

VOCE

AIMO E NADIA

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



Piazza della Scala has a new voice.

Housed in the historic buildings where the Gallerie d'Italia museum is located in the heart of the city of Milan, the VÒCE restaurant tells the story of a project that weaves together food, culture and art.

Aimo e Nadia, point of reference of Italian gourmet cuisine for over 50 years, has a cultural approach to food. Fabio Pisani and Alessandro Negrini, their heirs, bring their vision of Italian cuisine into the Gallerie d'Italia, interweaving it with the rich artistic proposal of the museum.

A menu that takes birth from the strong bond with the Italian territory and the close relationship with the many producers of excellent raw materials of our peninsula.

An enogastronomic and cultural experience whose ideal completion is a visit to the Gallerie d'Italia.

MENU



GLI SPECIALI

Plateau Royal Voce (consigliato per 2 persone)

Ostriche, gamberi 'viola' di Sanremo, scampi liguri, tagliatelle di seppia, tartara di ricciola, canolicchi, fasolari

(A)○(2)(7)(8)(11)

€ 150,00

Plateau di ostriche

Special Viking's Maree Ostrica Rosa, Normandia

Violet Special Fine de Claire (Charente Maritime), Normandia

1 pz

€ 8,00

8 pz

€ 50,00

16 pz

€ 95,00

Mezzi paccheri Gerardo di Nola con aragosta nostrana del Tirreno alla pescatora con frutti di mare (per 2 persone)

(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14)

€ 150,00

Crostacei al ghiaccio: 3 gamberi 'viola' di Sanremo, 3 scampi liguri

(A)○(2)(4)(14)

€ 60,00

L'aragosta nostrana del Tirreno: la catalana di Voce

(A)○(2)(7)(9)

€ 29,00 all'etto

(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

LE DELIZIE DI VOCE

Ostrica come un mojito

○(14)

Tartara di ricciola del Mar Ligure con pesca di Volpedo e capperi di Pantelleria

(A)○(4)(7)

Baccalà in oliocottura con zucchine trombetta e crema di patate

(A)○(4)(7)

Funghi porcini croccanti, mirtillo, taleggio e patata fondente al rosmarino

○(3)

Spaghettoni Gerardo di Nola con gambero 'viola' marinato alle erbe del Giardino di Alessandro

(A)○(1)(2)(4)(14)

Capesante nostrane su crema di fagioli cannellini, pomodorini al forno e melanzane in scapece al miele

(A)○(2)(4)(14)

Petto di faraona nostrana profumata alle erbe e composta di rabarbaro

○(7)

Predessert ○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni ○

Menu completo € 170,00 (ostrica + 6 portate + predessert e dessert)

Menu 3 portate € 140,00 (ostrica + 3 portate + predessert e dessert)

Degustazione di 4 vini in abbinamento € 50,00

Degustazione di 7 vini in abbinamento € 75,00

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

DEGUSTAZIONE CAVIALE CALVISIUS

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

| | Siberian Royal ○(4) | Tradition Royal ○(4) | Beluga ○(4) |
|-------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| g 10 | € 30,00 | € 33,00 | € 72,00 |
| g 30 | € 76,00 | € 88,00 | € 210,00 |
| g 50 | € 126,00 | € 148,00 | € 380,00 |
| g 100 | € 248,00 | € 297,00 | € 740,00 |

Il sommelier Emanuele Antoccia consiglia

Trento Extra Brut,
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2008, Ferrari

€ 210,00



LA VERTICALE DI CAVIALE

Trilogia di ostriche con panna acida agli agrumi

Traditional Royal 10 g

○(4)(7)(8)(14)

Spaghettoni Gerardo di Nola con salsa di storione e limoni della Costiera

Siberian Royal 10 g

○(1)(2)(4)(9)(14)

Mazzancolle marinate al sale di Mothia
su crema di ceci delle Murge al filo d'olio evo Coratina

