>G, F, N</sup> frisches norwegisches Lachsfilet mit Pommery Senfsauce <i>fresh Norwegian salmon filet with Pommery mustard sauce</i>	<b>25,00</b>
<b>Filetto di Salmone alla Genovese</b> <sup>F, I</sup> frisches norwegisches Lachsfilet in Pestosauce <i>fresh Norwegian salmon fillet with pesto sauce</i>	<b>24,00</b>
<b>Filetto di Salmone alla Francese</b> <sup>3, F, I</sup> frisches norwegisches Lachsfilet mit Kapern in Pernodsauce <i>fresh salmon fillet with capers in Pernod sauce</i>	<b>25,00</b>
<b>Havel-Zander alla Limone</b> <sup>3, F, I</sup> Zanderfilet in Zitronenbutter <i>Zander fillet in lemon butter</i>	<b>25,00</b>
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>3, 6, 17, C</sup> Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	<b>26,00</b>
<b>Scampi alla Livornese</b> <sup>3, 6, 12, 17, C, I</sup> Großgarnelen mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce <i>king prawns with olive and garlic in a spicy tomato sauce</i>	<b>27,00</b>
<b>Scampi „Aida“</b> <sup>3, 6, 17, C, I, N</sup> Großgarnelen in Weißwein-Knoblauchsauce <i>king prawns in white wine and garlic sauce</i>	<b>27,00</b>
<b>Scampi al Pepe rosa</b> <sup>3, 6, 14, 17, C, I</sup> Großgarnelen in rosa Pfeffer-Hummersauce <i>king prawns in pink pepper lobster sauce</i>	<b>28,00</b>
<b>Calamari alla Griglia</b> <sup>L</sup> Tintenfisch vom Grill <i>grilled squid</i>	<b>24,00</b>
<b>Calamari alla Livornese</b> <sup>12, L</sup> frische Tintenfischringe mit Kapern und Oliven in Tomatensud <i>fresh squid rings with capers and olives in tomato broth</i>	<b>25,00</b>

**Zu allen Fischgerichten servieren wir einen kleinen Salat, Salzkartoffeln  
und frischem Tagesgemüse.**

***All fish dishes are served with a small salad, boiled potatoes  
and fresh vegetable of the day.***