

VOCE

IN GIARDINO

Incontriamoci **INCONTRIAMOCI** **DA VOCE IN GIARDINO**

Antipasti

Vellutata di patate e porri con pane croccante
Cream of potatoes and leeks with crispy bread crumbs

Tartare di vitella Fassona piemontese con maionese di mandorle e insalata di puntarelle
Tartare of Piedmontese young beef (Fassone breed) with almond mayonnaise and 'puntarelle' chicory

—

Primi

Pasta mista con cozze e pecorino
Mixed pasta with mussels and pecorino cheese

Spghettini di Gerardo di Nola al ragù di vitellone
Spghettini (Gerardo di Nola producer) with young beef ragout

—

Secondi

Pescato del giorno con crema di zucca mantovana e spinacini
Catch of the day with pumpkin cream and spinach

Pancia di maiale arrosto con funghi cardoncelli
Roast pork belly with cardoncelli mushrooms

—

Dessert

Crostatina con cremoso al limone e meringhe
Tart with lemon cream and meringues

Tiramisù
Tiramisù

Gusto17 per Voce: Lingotto di gelato al pistacchio di Sicilia ricoperto di cioccolato bianco e granella di pistacchio
Gusto17 per Voce: 'Lingotto' with Sicilian pistachio covered with white chocolate and pistachio grains

Menu 2 portate | 2 course menu € 40*

Menu 2 portate + dolce o frutta | 2 course menu + dessert or fruit € 50*

Menu 3 portate | 3 course menu € 70

Menu 4 portate | 4 course menu € 85

Menu bambini: primo, secondo con contorno | *Children menu: first course, main course with side dish* € 35

Tutti i menu sono da considerarsi bevande escluse. *All the menu above are beverage excluded.*

*Menu valido esclusivamente per il business lunch, da lunedì a venerdì. **Menu valid exclusively for business lunch, Monday to Friday.*