Beluga 10 g

(A)○(2)(4)(14)

Predessert

○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni

○

Menu € 220,00

Il menu è per l'intero tavolo

(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

ANTIPASTI

Tartara di ricciola del Mar Ligure con pesca di Volpedo e capperi di Pantelleria

(A)○(4)(7)

Carpaccio di anatra affumicato alle cinque spezie con foie gras e mostarda di frutta

○(10)

Baccalà in oliocottura con zucchine trombetta e crema di patate

(A)○(4)(7)

Mazzancolle marinate al sale di Mothia su crema di ceci delle Murge al filo d'olio evo Coratina

(A)○(2)(4)(14)

Funghi porcini croccanti, mirtillo, taleggio e patata fondente al rosmarino

○(1)(3)(7)(8)

PRIMI

Risotto Gran Riserva Carnaroli con fiori di zucca, zafferano e burrata

○(7)(9)

Spaghettoni Gerardo di Nola con gambero 'viola' marinato alle erbe del Giardino di Alessandro

(A)○(1)(2)(4)(14)

Zuppa etrusca: primizie, verdure dell'orto, farro, ceci delle Murge e finocchietto selvatico

○(1)(9)

Pappardelle di semola Senatore Cappelli ai funghi porcini freschi con faraona nostrana cotta nel coccio

○(1)(3)(7)

Omaggio ad Alessandro Manzoni: ravioli di farina di sorgo, con raveggiolo, borragine, maggiorana e cannella

○(1)(3)(7)

SECONDI

Capesante nostrane su crema di fagioli cannellini, pomodorini al forno e melanzane in scapece al miele

(A) (2)(4)(14)

Branzino del Mar Ligure con olive, pomodori secchi, zucchine trombetta gratinate e salsa allo zafferano di San Gavino

(A) (4)(14)

Scorfano del Mar Tirreno al profumo di limone e croccante di mandorle di Toritto

(A) (1)(2)(4)(7)

Petto di faraona nostrana profumata alle erbe con patate fondenti e composta di rabarbaro

(7)

Controfiletto di vitella di montagna in crosta alla verbena con fagiolini e salsa allo zenzero

(1)(7)(9)

Agnello del Gargano farcito al profumo di carvi con salsa al timo limone e verdure di stagione

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

SPECIALS

Plateau Royal Voce (suggested for 2)

Oysters, 'purple' shrimps from Sanremo, Ligurian prawns, cuttlefish tagliatelle, amberjack tartare, grooved razor shell and smooth clams

(A)○(2)(7)(8)(11)

€ 150,00

Oyster Plateau

Special Vicking's Maree Pink Oyster, Norway

Violet Special Fine de Claire (Charente Maritime), Norway

1 pc

€ 8,00

8 pc

€ 50,00

16 pc

€ 95,00

Mezzi paccheri pasta (Gerardo di Nola producer) with lobster from Tyrrhenian Sea 'alla pescatora' and shellfish (serving for 2)

(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14)

€ 150,00

Shellfish on ice: 3 'purple' shrimps from Sanremo, 3 prawns from Liguria

(A)○(2)(4)(14)

€ 60,00

The lobster from Tyrrhenian Sea : the catalana of Voce

(A)○(2)(7)(9)

€ 29,00 per hg

(A) Dish prepared with fresh ingredients subsequently frozen according to legislative requirements

○The symbol indicates dishes that may contain allergens

Our dishes are composed of many ingredients sometimes not mentioned in the description

Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the menu

VOCE'S DELIGHTS

Oyster, like a mojito

○(14)

Ligurian sea amberjack tartare with peaches from Volpedo and capers from Pantelleria

(A)○(4)(7)

Codfish cooked in oil with 'trombetta' zucchini and potatoes cream

(A)○(4)(7)

Crispy porcini mushrooms, blueberry, taleggio cheese and fondant potatoes
flavoured with rosemary

(A)○(3)

