



MENU

DAS VOI

MODERN

ITALIENISCH

URBAN

HANNOVER

VOI

Der neue Hotspot in Hannover für
Genießer der modernen,
italienischen Küche, Fancy Drinks
und Lifestyle-Insta-Location.

Das VOI besticht durch das
einmalige Interieurdesign, hohen
Decken und Verweilatmosphäre,
mitten in Hannover, am schönen
Thielenplatz.

Hier treffen traditionelle
italienische Gerichte auf urbane
Speisen aus aller Welt.

APERITIVI

Hugo	7,90
Rossini	8,90
Bellini	8,90
Lillet Wildberry	7,90
Select Sprizz „Venezia“	7,90
Fiero Sprizz	7,90
Aperol Sprizz	7,90
Campari Sprizz	7,90
Campari Orange	8,50
Campari Amalfi	8,90
Sarti Sprizz	8,90
Martini Sprizz	7,90
Limoncello Sprizz	7,90
Dejavue Tonic	8,90
Chandon Garden Spritz	
Glas 0,2l	11,90
Flasche 0,7l	44,50

ALKOHOLFREI

San Bitter Sprizz	6,90
Crodino Sprizz	6,90

VORSPEISEN UND SNACKS

Unsere legeren Foodkreationen zum teilen,
für den kleinen Appetit oder vorweg

DIPVARIATION UND OLIVEN	8,90
Tomatencreme, Pestocreme, Ndujacreme, Aioli, schwarze und grüne Oliven, Foccaciabrot	
SAN DANIELE SCHINKEN	9,90
18 Monate gereifter San Daniele, Brot	
MEDITERRANES GEMÜSE E PATATE	8,90
Variation aus gebratenem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Pesto, Grana	
BRUSCHETTA CLASSICA	6,90
Tomatenwürfel auf geröstetem Brot	
CARPACCINO	8,90
Das kleine Carpaccio mit Trüffelmayo und crunchy Rucola und Brot	
CAPRESE BURRATINA	12,90
Burratina „Mozzarella“ in Tomatensugo	
KÄSEPLATTE	12,90
Verschiedene mediterrane Käsesorten, Tomaten-Aprikosen Chutney, Weintrauben	
DATTELN IM PANCETTAMANTEL	7,90
Datteln in itlienischem Pancetta-Speck, Aioli Dip	
GAMBERETTI AGLIO E OLIO	9,90
Pfännchen Garnelen in Knoblauchöl, getrocknete Tomaten und Meersalz	
POLENTA POMMES	7,90
mit Parmesan und Trüffelmayo	
GEWICKELTER ZIEGENKÄSE	8,90
Ziegenkäse im San Daniele Mantel, Tomaten-Aprikosen Chutney	
TUNA TATAR PETIT	12,90
Miso, Soja, Ingwer	
VITELLO FRESCO TONNATO	9,90
Frischer gebratener Thunfisch, Kalbsfleisch, Grüner Spargel	
ARANCINO GAMBERI	9,90
Sizilianisches Reisbällchen mit Scampi auf Blumenkohlpüree und Krustentiersauce	
ANTIPASTIVARIATION	pro Pers. 14,90
Gemüse, Carpaccio, Burratina, San Daniele, Taleggio	

PASTA

SPAGHETTI POMODORO CON POLLO	14,90
Hausgemachtes Tomaten-Sugo, Basilikum, Hähnchenbrust, Parmesanchip	
LINGUINE POMODORINI E SALMONE	16,90
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum, Lachs, Chili, Crunchy Rucola	
TAGLIATELLE PESTO E BURRATA	14,90
Hausgemachtes Basilikum-Pesto, getrocknete Tomaten, warme Burrata, Tomatenmarmelade und Pinienkerne	
GNOCCHI`NDUJA E TALEGGIO (scharf!)	13,90
Italienischer Weichkäse, scharfe Nduja-Salamicreme, grüner Spargel	
SPAGHETTI TARTUFO E PARMIGIANO	17,90
Spaghetti in einer Parmesancreme, frischer Trüffel	
RAVIOLI TARTUFO	16,90
Trüffelravioli in einer Butter-Salbeisauce, frischer Trüffel	
PACCHERI ZAFFERANO	16,90
Paccheri Nudeln in Safransauce, Garnelen	
RISOTTO SCAMPI E LIMONE	15,90
Cremiger Reis, Tomatensauce, Garnelen, Zitrone, Parmesan	

