

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 con cetrioli, mandorle di Toritto e limoni della Costiera

(A)○(8)(14)

Polpo arrosto su purea di melanzane alla maggiorana

(A)○(14)

Crema di zucchine trombetta in escapece con burrata di Andria e olive Nolche

○(7)

Spaghettoni Gerardo di Nola con gambero 'viola' di Sanremo
al profumo di limone della Costiera su crema 'cacio e pepe'

(A)○(1)(2)(7)(9)

Ombrina in oliocottura al timo-limone del Giardino di Alessandro
con pomodori San Marzano arrostiti

(A)○(4)

Anatra caramellata al miele con mostarda di frutta e carote all'aceto di frutti di bosco

(A)○(9)(10)

Predessert ○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni ○

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 € 45,00

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.

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

○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni

○

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, frutti di mare

(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

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

(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14)

€ 110,00

L'aragosta: la catalana di Voce in Giardino

(A)○(2)(7)(9)

€ 19,00 all'etto

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, 2015 Ferrari

€ 61,00

Trento Extra Brut,

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2008, Ferrari

€ 180,00



IL MARE

Tagliatelle di seppia con cetrioli, mandorle di Toritto e limoni della Costiera

(A)○(8)(14)

Tartara di ricciola con fichi freschi, yogurt e capperi

(A)○(4)(7)

Gamberi 'viola' di Sanremo crudi
su crema di zucchine trombetta al profumo di mentuccia e burrata

(A)○(2)(7)(9)

Carpaccio di tonno rosso di Sicilia con salsa di pesche,
erbe e pomodoro Camone in insalata

(A)○(4)(9)

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

(A)○(2)

Spaghettoni Gerardo di Nola con gambero 'viola' di Sanremo
al profumo di limone della Costiera su crema 'cacio e pepe'

(A)○(1)(2)(7)(9)

Ombrina in oliocottura al timo-limone del Giardino di Alessandro
con pomodori San Marzano arrostiti

(A)○(4)(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.

DOLCI

I dolci al cucchiaino della pasticceria Voce

○ € 14,00

Trilogia dei pasticcini di Voce

○ € 11,00

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

○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)