

Aida

Knesebeckstraße, 10623 berlin
+49 30 318 06 750

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| ANTIPASTI

Mozzarella Caprese VEGETARISCH **14,00 €**

Feiner Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum fine buffalo mozzarella with tomatoes and basil

Caponata alla Siciliana **15,50 €**

süß sauer Aubergine mit Rosinen, Pinienkernen und Sellerie sweet and sour aubergine with raisins, pine nuts and celery

Antipasto Misto **19,00 €**

Variation von kleinen italienischen Köstlichkeiten variation of classic italian starters

Prosciutto di Parma con Melone **16,00 €**

Parmaschinken mit Honigmelone Parma ham with cantaloupe

Loriot-Lachs-Carpaccio **16,50 €**

Norwegisches Wildlachs-Carpaccio mit Artischockenherzen in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette Norwegian wild salmon carpaccio with artichoke hearts in lemon and olive oil vinaigrette

Vitello Tonnato **16,50 €**

Feine Scheiben vom rosa pochiertem Kalb eisch in Thun sch-Kaperncrème thin slices of poached veal capers in a tuna-capers cream

Carpaccio di Manzo **16,00 €**

Rinder let in zarte Scheiben geschnitten mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse thin slices of raw beef let with planed Parmesan and fresh mushrooms

Frutti di Mare **19,50 €**

Meeresfrühtesalat in Olivenöl-Zitronensauce seafood salad in olive oil and lemon sauce

| ZUPPE

Minestrone

8,50 €

Klassische hausgemachte italienische Gemüsesuppe classic italian vegetable soup

Crema di Pomodoro

VEGETARISCH

7,50 €

fruchtige Crème von biologisch angebauten Tomaten fruity cream of selected tomato

Crema di Patate al Tartufo

VEGETARISCH

12,00 €

Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelaroma potato soup with truffle aroma

Zuppa di Pesce

16,50 €

verschiedene Edel schlets zubereitet in einer leichten Bouillon mit Gemüsestreifen und vielen Kräutern various noble shlets cavort in a broth with vegetables and lots of herbs

| INSALATA

Insalata Mista

9,50 €

gemischte Salatvariationen der Saison season mixed salad

Insalata Mista con Scampi

21,00 €

gemischte Salatvariationen mit gebratenen Scampis mixed salad with fried scampi

Insalata Mista con Pecorino

VEGETARISCH

16,50 €

gemischte Salatvariationen mit Schafskäse und schwarzen Oliven mixed salad with ewe's milk cheese and black olives

Insalata di Fegato

17,00 €

gemischte Salatvariationen mit Kalbsleber mixed salad with calf liver

Insalata „Aida“

18,50 €

gemischte Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons mixed salads with fried chicken breast and fresh mushrooms

Insalata Mista con Salmone

18,00 €

gemischte Salatvariationen mit gegrilltem Lachs let mixed salad with grilled salmon fillet

Tagliata su Rucola

23,00 €

2 Scheiben vom gegrillten Rinder let auf Rucolasalat, mit Cherrytomaten und Parmesanraspeln 2 slices of grilled beef fillet, served on on arugula salad, with cherry tomatoes and parmesan

PIZZA AL MATTONE – AUS DEM STEINOFEN

Focaccia		8,00 €
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl pizza bread with rosemary and olive oil		
Bruschetta		8,00 €
2 gegrillte Weißbrotstehben mit Tomatenwürfeln und Basilikum 2 grilled slices of white bread with diced tomatoes and basil		
Margherita	VEGETARISCH	9,50 €
Auf der Basis von Tomaten, Mozzarella und Basilikum On the base from tomato, mozzarella and basil		
Napoli		13,50 €
Frische Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern Fresh tomato, mozzarella, anchovies and capers		
Vegetariana	VEGETARISCH	15,00 €
mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse with tomato, mozzarella and grilled vegetables		
Aida	VEGETARISCH	17,00 €
mit Tomaten, Mozzarella, Broccoli und Gorgonzola with tomato, mozzarella, broccoli and Gorgonzola		
Mista		16,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons und Pepperoni with tomato, mozzarella, salami, mushrooms and pepperoni		
Calabrese		17,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Rucola und Cherrytomaten with tomato, mozzarella, spicy salami, arugula and cherry		
Tonno		16,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, Thun sch und Zwiebeln with tomato, mozzarella, tuna and onions		
Parma		17,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola with tomato, mozzarella, Parma ham and arugula		
Salmone e Spinaci		18,00 €
mit Tomaten, Mozzarella, Lachs und Spinat with tomato, mozzarella, salmon and spinach		
Pescatore		21,00 €
mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic		
Scampi		19,00 €
mit Tomaten, Mozzarella, Großgarnelen, Rucola und Knoblauch with tomato, mozzarella, prawns, arugula and garlic		