BOWLS E INSALATE

POLLO BOWL	14,90
Reis, Edamame Bohnen, Blattsalat, Avocado, Gurke, Hähnchenbrust und Cashewnüssen, dazu eine Mango-Chili Sauce	
// oder mit Lachs und Teriyakisauce	16,90
VOI SALAT	15,90
Baby Mangold, Rucola, Romana, Kirschtomaten, Gurken, Granatapfelkerne, gebratene Kartoffeln und Gemüse, Flambierter Ziegenkäse, Macadamia Dressing	
// wahlweise Hähnchenbrust statt Ziegenkäse, ohne Aufpreis	

FLEISCH

TAGLIATA ALLA VOI 19,90

Rinderstreifen gebraten in fruchtigem Olivenöl, Rosmarin, grünem Pfeffer und Knoblauch, auf Avocadocreme mit Beilagensalat

POLLO AL BACON 17,90

Gewickelte Hähnchenbrust in Pancetta auf weißer Champignonsauce, Süßkartoffelpüree, Wildkräuter
(Auf Wunsch auch ohne Bacon)

LAMMFILET 29,90

Neuseeland Lamm, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffel, pikantes Basilikum Pesto

CARNI MISTE 44,90

Gemischter Teller unserer Fleischgerichte, mit Hähnchenbrust, Rinderstreifen auf Avocadocreme, Lammfilet an mediterranem CousCous, Wildkräutern, pikantes Basilikum und weißer Champignonsauce

FISCH

SALMONE SICILIA 19,90

Gebratener Lachs unter der Brotkruste, mediterranes Couscous, grüner Spargel, Orangensauce

SWEET OCTOPUS 18,90

Oktopus auf Süßkartoffelpüree, Kirschtomaten, Baby-Leaf

DESSERTS

Mascarpone Creme mit Cantuccini und Beeren	7,90
Kokos Milchreis mit Ananas Carpaccio und Physalis-Sorbet	8,90
Hausgebackener Cheesecake mit Beeren	8,90

KAFFEE

Espresso	2,90
Caffe Crema	3,20
Doppio Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,20
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,20
Cafe Latte „Milchkaffee“	4,50

TEE

Grüner Tee	3,50
Early Grey Tee	3,50
Pfefferminztee	3,50
Schwarzer Tee	3,50
Kamillentee	3,50

SOFTDRINKS

WASSER

San Pellegrino 0,25l	3,20
San Pellegrino 0,75l	6,90

Aqua Panna 0,2l	3,20
Aqua Panna 0,75l	6,90

COLA & Co

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

0,2l Flasche	3,50
0,4l Glas	4,90

SÄFTE von Niehoffs Vaihinger

Apfel Naturtrüb, Maracuja, Johannisbeere
Rhabarber, Orange, Ananas, Kirsche, Banane
„Alle Säfte auch als Schorle“

0,2l	3,90
0,4l	4,90

EISTEE von Elephant Bay

Peach, Pomegranate oder Lemon

0,33l Flasche	4,90
---------------	------

RED BULL

Red Bull, Red Bull Sugarfree,
Red Bull Blue

0,25l	4,20
-------	------

THOMAS HENRY

Ginger Ale, Bitter Lemon,
Tonic Water, Mystic Mango,
Wild Berry, Spicy Ginger Beer

0,2l	3,90
------	------

BIER

GEZAPFT	0,25l	0,5l
Bitburger gezapft	3,20	5,40
Alster	3,20	5,40
Benediktiner Weizen trüb		5,40
Benediktiner Weizen hell		5,40
Benediktiner Weizen alkoholfrei - Flasche		5,40

FLASCHE	0,33l
Bitburger alkoholfrei	3,40
Bitburger Radler Alkoholfrei	3,40
Birra Moretti - italienisch -	3,40
Birra Moretti Limone - italienisch -	3,40

VINI E PROSECCI

VINO BIANCO // WEISSWEIN

	0,2l Glas	0,75l Flasche
Weißburgunder Pfaffmann	7,90	29,00
Grauburgunder Pfaffmann	7,90	29,00
Riesling Pfaffmann	6,90	26,00
Sauvignon Blanc Sachetto	8,60	32,00
Chardonnay Sachetto	6,90	26,00
Vermentino Santemy	8,60	32,00
Pinot Grigio Corte G.	7,90	29,00
Lugana Prestige	8,90	34,00

VINO ROSSO // ROTWEIN

	0,2l Glas	0,75l Flasche
Merlot Corte Giara	7,90	29,00
Cabernet Bolla	7,90	29,00
Neprica Primitivo	8,20	30,00
Giardino Rose´ Antinori	8,20	30,00

PROSECCI E CHAMPAGNER //SCHAUMWEINE

	0,1l Glas	0,75l Flasche
Mille Bolle Spumante Bianco	4,20	29,00
Mille Bolle Spumante auf Ice 0,2l	6,90	
Mille Bolle Spumante Rosé	4,90	34,00

