



Alle Gerichte auch Außer Haus

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Küchenschluss 22.30 Uhr

Amsinckstraße 70 - 20097 Hamburg - Telefon (040) 23 68 89 75
www.Allido-Hamburg.de

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Liebe Gäste,
unsere Speisekarte enthält keine Zusatzstoff- &
Allergenauszeichnung.

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe &
Allergene zu unseren Speisen?

Bitte fragen Sie unseren Service oder wenden Sie sich
gerne direkt an das Küchenteam.

Ihr Al Lido Team

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Produktion, Verpackung...) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit der Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Zusatzstoffe & Allergene:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Geschwefelt, Geschwärzt, Gewachst, mit Phosphat, mit Süßungsmittel, mit Zuckerarten, Koffeinhaltig, glutenhaltiges Getreide, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Lupine, Milch und Milcherzeugnisse (Laktose) Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und deren Erzeugnisse, Schwefeldioxid, Sulfite, Weichtiere

Apéritivo

		€
Aperol	5 cl	4,00
Aperol Soda Orange	5 cl	5,00
Campari	5 cl	4,00
Campari Soda Orange	5 cl	5,00
Martini Bianco / Rosso / Dry	5 cl	4,00
Noilly Prat Vermouth	5 cl	4,50
Sherry Fino / Medium Dry / Medium Sweet	5 cl	4,00
Hugo by Scavi & Ray	0,2 l	6,00
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	0,2 l	6,00
Ramazzotti Rosato Mio Aperitivo Rosato Prosecco	0,2 l	6,00
Aperitivo della Casa Prosecco Aperol Orange	0,1 l	6,00
Prosecco Teresa Rizzi	0,1 l	4,80
Prosecco Teresa Rizzi	0,75 l	25,00
Sanbittèr alkoholfrei Zitrus Kräuter	9,8 cl	2,90
Crodino alkoholfrei Orange Kräuter	9,8 cl	2,90

Insalata & Zuppe

Insalata di Pomodoro		4,00
Tomate Zwiebel Knoblauch Basilikum		
tomato onion garlic basil		
Insalata Mista		4,40
Gemischter Salat Saison		
mixed salad		
Insalata Al Lido		9,90
Gemischter Salat Shrimps Parmaschinken Thunfisch Mozzarella Pecorino		
mixed salad shrimps parmaham tuna mozzarella pecorino cheese		
Insalata di Gamberi		12,00
Rucola Parmesan gebratene Garnelen		
rocket salad parmesan fried Prawns		
Tortelloni in Brodo		4,80
Rinderbrühe Tortelloni Kräuter		
beefstock tortelloni herbs		
Minestrone di Verdura		4,80
Gemüsesuppe Art des Hauses		
Vegetablesoup house-style		
Zuppa di Pomodoro		5,20
Tomatencremesuppe Al Lido		
Tomatocreamsoup		
Zuppa di Pesce		7,00
Fischsuppe Meeresfrüchte Fisch Knoblauch		
Soup Fish Seafood Garlic		

Antipasti

€

Bruschetta

4,00

Geröstetes Brot | Tomate | Knoblauch | Basilikum
browned bread | tomato | garlic | basil

Spinaci con formaggio al forno

7,50

Spinat | Tomatensahnesauce | Zwiebel | Knoblauch | Mozzarella | überbacken
spinach | tomatocreamesauce | onions | garlic | mozzarella | baked

Broccoli con formaggio al forno

7,50

Brokkoli | Tomatensahnesauce | Zwiebel | Knoblauch | Mozzarella | überbacken
broccoli | tomatocremesauce | onions | garlic | mozzarella | baked

Antipasto all'Italiana

9,50

Hausgemacht | italienisch | Vorspeise | Vitrine
homemade | italian | starter | showcase

Mozzarella con Basilico

10,20

Kuhmilchkäse | Tomate | Basilikum | Olivenöl
cow cheese | tomato | basil | olive oil

Mozzarella Caprese

11,50

Büffelkäse | Tomaten | Basilikum | Olivenöl
buffalo cheese | tomato | basil | olive oil

Prosciutto e Melone

11,50

Honigmelone | Parmaschinken | Salatbouquet
honeymelon | parmaham | salatbouquet

Carpaccio

11,50

Roh | hauchdünn | Rinderfilet | Rucola | Champignon | Parmesan
raw | beef-filet | rocket salad | mushroom | parmesan

Carpaccio di Pesce

12,00

Roh | mariniert | Lachs | Seeteufel | Rosa Pfeffer | Rucola
raw | marinated | salmon | monkfish | pink pepper | rocket salad