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino		13,00 €
Spaghetti mit Peperoncini und Knoblauch in Extra Vergine Olivenöl verfeinert al dente spaghetti with chillies and garlic in extra		
Spaghetti Carbonara		16,50 €
Spaghetti mit originalen italienischem Speck, Ei und Parmesankäse al dente spaghetti with Italian bacon, egg and parmesan		
Spaghetti all' Amatriciana		16,50 €
Spaghetti mit italienischem Speck, Tomaten und Zwiebeln al dente spaghetti with Italian bacon, tomatoes and onions		
Penne all' Arrabbiata		16,50 €
Unsere pikanten Hohnudeln mit Oliven, Peperoncini und Knoblauch our spicy hollow noodles with olives, chillies and garlic		
Penne Vegetariana		17,00 €
Hohnudeln mit Gemüse aus der Region, in einer leichten Tomatensauce hollow noodles with vegetables in a light tomato sauce		
Fettuccine all' Pollo		18,50 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse in Weißwein-Butter-Sauce homemade tagliatelle with chicken		
Gnocchi alla Caprese	VEGETARISCH	17,00 €
Spaghetti mit originalen italienischem Speck, Ei und Parmesankäse al dente spaghetti with Italian bacon, egg and parmesan		
Kartoffelnudeln mit Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola		18,00 €
potato noodles with cherry tomatoes, mozzarella and arugula		
Lasagne al Forno		18,00 €
Schichtblattnudeln mit Fleisch- und Bechamelsauce, mit Mozarella überbacken Lasagne with meat sauce and bechamel sauce,		
Penne al Curry		17,50 €
Hohnudeln mit Hähnchenbrust let, frischen Champignons und Gemüse in leichter Currysauce hollow noodles with chicken		
Fettuccine con Salmone e Zucchini		18,50 €
hausgemachte Bandnudeln mit Lachswürfeln und Zucchini in feiner Hummersauce homemade tagliatelle with diced salmon and		
Spaghetti alla "Aida"		21,00 €
Spaghetti nach Art des Hauses, mit Rind eischspitzen und Mischpilzen in Crèmesauce al dente spaghetti with llet points and		
Spaghetti Neri alla Marinara		22,50 €
Hausgemachte schwarze Spaghetti aus Tintenfischextrakt, mit Großgarnelen und Meeresfrüchten in Tomatensauce homemade		
Spaghetti con Scampi		22,50 €
Spaghetti mit 3 Großgarnelen, Cherrytomaten und Knoblauch al dente spaghetti with 3 king prawns, cherry tomatoes and garlic		
Spaghetti alla Vongole		23,00 €
Flache Spaghetti mit Venusmuscheln, Kräutern, Knoblauch in einer Weißweinsauce at spaghetti with clams, herbs, garlic and		
Fettuccine al Pesce		22,00 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Edel sch lets und Basilikum in Tomatencrèmesauce homemade tagliatelle with ine sh llets and		
Tortelloni mit steinpilzfüllung in steinpilz-creme-sauce	VEGETARISCH	21,00 €
Pappardelle mit entenbrust-pfifferling-ragout		24,50 €
Kürbisgnocchi in parmesansauce		21,00 €
Rucolaspaghetti mit mit garnelen & grünem spargel		26,50 €
Fettuccine mit schwarzen trüffeln		26,50 €

| CARNE DI VITELLO – VOM KALB

Fegato di Vitello al Burro e Salvia

26,00 €

Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten calf's liver with sage and butter fried in the pan

