

agorino

---

*Entspannen Geniessen Leben*

# Getränke

*erfrischend und anregend*

## Aperitifs

Prosecco <sup>5</sup> .....	10 %	0,1 l	4,50 €
Prosecco auf Eis <sup>5</sup> .....		0,2 l	7,00 €
Campari - Orange oder Soda <sup>1</sup> .....	25%	5 cl	7,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup> .....		0,2 l	8,00 €
Martini - Bianco, Rosso oder Dry <sup>1</sup> ....	14,4%		4,50 €
Hugo .....		0,2 l	8,00 €
Hugolino alkoholfrei .....		0,2 l	7,00 €
San Bitter alkoholfrei .....		0,1 l	4,00 €

## Softdrinks

Tafelwasser - mit oder ohne	0,5 l	4,50 €
Magnus Imperial Mineralwasser		
medium .....	Fl. 0,25 l	3,00 €
medium .....	Fl. 0,75 l	6,90 €
still .....	Fl. 0,25 l	3,00 €
still .....	Fl. 0,75 l	6,90 €
Coca-Cola <sup>1,7</sup> .....	Fl. 0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Zero <sup>1,3,8,9,11</sup> .....	Fl. 0,2 l	3,50 €
Fanta <sup>1</sup> .....	Fl. 0,2 l	3,50 €
Sprite <sup>4</sup> .....	Fl. 0,2 l	3,50 €
Mezzo Mix <sup>1,7,8</sup> .....	Fl. 0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>3,4,10</sup> .....	Fl. 0,2 l	4,00 €
Ginger Ale.....	Fl. 0,2 l	4,00 €
Tonic Water <sup>4,10</sup> .....	Fl. 0,2 l	4,00 €
Vitamalz .....	Fl. 0,33 l	4,00 €
Orangensaft .....	100% Fruchtg. 0,3 l	4,00 €
Rhabarber Nektar .....	40% Fruchtg. 0,3 l	4,00 €
Traubensaft .....	100% Fruchtg. 0,3 l	4,00 €
Apfelsaft Naturtrüb ...	100% Fruchtg. 0,3 l	4,00 €
Maracujanektar .....	25% Fruchtg. 0,3 l	4,00 €

Jeder Saft oder Nektar ist auch als **Schorle** erhältlich

0,3 l 3,50 €

## Heissgetränke

Café Crema .....	2,80 €
Espresso .....	2,50 €
doppelter Espresso .....	4,50 €
Espresso Machiatto <sup>L</sup> .....	2,80 €
Cappuccino <sup>L</sup> .....	3,50 €
Latte Machiatto <sup>L</sup> .....	4,00 €
Tee - Schwarz, Pfefferminz, Kamille .....	2,50 €

## Bier und Wein

Einbecker Brauherrenpils <sup>c</sup> .....4,9%	0,3 l	4,00 €
Alster <sup>c</sup> .....	0,3 l	4,00 €
Einbecker alkoholfrei <sup>c</sup> .....	Fl. 0,3 l	4,00 €
Weihenstephan Hefe hell <sup>A</sup> .....5,1%	Fl. 0,5 l	5,50 €
dunkel <sup>A</sup> .....	Fl. 0,5 l	5,50 €
Kristall <sup>A</sup> .....	Fl. 0,5 l	5,50 €
alkoholfrei <sup>c</sup> .....	Fl. 0,5 l	5,50 €

**Offene Weine** ..... 0,1l 4,00 €    0,2l 6,50 €    0,5l 16,00 €

Rotwein <sup>5,13</sup>

Merlot - fruchtig und leicht,  
Primitivo - kräftig und vollmundig,  
Lambrusco - perlend und trocken

Weißwein <sup>5</sup>

Chardonnay - weich und rund  
Grillo - knackig und frisch  
Pino Grigio - frisch und harmonisch

Rosé <sup>5</sup>

Geschmackvoll und fruchtbetont

Weißweinschorle <sup>5</sup> ..... 0,2l 6,00 €

Liebe Gäste, **Faschenweine** finden Sie in unserer separaten Weinkarte.  
Zusätzlich halten wir weitere offene Weine für Sie bereit und beraten Sie gern.