Vitello Tonnato

13,50

Kalb | Thunfischmayonnaise | Tomatenstreifen | Kapern
Veal | tuna-mayonnaise | tomatostrips | caper

Piatto di Antipasti ab 2 Personen

pro Person 10,50

Lassen Sie Sich überraschen

surprise | starter | platter | for 2 persons and up

<u>Pasta</u>	€
Linguine al Aglio e Oglio Knoblauchöl Tomate Peperoncini garlic-oil tomato chilli	7,50
Linguine Bolognese hausgemachte Hackfleisch-Tomatensauce Kräuter homemade bolognese herbs	8,60
Linguine alla Romana Sahnesauce Hähnchensteifen Brokkoli creamsauce chickenstrips broccoli	9,20
Linguine alla Marinara Tomatensauce Meeresfrüchte Frühlingslauch Knoblauch tomatoesauce seafood spring garlic garlic	11,90
Spaghetti alla Carbonara Sahnesauce Schinken Ei creamsauce ham egg	8,60
Spaghetti Carbonara alla Italiana gebratener Speck Ei Petersilie fried bacon egg parsley	11,50
Spaghetti con Gamberi Tomatensauce Garnelen Frühlingslauch Knoblauch tomatosauce prawns spring garlic garlic	13,20
Penne all'Arrabbiata scharfe Tomatensauce Knoblauch spicy tomatosauce garlic	8,00
Penne San Remo Tomatensahnesauce Champignon Schinken tomatocremesauce mushroom ham	8,50
Penne al Gorgonzola e Spinaci Gorgonzolasauce Babyspinat gorgonzola-chesse sauce babyspinach	8,60
Penne Gratinat Tomatensahnesauce Erbsen Schinken Mozzarella überbacken tomatocremesauce peas ham mozzarella baked	8,90
Tortelloni alla Panna Gefüllt Fleisch Sahnesauce Champignon Schinken stuffed meat creamsauce mushroom ham	9,00
Tortelloni Spinaci Gefüllt Fleisch Tomatensahnesauce Spinat Knoblauch stuffed meat tomatocreamsauce spinach garlic	9,00
Lasgane all'Italiana Nudelaufwurf nach Art des Hauses Hackfleischsauce Mozzarella überbacken Noodle casserole house style mixed minced meat mozzarella baked	9,40

<u>Pizza</u>	€
Pizza Margherita Pizzasauce Mozzarella Basilikum pizzasauce mozzarella basil	7,70
Pizza Regina Pizzasauce Mozzarella Schinken Champignon pizzasauce mozzarella ham mushroom	8,70
Pizza Salami Pizzasauce Mozzarella Salami pizzasauce mozzarella salami	8,90
Pizza Tonno Pizzasauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebel pizzasauce mozzarella tuna red onion	9,40
Pizza Quattro Stagioni „Vier Jahreszeiten“ Pizzasauce Mozzarella Salami Schinken Artischocken Champignon pizzasauce mozzarella salami ham artichoke mushroom	9,40
Pizza Hawaii Pizzasauce Mozzarella Schinken Ananas pizzasauce mozzarella ham pineapple	9,60
Pizza Roma Pizzasauce Mozzarella Hähnchenstreifen Babyspinat Knoblauch pizzasauce mozzarella chickenstrips babyspinach garlic	9,80
Pizza ai Frutti di Mare Pizzasauce Mozzarella Meeresfrüchte Knoblauch Basilikum pizzasauce mozzarella seafood garlic basil	9,80
Pizza Al Lido Pizzasauce Art des Hauses pizzasauce house style	10,20
Pizza Parma Pizzasauce Mozzarella Parmaschinken pizzasauce mozzarella parmaham	10,70
Pizza Ruccola Pizzasauce Mozzarella Rucola Parmesan pizzasauce mozzarella rocket salad parmesan	10,70
Pizza Salmone e Spinaci Pizzasauce Mozzarella Lachs Babyspinat Knoblauch pizzasauce mozzarella salmon babyspinach garlic	10,80
Pizza Caprese Pizzasauce Mozzarella Büffelmozzarella Tomate Basilikum Knoblauch pizzasauce mozzarella buffalocheese tomato basil garlic	11,80
Pizza Bresaola e Gorgonzola Pizzasauce Mozzarella Bresaola Gorgonzola pizzasauce mozzarella beef-bresaola gorgonzola-cheese	12,00

