

VOCE
AIMO E NADIA

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.

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.

I CRUDI

Plateau Royal Voce (consigliato per 2 persone)

Ostriche, gamberi 'viola' del Mediterraneo, scampi liguri, tagliatelle di seppia, tartara di ricciola, fasolari

(A) (2)(7)(8)(11)

€ 150,00

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

€ 95,00

Crostacei al ghiaccio: 3 gamberi 'viola' del Mediterraneo, 3 scampi liguri

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

€ 60,00

(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

L'ARAGOSTA DEL MAR TIRRENO

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

(A) (1)(2)(4)(7)(9)(14)

€ 150,00

L'aragosta alla catalana di Voce

(A) (2)(7)(9)

€ 29,00 all'etto

Aragosta alla brace in due servizi

zuppetta di verdure di stagione, la sua riduzione ed erbe aromatiche

(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

LA VERTICALE DI CAVIALE

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)

Uovo di fattoria in camicia, patata morbida ed erba cipollina

Beluga 10 g

○(3)(7)

Predessert

○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni

○

Menu € 220,00

Il menu è per l'intero tavolo

DEGUSTAZIONE CAVIALE CALVISIUS

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

	Siberian Royal	Tradition Royal	Beluga
	○(4)	○(4)	○(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 consiglia

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

€ 210,00



○Il simbolo indica i piatti che potrebbero contenere allergeni

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 Mediterraneo con pere candite e polvere di prezzemolo e menta

(A)○(4)(8)(7)

Mazzancolle dell'Adriatico su crema di ceci delle Murge
con pesto di noci e olio evo di Coratina

(A)○(2)

Carciofo fondente con pecorino e uovo morbido di fattoria

○(3)(7)

Risotto Gran Riserva Carnaroli con nocciola Tonda Gentile, maggiorana e arancia

○(7)(8)(9)

Baccalà in olio cottura, spuma di patate della Sila, indivia e arance

(A)○(4)(7)

Quaglia nostrana farcita di cavolo nero e scamorza con salsa al rosmarino

○(1)(7)(9)(12)

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 € 60,00

Degustazione di 7 vini in abbinamento € 85,00

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

ANTIPASTI

Baccalà in olio cottura, spuma di patate della Sila, indivia e arance

(A)○(4)(7)

Carciofo fondente con pecorino e uovo morbido di fattoria

○(3)(7)

Mazzancolle dell'Adriatico su crema di ceci delle Murge,
con cicoria, pesto di noci e olio evo di Coratina

(A)○(2)(8)

Tartara di ricciola del Mediterraneo con pere candite e polvere di prezzemolo e menta

(A)○(4)

Fegato d'anatra su pan brioche, mostarda, rafano e misticanza

○(1)(3)(7)(8)(10)

PRIMI

Risotto Gran Riserva Carnaroli con nocciola Tonda Gentile, maggiorana e arancia

○(7)(8)(9)

Tortelli di manzo arrosto con fonduta di parmigiano Riserva Bonat e pepe nero

○(1)(3)(7)(9)

Spaghettoni Gerardo di Nola con gamberi 'viola' marinati alle erbe del Giardino di Alessandro

○(1)(2)(7)(9)(12)

Zuppa Etrusca con cavolo nero, farro della Garfagnana, verdure dell'orto e legumi
al profumo di finocchietto selvatico

○(1)(9)

Tagliatelle fresche alla barbabietola, limone e alloro

○(1)(3)

SECONDI

Triglia di scoglio farcita con topinambur e maggiorana su guazzetto di lenticchie della Basilicata

(A) (4)(9)

Pescato del giorno in salsa all'aneto e bietole condite con olio, limone e miele

(A) (4)(9)

Zuppetta di pesce di paranza in sfoglia croccante su passatina di fagioli e cardi

(1)(3)(4)(9)

Controfiletto di vitella di montagna in crosta alle erbe con torta di radici e salsa allo zenzero

(1)(3)(7)(9)

Maialino arrosto in salsa di carote e agrumi con purea di sedano rapa

(7)(9)

Quaglia nostrana farcita di cavolo nero e scamorza, con salsa al rosmarino

(7)(9)

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

'I CRUDI'

Plataan Royal Voce (suggested for 2)

Oysters, 'purple' shrimps from the Mediterranean Sea, Ligurian prawns, cuttlefish tagliatelle, amberjack tartare 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

Shellfish on ice: 3 'purple' shrimps from th Mediterranean Sea, 3 prawns from Liguria