## Spirituosen

Amaretto .....	28%	3,90 €
Averna .....	29%	3,90 €
Ramazotti .....	30%	3,90 €
Fernet Branca .....	39%	3,90 €
Vodka .....	37,5%	3,90 €
Sambuca .....	40%	3,90 €
Grappa Hausmarke .....	38%	3,90 €
Grappa Moscato .....	40%	5,90 €
Grappa di Barolo .....	40%	7,90 €
Baileys auf Eis <sup>L</sup> .....	17%	5,90 €
Jack Daniels Cola <sup>17</sup> .....		11,90 €
Gordons Dry Gin mit Schweppes Tonic <sup>10</sup>		11,90 €
Bombay Saphire mit Schweppes Tonic <sup>10</sup>		12,50 €
Limoncello .....	32%	3,90 €

Spirituosen **2cl**, auf Wunsch gerne größer

1:Farbstoff 2:Konservierungsstoff 3:Antioxidationsm.  
4:Säuerungsm. 5:mit Sulfit 7:Phosphat 8:Süßungsm.  
9:Coffein 10:Chinin 11:Phenylaninquelle  
12:Geschmacksverstärker 13:Taurin A: Weizen C: Gerste



# Antipasti

*für den ersten Hunger*

<b>Tomatensuppe</b>	6,90	
mit Sahne		L
<b>Ribollita</b>	8,90	
klassischer Gemüseintopf mit kräftiger Rinderbrühe		
<b>Antipasti agorino</b>	22,90	
diverse Antipasto vom Küchenbuffet für zwei Personen		I, L, 5
<b>Antipasti agorino</b>	12,90	
für eine Person		I, L, 5
<b>Oliven</b>	4,50	
grüne und schwarze Oliven in würziger Marinade		
<b>Büffel Mozzarella</b>	13,90	
feine Mozzarella-Scheiben mit Tomaten und Basilikum-Pesto		L, 5
<b>Agorino-Cremes</b>	8,90	
Dreierlei Dips: Oliven-Tapenade, Artischockencreme und Thunfischcreme		I, L
<b>Scampi aus dem Steinofen</b>	14,90	
mit frischen Tomaten, abgeschmeckt mit Weißwein, gratiniert mit Parmesan		I, L
<b>Vitello Tonato</b>	14,90	
dünne Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern		I, L, 5
<b>Carpaccio</b>	14,90	
hauchdünne Scheiben vom Rind, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan		L
<b>Bietola</b>	12,90	
karamellisierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Walnüssen		H, L, O, 5
<b>Bruschetta Trilogie</b>	8,50	
gegrillte Brotscheiben, drei mal anders: Klassisch, geschmorte Auberginen oder Paprika		A, L
<b>Bruschetta Speciale</b>	8,90	
klassisch, mit Rucola und Parmesan		A, L
<b>Pizza Pane Marinada</b>	9,00	
Pizzabrot mit Sardellen-Filets und Kapern		A, I
<b>Pizza Pane</b>	7,90	
Pizzabrot mit Knoblauchöl		A
<b>Pizza Pane Pomodori</b>	8,90	
Pizzabrot mit Tomatensoße		A