Spaghettoni (Gerardo di Nola producer) with 'purple' shrimps marinated
with herbs from the Garden of Alessandro

(A)○(1)(2)(4)(14)

Sea scallops served on a cream of cannellini beans with baked cherry tomatoes,
'alla scapece' eggplants and honey

(A)○(2)(4)(14)

Guinea fowl breast flavoured with seasonal aromas and rhubarb compote

○(7)

Predessert ○

The dessert dedicated to Alessandro Manzoni ○

The complete menu € 170,00 (oyster + 6 courses + predessert and dessert)

The menu of 3 courses € 140,00 (oyster + 3 courses + predessert and dessert)

Wine tasting: 4 pairing of wine € 50,00

Wine tasting: 7 pairing of wine € 75,00

(A) Dish prepared with fresh ingredients subsequently frozen according to legislative requirements

○The symbol indicates dishes that may contain allergens

Our dishes are composed of many ingredients sometimes not mentioned in the description

Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the menu

CALVISIUS CAVIAR TASTING

The maître can suggest you the best combination to taste the caviar you prefer

| | Siberian Royal ○(4) | Tradition Royal ○(4) | Beluga ○(4) |
|-------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| g 10 | € 30,00 | € 33,00 | € 72,00 |
| g 30 | € 76,00 | € 88,00 | € 210,00 |
| g 50 | € 126,00 | € 148,00 | € 380,00 |
| g 100 | € 248,00 | € 297,00 | € 740,00 |

The sommelier Emanuele Antoccia suggests

Trento Extra Brut,
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2008, Ferrari € 210,00



○The symbol indicates dishes that may contain allergens

Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the menu

THE CAVIAR MENU

Oysters trilogy with sour cream flavoured with citrus

Traditional Royal 10 g

○(4)(7)(8)(14)

Spaghettoni (Gerardo di Nola producer) with sturgeon sauce and Amalfi lemons

Siberian Royal 10 g

○(1)(2)(4)(9)(14)

Mantis shrimp marinated with Mothia salt
on chickpeas from Murge and Coratina olive oil

Beluga 10 g

(A)○(2)(4)(14)

Pre-dessert

○

The dessert dedicated to Alessandro Manzoni

○

Menu € 220,00

The menu is for the whole table

(A) Dish prepared with fresh ingredients subsequently frozen according to legislative requirements

○The symbol indicates dishes that may contain allergens

Our dishes are composed of many ingredients sometimes not mentioned in the description

Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the menu

APPETIZERS

Ligurian sea amberjack tartare with peaches from Volpedo and capers from Pantelleria

(A)○(4)(7)

Smoked duck carpaccio flavoured with five spices, with foie gras and fruit mostarda

○(10)

Codfish cooked in oil with 'trombetta' zucchini and potatoes cream

(A)○(4)(7)

Mantis shrimp marinated with Mothia salt on Apulian chickpeas purée and Coratina olive oil

(A)○(2)(4)(14)

Crispy porcini mushrooms, blueberry, taleggio cheese and fondant potatoes flavoured with rosemary

○(1)(3)(7)(8)

FIRST COURSES

Risotto (Carnaroli variety) with zucchini flowers, saffron and burrata cheese

○(7)(9)

Spaghettoni (Gerardo di Nola producer) with 'purple' shrimps marinated with herbs from the Garden of Alessandro

(A)○(1)(2)(4)(14)

Etrurian soup: early vegetables of the season, spelt, chickpeas from Murge and wild fennel seeds

○(1)(9)

Pappardelle of 'Senatore Cappelli' durum wheat with fresh porcini mushrooms and Guinea fowl cooked in *lavec*

○(1)(3)(7)

Tribute to Alessandro Manzoni: sorghum flour ravioli with raveggiolo cheese, borage, marjoram and cinnamon

○(1)(3)(7)

MAIN COURSES

Sea scallops served on a cream of cannellini beans with roasted tomatoes, 'alla scapece' eggplants and honey

(A)○(2)(4)(14)