Carne

€

Bistecca alla Griglia Gegrillt Rumpsteak Pesto saisonale Beilage grilled striploin pesto seasonal garnish	16,90
Bistecca alla Gorgonzola Gegrillt Rumpsteak Gorgonzolacremesauce saisonale Beilage grilled striploin gorgonzola-cheesesauce seasonal garnish	17,20
Bistecca al Pepe Verde Gegrillt Rumpsteak Cognac-Pfefferjus saisonale Beilage grilled striploin cognac-peppersauce seasonal garnish	17,40
Filetto di Manzo alla Griglia Gegrillt Rinderfilet Pesto saisonale Beilage grilled beef-filet pesto seasonal garnish	19,90
Filetto di Manzo al Pepe Verde Gegrillt Rinderfilet Cognac-Pfefferjus saisonale Beilage grilled beef-filet cognac-peppersauce seasonal garnish	20,80
Filetto di Manzo Nerone Gegrillt Rinderfilet Champignon-Sahnesauce Frühlingslauch saisonale Beilage grilled beef-filet mushroom-creamsauce spring garlic seasonal garnish	20,80
Scaloppine all'Aglio Kalbsrücken Knoblauch-Weißweinsauce saisonale Beilage veal garlic-whitewinesauce seasonal garnish	17,80
Scaloppine ai Funghi Kalbsrücken Champignoncreamsauce Frühlingslauch saisonale Beilage veal mushroom-creamsauce spring garlic seasonal garnish	17,90
Saltimbocca alla Romana Kalbsrücken Parmaschinken Salbei Weißweinsauce saisonale Beilage veal parmaham sage whitewinesauce seasonal garnish	18,60
Cosciotto d'Agnello al Rosmarino Gegrillt Lammhüfte Rosmarin-Knoblauch-Weißweinsauce saisonale Beilage grilled lambhips rosemary-garlic whitewinesauce seasonal garnish	17,90
Petto di Pollo al mantello di Panchetta Gegrillt Hähnchenbrust Panchetta-Mantel Tymian-Knoblauch- Weißweinsauce saisonale Beilage grilled chickenbreast panchetta-coated tyme-garlic whitewinesauce seasonal garnish	16,90
Petto di Anatra al Pepe Verde Gegrillt Entenbrust Cognac-Pfefferjus saisonale Beilage grilled duckbreast cognac-peppersauce seasonal garnish	18,90

<u>Pesce</u>	€
Calamari alla Griglia Gegrillt Tintenfischtuben Pesto Kirschtomaten Knoblauch Kräuter grilled squidtube pesto cherrytomato garlic herbs	15,20
Calamari Fritti Frittiert Calamariringe Cocktailsauce deep-fried squidrings cocktailsauce	15,20
Salmone alla Griglia Gegrillt Lachsfilet Pesto Schmortomaten Rosmarinkartoffel grilled salmon pesto stewed tomato rosemary-potatoes	17,60
Salmone al Pepe Rosso Gegrillt Lachsfilet Rosa-Pfeffersauce Rosmarinkartoffel grilled salmon pink-peppersauce rosemary-potatoes	17,90
Gamberi alla Griglia Gegrillt Garnelen Pesto Schmortomate grilled prawns pesto stewed tomato	20,80
Gamberi all'Aglio e Oglia Gebraten Garnelen Knoblauchöl Paprika Zucchini Kapern Oliven fried prawns garlic-oil bell-pepper zucchini Caper Olive	21,20
Gamberi al Pepe Verde Gebraten Garnelen Cognac-Pfeffersauce fried prawns cognac-peppersauce	21,20
Pesce Misto alla Griglia Gegrillt Gemischt Fischteller Pesto Schmortomate Rosmarinkartoffel grilled mixed fish pesto stewed tomato rosemary potatoes	18,90
Piatto da Pesce Misto ab 2 Personen pro Person Fischplatte Pesto Schmortomate saisonales Gemüse Rosmarinkartoffel fishplatter pesto stewed tomato seasonal vegetables rosemary-potatoes	19,90

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert
All Fish dishes served with a small mixed salad

