

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.

## IL GRAN TOUR DELL'800

Ostrica come un mojito

○(12)(14)

\*\*\*\*\*

Tartara di ricciola del Mar Ligure con yogurt, avocado e capperi di Pantelleria

(A)○(4)(7)

Baccalà in oliocottura al finocchietto su crema di cavolfiore e salsa agli agrumi

(A)○(4)

Funghi porcini freschi alla piastra con patate dell'Adriatico e biette

○(7)

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

(A)○(1)(2)(4)(14)

Calamari del Mar Ligure farciti di pappa al pomodoro su cacciucco alla livornese

(A)○(1)(2)(4)(14)

Controfiletto di vitella piemontese in crosta alle erbe, con sedano rapa e salsa allo zenzero

○(1)(7)(9)

\*\*\*\*\*

Predessert ○

Dolce Gran Tour ○

Menu completo € 150,00 (ostrica + 6 portate + predessert e dessert)

Menu 3 portate € 120,00 (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

## LA VERTICALE DI CAVIALE

Ostriche con panna acida agli agrumi

*Traditional Royal 10 g*

○(4)(7)(14)

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

*Siberian Royal 10 g*

○(1)(2)(4)(9)(14)

Gamberi 'viola' marinati 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 € 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, frutti di mare

(A)○(2)(7)(8)(11) € 140,00

*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 € 100,00

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

(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14) € 125,00

*L'aragosta nostrana del Tirreno: la catalana di Voce*

(A)○(2)(7)(9) € 23,00 all'etto

Tagliolini al tartufo bianco d'Alba

○(1)(7) € 28,00 + tartufo bianco d'Alba 12,00 €/g

Tartufo bianco d'Alba

12,00 €/g

## DEGUSTAZIONE CAVIALE CALVISIUS

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

	<b>Tradition Royal</b> ○(4)	<b>Siberian Royal</b> ○(4)	<b>Beluga</b> ○(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 € 69,00

Trento Extra Brut,

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2008, Ferrari € 210,00



## LE PROPOSTE ALLA CARTA

Tartare di Fassona piemontese, barbabietola, salsa tonnata e radicchio tardivo

(T)(A)○(4)(3)(9)(10)

Baccalà in oliocottura al finocchietto su crema di cavolfiore e salsa agli agrumi

(A)○(4)

Gamberi 'viola' marinati al sale di Mothia  
su crema di ceci delle Murge al filo d'olio evo Coratina

(T)(A)○(2)(4)(14)

Funghi porcini freschi alla piastra con patate dell'Adriatico e biette

(T)○(7)

Risotto Gran Riserva Carnaroli, cime di rapa,  
guazzetto alla pescatora, capperi e limone

(A)○(7)(4)(2)(14)

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

(A)○(2)(4)(14)(1)

*Zuppa etrusca*: cavolo nero, verdure dell'orto,  
farro, ceci delle Murge e finocchietto selvatico

(A)○(1)(9)

Tortelli ripieni di bollito misto, crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e bagnetto verde

(T)○(1)(7)(9)

Calamari del Mar Ligure farciti di pappa al pomodoro su cacciucco alla livornese

(A)○(1)(2)(4)(14)

Branzino del Mar Ligure cotto sulla pelle allo zafferano e frutti di mare

(A)○(2)(4)(14)

Rollè di faraona nostrana farcita di castagne  
con porcini, patate fondenti e composta di rabarbaro

(T)○(9)

Controfiletto di vitella di montagna in crosta alle erbe con sedano rapa e salsa allo zenzero

○(1)(7)(9)

Guancia di vitellone Fassone al Brunello di Montalcino e topinambur arrosto

(T)○(9)(12)

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

(T) Possibilità di aggiungere tartufo bianco d'Alba fresco, € 12,00 al grammo

○ 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 SO<sub>2</sub>.
- (13) Lupino e relativi prodotti.
- (14) Molluschi e relativi prodotti.

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