(A)○(2)(4)(14)

€ 60,00

(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

THE LOBSTER FROM TYRRHENIAN SEA

Mezzi paccheri pasta (Gerardo di Nola producer) with lobster
'alla pescatora' and shellfish (serving for 2) € 150,00
(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14)

The 'catalana' lobster of Voce € 29,00 per hg
(A)○(2)(7)(9)

Grilled lobster in 2 services
Seasonal vegetable soup, its reduction and herbs € 29,00 per hg
○(1)(3)(7)

(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

THE CAVIAR MENU

Oysters 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)

Farm poached egg, soft potato and chive

Beluga 10 g

○(3)(7)

Menu € 220,00

The menu is for the whole table

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 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

VOCE'S DELIGHTS

Oyster, like a mojito

○(14)

Tartare of Tyrrhenian Sea amberjack with candied pears and parsley and mint powder

(A)○(4)

Adriatic Sea mantis shrimps with chickpeas from Murge, chicory,
walnuts pesto and Coratina extra virgin olive oil

(A)○(2)(8)

Artichoke, pecorino cheese and farm soft egg

○(3)(7)

Risotto (Carnaroli variety) with Tonda Gentile hazelnut, marjoram and orange

○(7)(8)(9)

Codfish cooked in oil, foam potato of Sila, endive salad and orange

(A)○(4)(7)

Italian quail stuffed with black cabbage and scamorza cheese, rosemary sauce

○(7)(9)

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 € 60,00

Wine tasting: 7 pairing of wine € 85,00

(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

APPETIZERS

Codfish cooked in oil, foam potato of Sila, endive salad and orange

(A)○(4)(7)

Artichoke, pecorino cheese and farm soft egg

○(3)(7)

Adriatic Sea Mantis shrimps with chickpeas from Murge, chicory, walnuts pesto and Coratina extra virgin olive oil

(A)○(2)(8)

Tartare of Tyrrhenian Sea amberjack with candied pears and parsley and mint powder

(A)○(4)

Duck liver on brioche bread with mustard, horseradish and mixed salad

○(1)(3)(7)(8)(10)

FIRST COURSES

Risotto (Carnaroli variety) with Tonda Gentile hazelnut, marjoram and orange

○(7)(8)(9)

Home made tortelli pasta with roasted beef, fondue of Riserva Bonati parmigiano and black pepper

○(1)(3)(7)(9)

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

○(1)(2)(7)(9)(12)

Etrurian Soup with black cabbage, whole Tuscan wheat, vegetables of the season and legums flavoured with wild fennel flowers

○(1)(9)

Fresh tagliatelle with beetroot, lemon and bay leaves

○(1)(3)

MAIN COURSES

Red mullet filled with Jerusalem artichoke and marjoram with stewed lentils from Basilicata

(A) (4)(9)

Catch of the day, in dill sauce and beet seasoned with oil, lemon and honey

(A) (4)(9)

'Paranza fish' soup in crispy puff pastry on purée of beans and cardoons

(A) (1)(3)(4)(9)

Veal sirloin in crust of herbs with root cake and ginger sauce

(1)(3)(7)(9)

Roasted pork with carrot and citrus sauce and celeriac purée

(7)(9)

Italian quail stuffed with black cabbage and scamorza cheese, rosemary sauce

(7)(9)

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 | *Desserts from Voce patisserie*

○ € 14,00

Soufflé alla liquirizia con gelato alla crema | *Licorice soufflé with vanilla ice-cream*

○(3)(7) € 16,00

BEVANDE | BEVERAGES

Acqua minerale Panna 75 cl | *Panna mineral water 75 cl* € 5,00

Acqua minerale San Pellegrino 75 cl | *San Pellegrino mineral water 75* € 5,00

Bibite | *Soft drinks* € 5,00

Spremute fresche | *Fresh squeezed citrus* € 7,00

Espresso Torrefazione Dubbini | *Espresso coffee* € 3,00

Caffè specialty espresso torrefazione Dubbini | *Espresso specialty coffee* € 5,00

Decaffeinato | *Decaffeinated coffee* € 3,50

Americano | *American coffee* € 3,50

Orzo | *Barley coffee* ○(1) € 4,00

Marocchino ○(7) € 3,50

Cappuccino ○(7) € 4,00

Selezione di tè e infusi | *Tea and infusions selection* € 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

Aperitivo | *Aperitif* € 18,00 - € 25,00

Coperto | *Cover charge* € 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)