

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

Prosecco ^N (11,0 % vol.) italienischer Sekt, trocken	Gl. 0,10 l Fl. 0,75 l	6,00 35,00
Aperol-Prosecco ^{2, 3, N}	Gl. 0,10 l	6,50
Spritz ^{2, 3, N} Aperol mit Prosecco, Mineralwasser	Gl. 0,20 l	6,50
Moët & Chandon ^N (12,0 % vol.)	Fl. 0,75 l	90,00
Ferrari-Rosé ^N (12,5 % vol.)	Gl. 0,10 l Fl. 0,75 l	8,50 55,00
Kir Royal ^{3, N} - Cassisseé, Prosecco	Gl. 0,20 l	6,50
Pernod ³ (40,0 % vol.)	4 cl	6,00
Campari ³ -Soda	4 cl	6,00
Campari ³ -Orange	4 cl	6,50
Martini ^N bianco, rosso, extra dry (15,0 % vol.)	5 cl	5,00
Sherry Sandemann ^{1, N} medium, dry (15,0 % vol.)	5 cl	4,50

Antipasti Vorspeisen

Mozzarella Caprese ^I Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	9,50
Antipasto Misto all'Italiana Variation von klassischen Vorspeisen <i>variation of classic italian starters</i>	11,00
Carpaccio di Manzo ^I Scheiben von rohem Rinderfilet mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse <i>thin slices of raw beef fillet with planed Parmesan and fresh mushrooms</i>	12,50
Vitello Tonnato ^{F, I} Scheiben vom rosa pochierem Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncrème <i>thin slices of poached veal capers in a tuna-capers cream</i>	12,50
Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with cantaloupe</i>	12,00
Frutti di Mare ^{C, L} Großgarnelen ¹⁸ und Sepia-Pulpo in Olivenöl-Zitronensauce <i>king prawns¹⁸ and squids in olive oil - lemon sauce</i>	13,00
Loriot-Lachs-Carpaccio ^F norwegisches Wildlachs-Carpaccio mit Artischockenherzen in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette <i>Norwegian wild salmon carpaccio with artichoke hearts in lemon and olive oil vinaigrette</i>	12,00

Zuppe Suppen

Minestrone ^B	6,00
klassische italienische Gemüsesuppe <i>classic italian vegetable soup</i>	
Crema di Pomodoro ^I	6,00
fruchtige Crème von ausgesuchten Tomaten <i>fruity cream of selected tomato</i>	
Crema di Zucchini ^I	6,00
delikate Crème aus frischem Gemüse und Sahne <i>delicate crème of fresh vegetables and cream</i>	
Zuppa di Pesce ^{6, 14, C, F}	12,50
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>	
Crema di Patate al Tartufo ^{6, 14, I}	8,50
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelaroma <i>potato soup with truffle aroma</i>	

Insalate Salate

Insalata Mista	7,00
gemischte Salatvariationen <i>mixed salad</i>	
Insalata Mista con Tonno ^F	11,00
gemischte Salatvariationen mit Thunfischstückchen <i>mixed salad with tuna pieces</i>	
Insalata Mista con Pecorino ^{12, I}	10,00
gemischte Salatvariationen mit Schafskäse und schwarzen Oliven <i>mixed salad with ewe's milk cheese and black olives</i>	
Insalata Mista con Salmone ^F	14,00
gemischte Salatvariationen mit gegrilltem Lachsfilet <i>mixed salad with grilled salmon fillet</i>	
Insalata di Fegato ^A	12,50
gemischte Salatvariationen mit Kalbsleber <i>mixed salad with calf liver</i>	
Insalata „Aida“	12,00
gemischte Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons <i>mixed salads with fried chicken breast and fresh mushrooms</i>	
Tagliata su Rucola	15,00
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>	