	0,1l Glas	0,75l Flasche
Ferrari Blanc de Blancs	8,90	60,00
Ferrari Rosé	10,50	70,00
Ferrari Demi Sec 0,75l	9,50	65,00

	0,1l Glas	0,75l Flasche
Moët & Chandon Brut Impérial	12,90	119,00
Moët & Chandon Ice Impérial		139,00
Moët & Chandon Rosé Impérial		129,00
Moët & Chandon Ice Rosé Impérial		139,00

COCKTAILS/ HIGHBALLS

Negroni 11,80
Spezialität im VOI mit Gin, Campari und Vermouth, verfeinert mit Smoker-Aromen, serviert in der Glasglocke

Daiquiri 9,50
Ein Klassiker für jeden Anlass, mit Rum dunkel, frischer Limettensaft, abgerundet mit weißem Läuterzucker

White Russian 9,90
süffig gemixt mit Vodka, Kaffeelikör, Sahne

Espresso Martini 10,90
Der „Wachmacher“ für den perfekten Abend
Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso

Cosmopolitan 9,80
Klassiker nach Original Rezeptur von Toby Cecchini
Vodka, Limettensaft, Cointreu und Cranberrysaft

Sidecar 10,50
Cognac, Cointreau, frischer Zitronensaft, Aromatic Bitter

//Sour´s

Das Geheimniss ist die Balance zwischen Säure und Süße. Wähl deinen Lieblings-Sour, den wir dir aus frischen Zitronensaft, weißem Läuterzucker und Eiweiß, zu einem perfekten Drink kreieren:

Vodka Sour 10,90

Whiskey Sour 10,90

43er Sour 10,90

Gin Sour 10,90

Continantal Sour - mit Portwein 11,90

Boston Sour- mit Rotwein 10,90

//CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned 10,50
Der Urvater der Cocktails, mit Bourbon Whiskey,
Bitter und Läuterzucker gemixt

Margarita 9,90
Ein "MUST HAVE" der "TexMex" Region auf Tequila Basis
Limettensaft, Cointreu, abgerundet mit Läuterzucker

Mai Tai 12,90
Das "Ur-Rezept" hier im VOI
Brauner Rum, Pfirsich-Likör, Limettensaft,
Mandelsirup, Zuckersirup

Moscow Mule 9,90
Klassischer Highball mit Vodka, Limettensaft und
Ginger Beer

London Mule 9,90
Die englische Variante, natürlich mit GIN... was sonst?!

GIN BASIL SMASH 10,50
GIN, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

//CHAMPAGNER COCKTAILS

Porn Star Martini 13,90
Grey Goose handmade Vanillevodka, Passionsfruchtlikör,
Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Zuckersirup,
Champagnershot

French 75 12,90
Gin, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Champagner

Air Mail 14,90
Gereifter Rum, Honig, frischer Limettensaft,
Champagner

Old Cuban 15,50
Brauner Rum, Minze, frischer Limettensaft, Zuckersirup,
Angustora Bitter

//ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VOI's Choice 8,80
Kokosmilch, Ananaspüree, Maracujasaft

Maracuja Splitt 9,80
Maracujapüree, Vanillesirup, Kirchsaf, Orangensaft

... weitere Cocktails auf Anfrage

SPIRITS UND LONGDRINKS

Wähle deine Lieblingsspirituose pur oder auf EIS!

Als LONGDRINK mit Softgetränk + 3,50/ RedBull + 4,00

WHISKY

	4 cl Glas	0.7l Flasche
Irish Whiskey		
John Jameson 40%,	9,50	102,00
Bushmills 10 Jahre 40%,	8,50	99,00
Island		
Bowmore 10 Jahre 40%,	8,90	109,00
Bowmore 15 Jahre 43%,	14,50	159,00
Highlands		
Glenmorangie Original 10 J. 40%,	9,90	109,00
Glenfiddich 12 Jahre 40%,	8,90	112,00
Glenfiddich 15 Jahre 40%,	14,50	179,00
Dalmore 12 Jahre 40%,	14,90	179,00
Dalmore 15 Jahre 43%,	21,00	319,00
#Blended Whiskey		
Johnnie Walker Red Label 40%	6,90	99,00
Johnnie Walker Black Label 40%	8,90	119,00
Johnnie Walker Green Label 40%,	12,90	139,00
Johnnie Walker Blue Label 40%,	29,90	339,00
Chivas Regal 12 Jahre 40%,	7,90	129,00
Ballantine's Finest 40%,	7,90	99,00
Bourbon Whiskey		
Wild Turkey 101 Proof 50.5%,	8,50	99,00
Jack Daniel's 40%	8,90	99,00
Gentleman Jack 40%,	9,90	109,00
Jack Daniel's Single Barrel 45%,	10,90	119,00
Maker's Mark 45%,	8,50	99,00
Four Roses 40%,	7,90	95,00
Jim Beam 40%,	7,90	99,00
Woodford 43%,	11,90	125,00