Medaglioni di Vitello alla Siciliana

32,00 €

Kalbsmedaillons mit Paprika, Auberginen und Zucchini in pikanter Tomatensauce veal medallions with peppers, aubergines and courgettes in a spicy tomato sauce

Fegato di Vitello al Balsamico

27,00 €

Geschnetzelte Kalbsleber mit Scharlotten und Senfkörnern in Balsamicosauce sliced calf's liver with shallots and mustard seeds in balsamic sauce

Medaglioni di Vitello al Limone

31,00 €

Kalbsmedaillons in Zitronensauce veal medallions gratinated with mozzarella and tomatoes in lemon sauce

Saltimbocca alla Romana

32,00 €

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce veal medallions with Parma ham and sage in butter and white wine sauce

Medaglioni di Vitello „Aida“

31,00 €

Kalbsmedaillons mit gebratenen Austernpilzen in Knoblauch-Kräutersauce veal medallions with fried oyster mushrooms in garlic and herb sauce

Medaglioni al Gorgonzola

34,00 €

Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce veal medallions in gorgonzola sauce

| CARNE DI POLLO – VOM HUHN

Petti di Pollo alla Diavolo

28,00 €

Maispoulardenbrust geschnetzelt, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch (pikant) chicken pieces, with onions, tomatoes and garlic (spicy)

Petti di Pollo alla Senapa

28,50 €

Tranchierte Maispoulardenbrust auf Pommery-Senfsauce carved chicken breast on Pommery mustard sauce

| CARNE DI MANZO – VOM RIND

Costata di Manzo alla Griglia – 200g	38,00 €
Argentinisches Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter grilled Argentinian sirloin steak with herb butter	
Bocconcini di Manzo alla Pizzaiola – 200g	41,00 €
Geschnetzeltes Rinder let mit Kapern, Oliven und Schafskäse in Tomatensauce, dazu Spaghetti sliced beef llet with capers, olives and ewe's milk cheese in tomato sauce, served with spaghetti	
Filetto alla Griglia – 200g	42,00 €
Gegrilltes argentinisches Rinder let mit Kräuterbutter grilled Argentinean beef llet with herb butter	
Filetto ai Funghi di Bosco – 200g	44,00 €
Argentinisches Rinder let mit gemischten Waldpilzen in Crèmesauce Argentinian beef llet with mixed wild mushrooms in cream sauce	
Filetto al Pepe verde – 200g	43,00 €
Argentinisches Rinder let in grüner Pfeffer-Crèmesauce Argentinian beef llet in green pepper cream sauce	
Filetto alla Senapa – 200g	43,00 €
Argentinisches Rinder let in Pommery Senfsauce Argentinean beef llet in Pommery mustard sauce	
Filetto ai Porcini – 200g	45,00 €
Argentinisches Rinder let mit Steinpilzen in Rotweinsauce Argentine beef llet with porcini mushrooms in red wine sauce	
Filetto „Aida“ – 200g	44,50 €
Argentinisches Rinder let mit Parmaschinken und Gorgonzola auf Rotweinspiegel Argentine beef llet with Parma ham and gorgonzola in red wine sauce	

| PESCE – FISCH

Filetto di Salmone alla Griglia	29,50 €
Frisches norwegisches Lachs let vom Grill fresh grilled Norwegian salmon let	
Filetto di Salmone alla Genovese	31,00 €
Frisches norwegisches Lachs let in Pestosauce fresh Norwegian salmon llet with pesto sauce	
Filetto di Salmone alla Senape	31,00 €
frisches norwegisches Lachsfilet mit Pommery Senfsauce fresh Norwegian salmon filet with Pommery mustard sauce	
Filetto di Salmone all vino bianco	31,50 €
frisches norwegisches Lachs let in Weißwein-Kräuter-Sauce fresh norwegian salmon llet in white wine and herb sauce	
Havel-Zander alla Limone	29,00 €
Zander let in Zitronenbutter Zander llet in lemon butter	
Calamari alla Livornese	29,50 €
Frische Baby Calamari mit Kapern und Oliven in Tomatensud fresh Baby calamari with capers and olives in tomato broth	
Scampi alla Griglia	31,00 €
Großgarnelen vom Grill grilled king prawns	
Scampi alla Livornese	32,00 €
Großgarnelen mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce king prawns with olive and garlic in a spicy tomato sauce	
Scampi „Aida“	32,00 €
Großgarnelen in Weißwein-Knoblauchsauce king prawns in white wine and garlic sauce	
Scampi Al Forno	33,00 €
(pikant) Großgarnelen in Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern, mit Knoblauch Spaghetti king prawns in olive oil, garlic and fresh herbs, with garlic spaghetti (spicy)	
Scampi al Pepe rosa	33,00 €
Großgarnelen in rosa Pfeffer-Hummersauce king prawns in pink pepper lobster sauce	