# Pasta & Co <sup>A</sup>

*in Italien beliebt als Zwischengang*



- Spaghetti Tonno** 17,90  
mit Thunfisch, Erbsen und leichter Chili-Tomatensauce  
I
- Ravioli Ricotta Spinat** 17,90  
feine Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung mit einer Butter-Salbei-Soße
- Penne Arrabiata** 14,90  
Röhrennudeln mit Tomatensauce, Chili und Knoblauch
- Penne Amatriciana** 14,90  
Röhrennudeln mit pikanter Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Knoblauch  
2, 3
- Penne Salsiccia** 16,90  
Röhrennudeln mit Salsiccia, Auberginen und Tomatensauce  
1, 3
- Penne Gorgonzola** 16,90  
Röhrennudeln mit Spinat und gerösteten Walnüssen, Gorgonzola-Sahne-Sauce  
L, O
- Spaghetti al olio** 13,90  
mit feinem Olivenöl, Knoblauch und leichter Chilinote
- Spaghetti Carbonara** 14,90  
mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne  
L, 3
- Spaghetti Scampi** 20,90  
mit Scampi, Kirschtomaten, Zucchini und Basilikum  
G
- Penne al Forno** 18,90  
überbacken, mit Schinken, Champignons, Erbsen und Tomaten-Sahne-Sauce  
L, 3
- Tagliatelle Maiale** 18,90  
Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen, Kirschtomaten, Butter & Salbei  
L, 3
- Tagliatelle Salmon** 20,90  
Bandnudeln mit Lachs und Tomaten-Sahne-Sauce  
I, L
- Tagliatelle alle Verdure** 16,90  
Bandnudeln mit Gemüse und Tomatensauce
- Tagliatelle Pollo** 19,90  
Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Lauch, in leichten cremigen Sahne-Sauce  
L
- Tagliatelle Parma** 18,90  
Bandnudeln mit Parma-Schinken, Champignons, Erbsen und Tomaten-Sahnesauce  
L
- Risotto Scampi** 20,90  
feines Risotto mit Scampi und Knoblauch  
G
- Risotto Salsiccia e Funghi** 19,90  
feines Risotto mit Salsiccia und Waldpilzen  
1, 3

# Pizza aus dem Steinofen

A

*dünn und knusprig*

<b>Pizza Calzone</b>	15,90	
gefüllte Pizza mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons, Mozzarella		
		2, 3, L
<b>Pizza Nizza</b>	16,90	
Hähnchenbrust- und Paprikastreifen, mit Parmesansplittern		
		L
<b>Pizza Margarita</b>	12,90	
mit Oregano		
		L
<b>Pizza Capricciosa</b>	17,90	
Parmaschinken, Pilze, Artischocken, Oliven und Basilikum		
		2, 3, L
<b>Pizza Calamari</b>	17,90	
Calamari, Knoblauchöl, Oregano, Oliven und Kapern		
		I, L
<b>Pizza Bomba</b>	15,90	
scharfe Salami, Peperoni		
		2, 3, L
<b>Pizza Agorino</b>	15,90	
Salami, Champignons, Paprika		
		2, 3, L
<b>Pizza Parma</b>	17,90	
Parmaschinken, Ruccola und Parmesansplittern		
		2, 3, L
<b>Pizza Verdura</b>	14,90	
Gemüse, frische Champignons, Knoblauch und Oregano		
		L
<b>Pizza Tonno</b>	15,90	
Thunfisch, Zwiebeln		
		I, L
<b>Pizza Scampi</b>	17,90	
mit Scampi und Kirschtomaten		
		G, L
<b>Pizza Junge Ziegen</b>	16,90	
Ziegenkäse und Birnenspalten		
		L
<b>Pizza Gorgonzola</b>	15,90	
Gorgonzola und Spinat		
		L
<b>Pizza Salami</b>	14,90	
milde Salami		
		2, 3, L
<b>Pizza Salsiccia</b>	15,90	
Salsiccia und Pilze		
		2, 3, L
<b>Pizza Vitello</b>	17,90	
dünne Kalbfleisch-Scheiben, Ruccola und Parmesan		
		H, I, L, T, 5
<b>Pizza Sardellen</b>	14,90	
Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch		
		I, L
<b>Pizza Rustica</b>	15,90	
Schinken, Champignons, Peperoni		
		2, 3, L
<b>Pizza Burrata</b>	18,90	
Burrata, Kirschtomaten und Ruccola		
		L



Als Basis verwenden wir bei allen Pizzas eine fruchtig-würzige agorino-Sauce und Käse

L

# Grillteller

26,90

mit Hähnchen, Schweinefilet & Lammhüfte  
dazu Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