Wähle deine Lieblingsspirituose pur oder auf EIS!
Als LONGDRINK mit Softgetränk + 3,50/ RedBull + 4,00

GIN

	4 cl Glas	0.7l Flasche
Bulldog 40% England	8,90	109,00
London N°1 47% England	10,90	119,00
Hendrick's 41% England	10,90	109,00
Bombay Sapphire Gin 40% England	8,90	89,00
Whitley Neill Gin 42% England	8,90	99,00
Monkey 47 (0,5 l) 45% Deutschl.	13,90	109,00
Gin Mare 42% Spanien	12,90	139,00
Gin Mare Capri 42,7%	14,90	159,00
N°209 Gin (1 l) 46% USA	10,90	149,00

RUM

	4cl Glas	0,7l Flasche
Bacardi Blanca 40% Bahamas	7,90	89,00
Bacardi Gold 37,5% Bahamas	7,90	89,00
Bacardi Negra 37,5% Bahamas	7,90	89,00
Bacardi Razz 40% Bahamas	7,90	89,00
Bacardi 8 J. 35% Bahamas	8,90	99,00
Havana Club 3 J. 40% Cuba	7,90	92,00
Havana Club 7 J. 40% Cuba	8,50	105,00
Appleton Estate 12 J. 43% Jamaika	8,50	99,00
Barceló Imperial 38,5% Dom. Rep.	10,50	119,00
Plantation XO 40% Barbados	8,90	129,00

VODKA

	4 cl Glas	0.7l Flasche
Grey Goose 40% Frankreich	9,90	129,00
Grey Goose XV 40% Frankreich	15,90	199,00
Belvedere Vodka 40% Polen	9,90	129,00
Ciroc Vodka 40% Frankreich	10,90	149,00
42 Below 40% Neuseeland	6,90	109,00

COGNAC

	2cl
Hine XO 40%	13,90
Hennessy XO 40%	25,90
Hennessy Fine de Cogn 40%	9,00
Remy Martin VSOP 40%	6,90

TEQUILA

	2 cl Glas	0.7l Flasche
Jose Cuervo 38% Mexiko	4,00	95,00
Patròn XO 35% Mexiko	5,50	199,00
Corralejo Blanco 38% Mexico	4,90	95,00
Corralejo Reposado 38% Mexico	4,90	95,00
Corralejo Gran Añejo 38% Mexico	7,50	

LIKÖRE

	5cl
Limoncello 30%	4,90
Frangelico 25%	5,80
Cynar 16%	6,50
Illyquore 28%	5,80
St.-Germain 20%	5,90
Peachtree 20%	5,90
Licor 43 31%	5,90
Baileys 17%	5,90
Cointreau 40%	5,90
Malibu 21%	5,90
Disaronno 28%	5,90
Southern Comfort 35%	5,90
American Honey 36%	5,90
Chambord 16,50%	5,90
Grand Marnier 40%	5,90
Chartreuse (4 cl) 55%	5,90
Kahlúa 20%	5,90
Cherry Heering 24%	5,90

ANIS

	2cl
Sambuca (3 cl) 40%	4,90
Ouzo (3 cl) 40%	4,90
Pastis 51 45%	4,90
Pernod Anis 40%	4,90

KRÄUTER

	2cl
Jägermeister 35%	4,90
Fernet Branca 39%	4,90
Fernet Menta 39%	4,90
Ramazotti 30%	4,90
Averna 29%	4,90

BITTER

	4cl
Campari (4 cl) 25%	5,90
Aperol (4 cl) 15%	5,90
Pernod (4 cl) 40%	5,90
Ricard (4 cl) 45%	5,90
Pastis 51 (4 cl) 45%	5,90

VERANSTALTUNGEN/ EVENTS

VERANSTALTEN SIE IHR EVENT IM
VOI

EIN TEAM AUS PROFESSIONELLEN
KÖCHEN, SERVICEKRÄFTEN UND
EVENTMANAGERN KÜMMERT SICH
UM IHRE
PERSÖNLICHEN BEDÜRFNISSE.

FIRMENEVENTS, HOCHZEITEN,
WEIHNACHTSFEIERN
BIS 300 PERSONEN

SPRECHEN SIE UNS AN
ODER SCHREIBEN SIE AN

INFO@VOI-HANNOVER.DE

0170-5283479



VOI
URBAN ITALIAN FOOD
JOACHIMSTRASSE 8
30159 HANNOVER

0511 - 54685560

info@voi-hannover.de