

VOCE

IN GIARDINO

Menu

Piazza della Scala ha una nuova voce.

Ospitato all'interno dei palazzi storici in cui ha sede il Museo delle Gallerie d'Italia nel cuore della città di Milano, il ristorante VÒCE racconta di un progetto che intreccia cibo, cultura e arte. Aimo e Nadia, insegna di riferimento della cucina gourmet italiana da oltre 50 anni, propone un approccio culturale al cibo. Fabio Pisani e Alessandro Negrini, loro eredi, portano all'interno delle Gallerie d'Italia la loro visione della cucina italiana intrecciandola con la ricca proposta artistica del museo. Un menu che nasce dal forte legame con il territorio italiano e dalla stretta relazione con i tanti produttori di materie prime eccellenti della nostra penisola. Un'esperienza enogastronomica e culturale il cui completamento ideale è la visita alle Gallerie d'Italia.

MENU IL GIARDINO

Ostrica come un mojito

○(12)(14)

Tagliatelle di seppia dell'Adriatico crude arricciate ai limoni della Costiera e pepe nero,
con cialda di quinoa, cetriolo carosello e yogurt

(A)○(7)(14)

Baccalà al latte di mandorla con bietole all'olio evo e olive taggiasche

(A)○(4)(7)(8)

Crema di primizie dell'orto con burrata di Andria e pomodorini al forno

(A)○(7)

Spaghetti Gerardo di Nola 'cacio e pepe' con gamberi crudi all'aneto

(A)○(1)(2)(7)(9)

Ricciola del Mar Ligure in crosta al nero di seppia con asparagi e zabaione di mare

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)(12)

Anatra caramellata al miele con melanzane gratinate al rafano e scalogno

(A)○(7)(9)

Predessert ○

Meringata allo yogurt, lamponi e basilico

○(3)(7)

Menu completo € 140,00 (ostrica + 6 assaggi + predessert e dessert)

Menu 3 portate € 110,00 (ostrica + 3 assaggi + predessert e dessert)

Degustazione di 4 vini in abbinamento € 45

Il menu è per l'intero tavolo

I prezzi sono per persona, bevande escluse

(A) Piatto preparato con ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le prescrizioni legislative.

○ Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni.

Alcuni ingredienti possono non essere menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordine e di fare riferimento alla lista allergeni nell'ultima pagina del menu.

LA VERTICALE DI CAVIALE

Ostriche con panna acida agli agrumi

Traditional Royal 10 g

○(4)(7)(14)

Spghettini Gerardo di Nola tiepidi all'olio evo, erba cipollina e scalogno

Siberian Royal 10 g

○(1)(4)

Patate di Polignano con burro della Valsassina e tuorlo d'uovo morbido

Beluga 10 g

○(3)(4)(7)

Predessert

Crostata di marmellata di arance, zabaione e mosto cotto

○(1)(3)(7)(12)

Menu € 160,00

Il menu è per l'intero tavolo

I prezzi sono per persona, bevande escluse

(A) Piatto preparato con ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le prescrizioni legislative.

○Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni.

Alcuni ingredienti possono non essere menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordine e di fare riferimento alla lista allergeni nell'ultima pagina del menu.

GLI SPECIALI

Plateau Royal Voce (consigliato per 2 persone)

Ostriche, gamberi 'viola' di Sanremo, scamponi liguri, tagliatelle di seppia, tartara di ricciola, carpaccio di tonno della Sicilia

(A)○(2)(7)(8)(11)

€ 140,00

Plateau di ostriche

Special Vicking's Maree Ostrica Rosa, Normandia

Violet Special Fine de Claire (Charente Maritime), Normandia

1 pz

€ 8,00

8 pz

€ 50,00

16 pz

€ 100,00

DEGUSTAZIONE CAVIALE CALVISIUS

Il maître può consigliare l'abbinamento migliore per degustare il caviale che preferite

	Tradition Royal ○(4)	Siberian Royal ○(4)	Beluga ○(4)
g 10	€ 27,00	€ 30,00	€ 65,00
g 30	€ 69,00	€ 80,00	€ 190,00
g 50	€ 115,00	€ 135,00	€ 335,00
g 100	€ 228,00	€ 270,00	€ 670,00

Il sommelier consiglia

Trento Brut Perlé, 2014 Ferrari

€ 57,00

Trento Extra Brut,

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2007, Ferrari

€ 160,00



IL MARE

Tagliatelle di seppia dell'Adriatico crude arricciate ai limoni della Costiera e pepe nero,
con cialda di quinoa, cetriolo carosello e yogurt