L

# Fleisch und Fisch

**Rumpsteak** 29,90

mit grüner Pfeffer-Sahnesauce

L

**Rumpsteak** 28,90

mit hausgemachter agorino-Kräuterbutter

L

**Saltimbocca alla Romana** 25,90

Schweinemedallions mit Parmaschinken u. Salbei in Weißweinsauce

2, 3, 5

**Kalbsleber** 26,90

feine Kalbsleberscheiben mit Butter und Salbei

L

**Filet vom Schwein** 25,90

mit Gorgonzola-Sauce

L

**Salmone** 26,90

gegrilltes Lachsfilet

I

**Salmone fungi zafferano** 27,90

gegrilltes Lachsfilet mit Pilzen und Safran-Sahne-Sauce

I, L

**Calamari** 27,90

gebratene Calamari mit Oliven, Kapern in Weißwein-Tomatensoße

I, 5

**Hähnchenbrust** 20,90

mit Orangensauce und Estragon

L

**Lammhüfte** 28,90

mit Rotwein-Sauce

2, L, 5



Zu den Hauptgerichten reichen wir eine Beilage des Tages (mit Gemüse und Kartoffel)

# Salat

---

**Salat Scampi** 19,90

Salat der Saison mit gegrillten Scampi

**Salat mit Fischfilets** 19,90

Salat der Saison mit verschiedenen Fisch-Filets

**Salat vegetarisch** 17,90

Salat der Saison mit Pilzen und gegrilltem Gemüse

**Feinschmeckersalat** 19,90

Salat der Saison mit Gorgonzola, gerösteten Walnüssen und Birnenspalten

**Fitness Salat** 19,90

Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust

**kleiner Salat** 6,50

kleiner gemischter Salat der Saison



wahlweise mit  
oder

**Olivenöl-Balsamico**  
**Haus-Dressing (enthält Senf, Balsamico, Honig und Zwiebel)** †

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

---

**Kinder-Pizza** 8,90

kleine Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

**Kinder-Nudeln** 8,90

kleine Portion Spaghetti mit Tomaten-Sauce

kleine Portion Penne-Nudeln mit leichter Sahnesauce

*Beachten Sie bitte auch unsere Tageskarte !*

# Dolci

*Süßes geht immer*

<b>Tartufo nero</b>	8,90	L
<b>Tartufo bianco</b>	8,90	L
<b>Tiramisu</b>	7,90	L, M
<b>Panna Cotta</b>	7,90	L
<b>gemischtes Eis</b>	6,90	
Vanille, Erdbeer, Schokolade		L

## Zusatzstoffe und Allergene

Zu Beginn ein persönliches Wort an unsere Gäste, welche den Alltag mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten meistern müssen: Sprechen sie uns bitte an, damit das Küchenteam in ihrem Sinne handeln kann.

Für unsere Speisen verwenden wir grundsätzlich beste, frische Produkte, teils direkt importiert aus Italien.

Gelegentlich ist es bei Zubereitung der Speisen jedoch erforderlich auf Lebensmittel zurückzugreifen, die zur Haltbarmachung mit Zusatzstoffen, wie zum Beispiel Konservierungsstoffen, versetzt werden.

Für weitere Fragen steht ihnen unser Personal Jederzeit gerne zur Verfügung.

### mögliche Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Säuerungsmittel
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Koffein
- 10 mit Chinin
- 11 enthält Phentylalaninquelle
- 12 mit Geschmacksverstärker

### mögliche Allergene:

- |               |                  |
|---------------|------------------|
| A: Weizen     | B: Roggen        |
| C: Gerste     | D: Hafer         |
| E: Dinkel     | F: Kamut         |
| G: Krebstiere | H: Ei            |
| I: Fisch      | J: Erdnüsse      |
| K: Soja       | L: Milch/Laktose |
| M: Mandeln    | N: Haselnüsse    |
| O: Walnüsse   | P: Kaschunüsse   |
| Q: Pecannüsse | R: Paranüsse     |
| S: Sellerie   | T: Senf          |
| U: Sesam      | W: Lupinen       |
| X: Weichtiere |                  |

# agorino

*Entspannen Geniessen Leben*

*Mediterrane Köstlichkeiten  
mit italienischen Wurzeln*

Küche täglich 30625 Hannover - Kleefeld  
12<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Telefon 0511/ 53 33 53 33  
17<sup>30</sup> - 22<sup>00</sup> Uhr Reservierung@agorino.de