Pizza al Mattone Steinofen-Pizza Ø 30 cm

Pizza Margherita ^{3, A, I} mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>with tomato, mozzarella and basil</i>	8,00
Pizza Napoli ^{3, A, F, I} mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern <i>with tomato, mozzarella, anchovies and capers</i>	9,00
Pizza Vegetariana ^{3, A, I} mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse <i>with tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	10,00
Pizza „Aida“ ^{3, A, I} mit Tomaten, Mozzarella, Broccoli und Gorgonzola <i>with tomato, mozzarella, broccoli and Gorgonzola</i>	12,00
Pizza Mista ^{3, 6, 9, A, I} mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Pepperoni <i>with tomato, mozzarella, salami, mushrooms and pepperoni</i>	12,00
Pizza Calabrese ^{3, 6, 9, A, I} mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Rucola und Cherrytomaten <i>with tomato, mozzarella, spicy salami, arugula and cherry tomatoes</i>	12,50
Pizza Parma ^{3, A, I} mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola <i>with tomato, mozzarella, Parma ham and arugula</i>	13,00
Pizza Scampi ^{3, A, C, I} mit Tomaten, Mozzarella, Großgarnelen, Rucola und Knoblauch <i>with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic</i>	15,00
Pizza Pescatore ^{3, A, C, I, L} mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch <i>with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic</i>	13,50
Pizza Tonno ^{3, A, F, I} mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <i>with tomato, mozzarella, tuna and onions</i>	12,00
Pizza Salmone e spinaci ^{3, A, F, I} mit Tomaten, Mozzarella, Lachs und Spinat <i>with tomato, mozzarella, salmon and spinach</i>	14,00
Focaccia ^{3, A, I} Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl <i>pizza bread with rosemary and olive oil</i>	5,00
Bruschetta ^{3, A, I} 2 gegrillte Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Basilikum <i>2 grilled slices of white bread with diced tomatoes and basil</i>	3,00

Pasta Nudelgerichte

Spaghetti al Pomodoro ^{A, K} bissfeste Spaghetti in klassischer Tomatensauce <i>al dente spaghetti in a classic tomato sauce</i>	8,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A, K} bissfeste Spaghetti mit Peperoncini und Knoblauch in Extra Vergine Olivenöl <i>al dente spaghetti with chillies and garlic in extra virgin olive oil</i>	9,00
Spaghetti Carbonara ^{6, A, I, K} bissfeste Spaghetti mit italienischem Speck, Ei und Parmesankäse <i>al dente spaghetti with Italian bacon, egg and parmesan</i>	11,00
Spaghetti Matriciana ^{6, A, I, K} bissfeste Spaghetti mit italienischem Speck, Tomaten und Zwiebeln <i>al dente spaghetti with Italian bacon, tomatoes and onions</i>	11,00
Spaghetti con Scampi ^{A, C, K} bissfeste Spaghetti mit 2 Großgarnelen, Cherrytomaten und Knoblauch <i>al dente spaghetti with 2 king prawns, cherry tomatoes and garlic</i>	16,50
Spaghetti „Aida“ ^{A, I, K} bissfeste Spaghetti mit Rindfleischspitzen und Mischpilzen in Crèmesauce <i>al dente spaghetti with fillet points and mixed mushrooms in a cream sauce</i>	14,50
Spaghetti Neri alla Marinara ^{A, C, K, L} hausgemachte schwarze Spaghetti mit Großgarnelen und Meeresfrüchten in Tomatensauce <i>homemade black spaghetti with king prawns and seafood in a tomato sauce</i>	15,00
Linguine alla Vongole ^{A, K, L, N} flache Spaghetti mit Venusmuscheln, Kräutern, Knoblauch und Weißwein <i>flat spaghetti with clams, herbs, garlic and white wine</i>	14,00
Penne all'Arrabbiata ^{12, A, K} unsere pikanten Hohlnudeln mit Oliven, Peperoncini und Knoblauch <i>our spicy hollow noodles with olives, chillies and garlic</i>	11,00
Penne Vegetariana ^{A, K} Hohlnudeln mit Gemüse in einer leichten Tomatensauce <i>hollow noodles with vegetables in a light tomato sauce</i>	10,00
Penne con Salmone e Spinaci ^{3, 14, A, C, I, K} Hohlnudeln mit Lachswürfeln und Blattspinat in feiner Hummersauce <i>hollow noodles with diced salmon and spinach in a fine lobster sauce</i>	14,00
Tagliatelle al Pollo ^{A, I, K} 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>	12,00
Tagliatelle al Pesce ^{A, F, I, K} hausgemachte Bandnudeln mit Edelfischfilets und Basilikum in Tomatencremesauce <i>homemade tagliatelle with fine fish fillets and basil in tomato cream sauce</i>	14,50

Pasta Nudelgerichte

Gnocchi alla Caprese ^{A, I, K}	11,00
Kartoffelnudeln mit Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola <i>potato noodles with cherry tomatoes, mozzarella and arugula</i>	
Lasagne al Forno ^{A, I, K}	12,00
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