(A)○(7)(14)

Tartara di ricciola del Mar Ligure con crema di avocado e asparagi verdi al sesamo tostato

(A)○(4)(7)(8)

Gamberi 'viola' di Sanremo crudi
su crema di primizie dell'orto, burrata di Andria e salsa di gamberi

(A)○(2)(7)(9)

Carpaccio di tonno della Sicilia al sale marino
con zenzero marinato e maionese di mandorle

(A)○(4)(7)(8)

Crudo di crostacei
gamberi 'viola' di Sanremo e scampi del Mar Ligure

(A)○(2)

Spaghetti Gerardo di Nola 'cacio e pepe' con gamberi crudi all'aneto

(A)○(1)(2)(7)(9)

Ricciola del Mar Ligure in crosta al nero di seppia con asparagi e zabaione di mare

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)(12)

La proposta del giorno ○

2 portate a scelta € 95,00

3 portate a scelta € 130,00

4 portate a scelta € 160,00

I prezzi sono per persona, bevande escluse

(A) Piatto preparato con ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le prescrizioni legislative.

○ Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni.

Alcuni ingredienti possono non essere menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordine e di fare riferimento alla lista allergeni nell'ultima pagina del menu.

DOLCI

Crostata con marmellata di arance, zabaione e mosto cotto ○(1)(3)(7)(12)	€ 12,00
Meringata allo yogurt, lamponi e basilico ○(3)(7)	€ 12,00
Girella al tiramisù con gelato all'amaretto ○(1)(3)(7)(8)	€ 12,00
Dolce del giorno	€ 12,00
La coppa gelato di Gusto17, tre gusti	€ 12,00

(A) Piatto preparato con ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le prescrizioni legislative.

○Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni.

Alcuni ingredienti possono non essere menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordine e di fare riferimento alla lista allergeni nell'ultima pagina del menu.

BEVANDE

Acqua minerale Panna 75 cl	€ 5,00
Acqua minerale San Pellegrino 75 cl	€ 5,00
Bibite	€ 5,00
Spremute fresche	€ 7,00
Espresso	€ 3,00
Decaffeinato	€ 3,50
Americano	€ 3,50
Orzo ○(1)	€ 4,00
Marocchino ○(7)	€ 3,50
Cappuccino ○(7)	€ 4,00
Selezione di tè e infusi	€ 7,00
Baladin nazionale 33 cl	€ 10,00
Baladin nazionale 75 cl	€ 15,00
Baladin Metodo Classico 75 cl	€ 30,00
Baladin Rock'n'Roll 33 cl	€ 10,00
Baladin Super Bitter 33 cl	€ 10,00
Cocktail	€ 15,00
Coperto	€ 3,00

(A) Piatto preparato con ingredienti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le prescrizioni legislative.

○Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni.

Alcuni ingredienti possono non essere menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze al momento dell'ordine e di fare riferimento alla lista allergeni nell'ultima pagina del menu.

UNA DEDICA SPECIALE A VOCE AIMO E NADIA

Per dirti che ti voglio bene.

A bassa voce, aspettando la tua risposta, a voce alta.

Insieme.

Con gioia decidiamo di cantare a tutta voce, senza curarci di niente.

Senza musica, con la musica.

La voce dell'amicizia, di pochi, di tutti.

Io, che faccio un mestiere meraviglioso, ti dedico un segno che sarà sempre, per te, la mia voce amica.

Gavino Sanna

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE
O INTOLLERANZE IN SOGGETTI SENSIBILI:

- (1) Cereali contenenti glutine e relativi prodotti.
- (2) Crostacei e relativi prodotti.
- (3) Uova e relativi prodotti.
- (4) Pesce e relativi prodotti.
- (5) Arachidi e relativi prodotti.
- (6) Semi di soia e relativi prodotti.
- (7) Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio).
- (8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e relativi prodotti.
- (9) Sedano e relativi prodotti.
- (10) Senape e relativi prodotti.
- (11) Semi di sesamo e relativi prodotti.
- (12) Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂.
- (13) Lupino e relativi prodotti.
- (14) Molluschi e relativi prodotti.

www.voceaimoenadia.com
Tel. +39 349 327 337 4
info@voceaimoenadia.com
Instagram: [@voceaimoenadia](https://www.instagram.com/voceaimoenadia)