<u>Dolce</u>	€
Gelato Bambino Klein Eisbecher zwei Kugeln Früchte Sahne small sundea two scoops fruit wipped cream	2,60
Gelato Misto Groß Eisbecher vier Kugeln Vanille Erdbeere Zitrone Schokolade Früchte Sahne large sundea four scoops vanilla strawberry lemon chocolate fruit wipped cream	4,80
Gelato Lampone Drei Kugeln Vanilleeis heißen Himbeeren Sahne three scoops vanilla hot raspberries wipped cream	5,50
Tartufo al Cioccolato Halbgefroren Schokoladen-Trüffeleis Vanillesauce Früchte Sahne semifrozen chocolate-truffelice vanillasauce fruit wipped cream	4,50
Cassata Pistacchio Halbgefroren Pistazieneis kandierte Früchte Vanillesauce Früchte Sahne semifrozen pistacchioice candy fruits vanillasauce fruit wipped cream	4,50
Tiramisú venezianische Torte Hausgemacht Italienisch Spezialität homemade italian specialty	5,00
Formaggio Misto Gemischt Käseteller Gorgonzola Pecorino Parmesan Butter Früchte mixed cheeseplatter gorgonzola pecorino parmesan butter fruit	9,50

Bevande

Kalte Getränke Cold Drinks

	0,21/€	0,41/€
Coca Cola Cola Light Zero	2,80	3,70
Mezzo Mix / Spezi	2,80	3,70
Fanta	2,80	3,70
Sprite	2,80	3,70
Apfelsaft Klindworth	2,40	3,70
Orangensaft Klindworth	2,40	3,70
Maracujasaft Klindworth	2,40	3,70
Cranberrysaft Klindworth	2,40	3,70
Johannisbeersaft Klindworth	2,40	3,70
Rhabarbersaft Klindworth	2,40	3,70
Traubensaft Klindworth	2,40	3,70
Saftschorle	2,40	3,70
Bitter Lemon Schweppes	2,60	
Ginger Ale Schweppes	2,60	
Tonic Water Schweppes	2,60	

	0,25 l/€	0,75 l/€
San Pellegrino	2,50	6,00
Acqua Panna	2,50	6,00

Heiße Getränke Hot Drinks

	€
Tee Schwarz Pfefferminz Früchte Rooibos Grün	2,30
Espresso	2,40
Espresso Doppio	4,20
Café Crema	2,70
Cappuccino	3,10
Late Macchiato	3,20

Vino Bianco & Vino Rosato in der Karaffe

	0,25 l/€	0,50 l/€	1,00 l/€
Pinot Grigio	5,00	8,50	16,00
Chardonnay	5,00	9,20	17,40
Grillo	5,20	9,60	17,90
Sauvignon Blanc	5,30	10,20	18,10
Rosé	4,50	7,30	14,50

Vino Rosso in der Karaffe

	0,25 l/ €	0,50 l/€	1,00 l/€
Chianti	4,50	8,80	14,50
Montepulciano	4,60	8,90	16,00
Primitivo	4,90	9,00	16,60
Lambrusco	4,10	7,90	14,60

Birra vom Faß

	0,3 l/€	0,4 l/€	0,5 l/€
Bitburger Pils	2,80	3,60	
Alsterwasser Pils Sprite	2,80	3,60	
Duckstein Rotblond	2,90		4,40
Franziskaner Weizenbier			4,50

Birra aus der Flasche

		€
Peroni Nastro Azzurro Italienisch Bier	0,33 l	3,10
Jever Fun Alkoholfrei Bier	0,33 l	3,10
Franziskaner Alkoholfrei Weizenbier	0,5 l	4,50

Grappe

Grappa della Casa	2 cl	2,90
Grappa di Prosecco Le Opere Zanin	2 cl	4,40
Grappa di Arneis Sibona	2 cl	4,60
Grappa di Moscato Riserva via Roma Zanin	2 cl	4,60
Grappa di Cabernet Le Opere Zanin	2 cl	4,60
Grappa di Barbera Sibona	2 cl	5,60
Grappa Riserva Bacio delle Muse Gagliano Marcati	2 cl	5,90
Grappa di Brunello via Roma Zanin	2 cl	8,00
Grappa di Chardonnay Barrique Nonino	2 cl	8,20
Grappa di Barolo Riserva via Roma, Zanin	2 cl	8,20
Grappa Giare Amarone Affinata, Marzadro	2 cl	8,60
Grappa Sarpa Poli	2 cl	12,50

Spiriti

Sambucca	2 cl	3,10
Amaretto	2 cl	3,10
Baileys	2 cl	3,20
Pernod	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,70
Amaro Averna	2 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	3,70
Vecchia Romagna	2 cl	4,20
Limoncello	2 cl	4,20
Amaro Nonino	2 cl	4,80
Rum Havana Club Bacardi	4 cl	4,50
Whisky Ballantines Jim Beam	4 cl	4,50
Wodka Absolut Russian Standard	4 cl	4,50
Gin Gordons Bombay Sapphire	4 cl	4,50
Longdrink mit Softgetränk	0,2 l	6,90