| DOLCE – DESSERT

Gelato Misto	VEGETARISCH	6,00 €
gemischte Eiscreme mixed ice cream		
Tartufo	VEGETARISCH	7,00 €
Italienische Eisspezialität mit Trüffeln Italian ice cream specialty with truffles		
Cassata alla Sicilian	VEGETARISCH	7,00 €
Eisspezialität mit kandierten Früchten Ice cream specialty with candied fruits		
Zitronen Sorbet		7,50 €
Zitroneneis mit Prosecco Lemon ice cream with prosecco		
Italienisches Tiramisu	VEGETARISCH	8,00 €
Mascarpone geschlagen, mit Löffelbiskuits und kaltem Kaffee übergossen und Amaretto verfeinert Beat the mascarpone, pour sponge fingers and cold coffee over it and refine it with amaretto		
Panna Cotta	VEGETARISCH	8,00 €
schmackhaftes Sahnedessert mit Himbeersauce tasty cream dessert with raspberry sauce		
Krokant Parfait	VEGETARISCH	8,50 €
Sahne mit Walnüssen und Zucker verfeinert Cream refined with walnuts and sugar		
Zabione	VEGETARISCH	8,50 €
leichter Eierschaum mit Marsalawein und Vanilleeis light egg foam with marsala wine and vanilla ice cream		
Mousse au chocolat	VEGETARISCH	7,50 €
Schokoladen Soufflé	VEGETARISCH	8,50 €
Heiße Feigen mit Vanilleeis und Pfeffer	VEGETARISCH	
Hot figs with vanilla ice cream and pepper		
Crème brûlée	VEGETARISCH	8,50 €
Karamellisierte Crème caramelized cream		
Trittico „Aida“		12,00 €
Dessert nach Art des Hauses House special creation		

MITTAGSKARTE BIS 16 UHR

M1 salatvariation mit gebratener kalbsleber	14,50 €
M2 spaghetti aglio e olio & peperoncini	12,50 €
M3 penne mit hühnchen und gemüse	14,50 €
M4 pasta mit filetspitzen & gemischten pilzen	14,50 €
M5 gnocchi mit spinat in gorgonzola sauce	14,00 €
M6 tortelloni arrabbiata	13,50 €
M7 risotto mit grünem spargel & shrimps	14,50 €
M8 zanderfilet in zitronen-butter-sauce auf risotto	17,50 €
M9 gegrilltes hähnchenbrustfilet mit rosmarinkartoffeln & gemüse	17,50 €
M10 kalbsmedallions mit kapern und oliven in tomatensauce mit gemüse & kartoffeln	17,50 €

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln auf mariniertem babyspinat	24,00 €
Thunfisch-avocado-tartar	22,00 €
Variation von pulpo & garnele auf avocadocreme	25,50 €
Gebratene calamaretti auf rucolasalat	22,50 €
Parmaschinken mit melonencarpaccio & burrata	20,50 €

| FISCH & FLEISCH

Zanderfilet mit parmesankruste auf rahm-wirsingkohl	31,00 €
Seezunge in butter gebraten mit kartoffeln & gemüse	41,00 €
Thunfischfilet mit sesamkruste auf mango-chili-sauce	36,00 €
Entenbrust in cassiscremesauce mit kartoffeln & gemüse	32,00 €
Kalbsleber mit pflaumen in marsalasauce mit kartoffelpüree	31,00 €
Kalbsfilet mit pistazienkruste auf trüffelpasta	42,00 €