Ligurian Sea seabass with olives, sun-dried tomatoes and au gratin zucchini with saffron sauce

(A)○(4)(14)

Thyrrhenian Sea scorpionfish flavoured with lemon and almond crunch

(A)○(1)(2)(4)(7)

Guinea fowl breast flavoured with seasonal aromas, with potatoes and rhubarb compote

○(7)

Tenderloin of young beef from mountain farm in crust of verbena, with green beans and ginger sauce

○(1)(7)(9)

Stuffed lamb from Gargano flavoured with caraway, lemon-thyme sauce and seasonal vegetables

Selection of 2 dishes € 95,00

Selection of 3 dishes € 130,00

Selection of 4 dishes € 160,00

Prices are per person, excluded beverages

(A) Dish prepared with fresh ingredients subsequently frozen according to legislative requirements

○The symbol indicates dishes that may contain allergens

Our dishes are composed of many ingredients sometimes not mentioned in the description

Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the menu

DOLCI | *DESSERT*

| | |
|--|---------|
| I dolci al cucchiaio della pasticceria Voce <i>Desserts from Voce patisserie</i> | € 14,00 |
| ○ | |
| Trilogia dei pasticcini di Voce <i>Trilogy of Voce petits fours</i> | € 11,00 |
| ○ | |

BEVANDE | *BEVERAGES*

| | |
|--|---------|
| Acqua minerale Panna 75 cl <i>Panna mineral water 75 cl</i> | € 5,00 |
| Acqua minerale San Pellegrino 75 cl <i>San Pellegrino mineral water 75</i> | € 5,00 |
| Bibite <i>Soft drinks</i> | € 5,00 |
| Spremute fresche <i>Fresh squeezed citrus</i> | € 7,00 |
| Espresso Espresso coffee | € 3,00 |
| Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i> | € 3,50 |
| Americano <i>American coffee</i> | € 3,50 |
| Orzo <i>Barley coffee</i> ○(1) | € 4,00 |
| Marocchino ○(7) | € 3,50 |
| Cappuccino ○(7) | € 4,00 |
| Selezione di tè e infusi <i>Tea and infusions selection</i> | € 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 <i>Cover charge</i> | € 5,00 |

○Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni | *The symbol indicates dishes that may contain allergens*
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
Our dishes are composed of many ingredients sometimes not mentioned in the description
Please report any allergy or intolerance at the time of the order and refer to the allergen list on the last page of the 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

DEDICATED TO VOCE

To tell you that I love you.

In a low voice, waiting for your answer, aloud.

Together.

With joy we decide to sing loudly, without caring about anything.

Without music, with music.

The voice of friendship, of a few, of everyone.

I, who do a wonderful job, I dedicate a sign that will always be, for you, my friendly voice.

Gavino Sanna

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN SOGGETTI SENSIBILI | *SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT POTENTIALLY CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN SENSITIVE SUBJECTS:*

- (1) Cereali contenenti glutine e relativi prodotti. | *Cereals containing gluten and related products.*
- (2) Crostacei e relativi prodotti. | *Crustaceans and related products.*
- (3) Uova e relativi prodotti. | *Eggs and related products.*
- (4) Pesce e relativi prodotti. | *Fish and related products.*
- (5) Arachidi e relativi prodotti. | *Peanuts and related products.*
- (6) Semi di soia e relativi prodotti. | *Soybeans and related products.*
- (7) Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio). | *Milk and related products (including lactose).*
- (8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e relativi prodotti. | *Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and related products.*
- (9) Sedano e relativi prodotti. | *Celery and related products.*
- (10) Senape e relativi prodotti. | *Mustard and related products.*
- (11) Semi di sesamo e relativi prodotti. | *Sesame seeds and related products.*
- (12) Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂.
Sulfur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO₂
- (13) Lupino e relativi prodotti. | *Lupine and related products.*
- (14) Molluschi e relativi prodotti. | *Molluscs and related products.*

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