

VOCE

AIMO E NADIA

Il pranzo della domenica **IL PRANZO DELLA DOMENICA**

Antipasti

Uovo morbido con spinacini e funghi cardoncelli
Soft egg with baby spinach and cardoncelli mushrooms

Tartare di vitella Fassona piemontese con ricotta al limone e ravanelli
Tartare of Piedmontese young beef (Fassone breed) with ricotta cheese, lemon and radish

—

Primi

Risotto Gran Riserva Carnaroli 'cacio e pepe' con limone
Risotto (Carnaroli variety) 'cacio e pepe' with lemon

Pasta mista con salsa alle acciughe e cicoria
Mixed pasta with anchovy sauce and chicory

—

Secondi

Pescato del giorno con patate e scarola
Catch of the day with potatoes and endive

Reale di maiale con crema alla zucca e puntarelle
Roast pork belly with pumpkin cream and 'puntarelle' chicory

—

Dessert

Pastiera Voce: crostatina all'olio extravergine d'oliva, ricotta di bufala campana e pere caramellate
Pastiera Voce: *tart made with extra virgin olive oil, buffalo ricotta cheese from Campania and caramelized pears*

Babà al cacao, cremoso alle mandorle e salsa al Grand Marnier
Cocoa babà, almond cream and Grand Marnier sauce

Gusto17 per Voce: Lingotto di gelato alla nocciola Piemonte ricoperto di cioccolato al latte e granella di nocciole
Gusto17 per Voce: *'Lingotto' with Piedmont hazelnuts ice cream covered with white dark chocolate and chopped hazelnuts*

Menu 2 portate | 2 course menu € 55

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.*