Medaglioni di Vitello „Aida“ ^I	23,00
Kalbsmedaillons mit gebratenen Austernpilzen in Knoblauch-Kräutersauce <i>veal medallions with fried oyster mushrooms in garlic and herb sauce</i>	
Medaglioni di Vitello alla Siciliana ^I	22,00
Kalbsmedaillons mit Paprika, Auberginen und Zucchini in pikanter Tomatensauce <i>veal medallions with peppers, aubergines and courgettes in a spicy tomato sauce</i>	
Saltimbocca alla Romana ^{I, N}	23,00
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce <i>veal medallions with Parma ham and sage in butter and white wine sauce</i>	
Medaglioni di Vitello con Mozzarella e Pomodoro ^{I, N}	22,00
Kalbsmedaillons mit Mozzarella überbacken und Tomaten in Weißwein-Kräutersauce <i>veal medallions gratinated with mozzarella and tomatoes in white wine herb sauce</i>	
Medaglioni al Gorgonzola ^I	24,00
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce <i>veal medallions in gorgonzola sauce</i>	
Fegato di Vitello al Burro e Salvia ^{A, I}	20,00
Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten <i>calf's liver with sage and butter fried in the pan</i>	
Fegato di Vitello al Balsamico ^{G, I}	21,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Scharлотten 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.***

Carne di Pollo vom Huhn

Petti di Pollo alla Diavolo ¹	19,00
Maispoulardenbrust geschnetzelt, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch (pikant) <i>chicken pieces, with onions, tomatoes and garlic (spicy)</i>	
Petti di Pollo alla Senapa ^{G, I, N}	21,00
tranchierte Maispoulardenbrust auf Pommery-Senfsauce <i>carved chicken breast on Pommery mustard sauce</i>	

**Zu allen Hähnchengerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.
All chicken dishes are served with fresh vegetables of the day and potatoes.**

Carne di Manzo vom Rind

Costata di Manzo alla Griglia ¹ - 200 g	26,00
argentinisches Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled Argentinian sirloin steak with herb butter</i>	
Bocconcini di Manzo alla Pizzaiola ^{12, A, I, K} - 200 g	28,00
geschnetzeltes Rinderfilet mit Kapern, Oliven und Schafskäse in Tomatensauce, dazu Spaghetti <i>sliced beef fillet with capers, olives and ewe's milk cheese in tomato sauce, served with spaghetti</i>	
Filetto alla Griglia ¹ - 200 g	28,50
gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter <i>grilled Argentinean beef fillet with herb butter</i>	
Filetto ai Funghi di Bosco ¹ - 200 g	29,00
argentinisches Rinderfilet mit gemischten Waldpilzen in Crèmesauce <i>Argentinian beef fillet with mixed wild mushrooms in cream sauce</i>	
Filetto al Pepe verde ¹ - 200 g	29,00
argentinisches Rinderfilet in grüner Pfeffer-Crèmesauce <i>Argentinian beef fillet in green pepper cream sauce</i>	
Filetto alla Senapa ^{G, I, N} - 200 g	29,00
argentinisches Rinderfilet in Pommery Senfsauce <i>Argentinean beef fillet in Pommery mustard sauce</i>	
Filetto ai Porcini ^{1, N} - 200 g	30,50
argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen in Rotweinsauce <i>Argentine beef fillet with porcini mushrooms in red wine sauce</i>	
Filetto „Aida“ ^{1, N} - 200 g	30,50
argentinisches Rinderfilet mit Parmaschinken und Gorgonzola auf Rotweinspiegel <i>Argentine beef fillet with Parma ham and gorgonzola in red wine sauce</i>	

**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*

Filetto di Salmone alla Griglia ^F frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh grilled Norwegian salmon filet</i>	22,00
Filetto di Salmone alla Senapa ^{G, F, N} frisches norwegisches Lachsfilet mit Pommery Senfsauce <i>fresh Norwegian salmon filet with Pommery mustard sauce</i>	23,00
Filetto di Salmone alla Genovese ^{F, I} frisches norwegisches Lachsfilet in Pestosauce <i>fresh Norwegian salmon fillet with pesto sauce</i>	23,00
Filetto di Salmone alla Cardinale ^{3, 14, C, F, I} frisches norwegisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce <i>fresh Norwegian salmon fillet with shrimp in lobster sauce</i>	24,00
Scampi alla Griglia ^C Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	25,00
Scampi alla Livornese ^{12, C, I} Großgarnelen mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce <i>king prawns with olive and garlic in a spicy tomato sauce</i>	26,00
Scampi „Aida“ ^{C, I, N} Großgarnelen in Weißwein-Knoblauchsauce <i>king prawns in white wine and garlic sauce</i>	26,50
Scampi al Pepe rosa ^{3, 14, C, I} Großgarnelen in rosa Pfeffer-Hummersauce <i>king prawns in pink pepper lobster sauce</i>	26,50
Calamari alla Griglia ^L Tintenfisch vom Grill <i>grilled squid</i>	22,00
Calamari alla Livornese ^{12, L} frische Tintenfischringe mit Kapern und Oliven in Tomatensud <i>fresh squid rings with capers and olives in tomato broth</i>	22,50

**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.***