

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.*

## GLI SPECIALI

*Plateau Royal Voce* (consigliato per 2 persone)

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

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

(A)○(2)(4)(14)

€ 60,00

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

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

(A)○(2)(7)(9)

€ 29,00 all'etto

Tagliolini freschi al tartufo bianco d'Alba

○(1)(3)(7)

€ 28,00 + tartufo bianco d'Alba 12,00 €/gr

Tartufo bianco d'Alba

12,00 €/gr

(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 radicchio tardivo all'aceto di lamponi  
e noci di Sorrento

(A)m(4)(8)(7)

Mazzancolla dell'Adriatico su crema di ceci delle Murge  
con guanciale croccante e olio evo di Coratina al profumo di alloro

(A)○(2)

Carciofo fondente con patata della Sila, pecorino e uovo di fattoria morbido

(T)○(3)(7)

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

○(7)(8)(9)

Baccalà in olio cottura su crema di cime di rapa,  
scamorza affumicata al profumo di arance siciliane

(A)○(4)(7)

Petto di anatra alla Rossini, fegato grasso, spinaci e salsa al marsala

(T)○(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

## 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)

Uovo di fattoria in camicia, patata morbida e 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

	<b>Siberian Royal</b>	<b>Tradition Royal</b>	<b>Beluga</b>
	○(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

## IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Carciofo fondente con patata della Sila,  
pecorino e uovo di fattoria morbido

(1)○(3)(7)

Patè di fegatini di anatra al profumo di tartufo su pan brioche e mostrada di frutta

(1)○(1)(3)(7)(8)(9)(10)(12)

Tagliolini freschi al tartufo bianco d'Alba

○(1)(3)(7)

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

○(1)(3)(7)(9)

*Dolce tartufo*

○

Menu € 160,00 + tartufo bianco d'Alba fresco € 12,00/gr

Il menu è per l'intero tavolo

○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 su crema di cime di rapa,  
scamorza affumicata al profumo di arance siciliane

(A)○(4)(7)

Carciofo fondente con patata della Sila, pecorino e uovo di fattoria morbido

(T)○(3)(7)

Mazzancolle dell'Adriatico su crema di ceci delle Murge  
con guanciale croccante e olio evo di Coratina al profumo di alloro

(A)○(2)

Tartare di ricciola del Mediterraneo con radicchio tardivo all'aceto di lamponi e noci di Sorrento

(A)○(4)(8)(7)

Patè di fegatini di anatra al profumo di tartufo su pan brioche e mostrada di frutta

(T)○(1)(3)(7)(8)(9)(10)(12)

## 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

(T)○(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

○(9)



## SECONDI

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

(A)  (4)(9)

Rombo chiodato del Mar Tirreno alla pizzaiola con origano del Pollino e peperone crusco

(A)  (1)(3)(4)(7)(9)(12)

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

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

Lepre *royal* al profumo di rosmarino con purea di patate del Gargano

(7)(9)(12)

Petto di anatra alla Rossini, fegato grasso, spinaci e salsa al marsala

(I)  (1)(7)(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

(I) 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

## SPECIALS

*Plateau Royal Voce* (suggested for 2)

Oysters, 'purple' shrimps from Sanremo, 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 Sanremo, 3 prawns from Liguria

(A)○(2)(4)(14)

€ 60,00

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

*The lobster from Tyrrhenian Sea* : the catalana of Voce

(A)○(2)(7)(9)

€29,00 per hg

Tagliolini pasta with fresh white truffle from Alba

○(1)(3)(7)

€ 28,00 + fresh white truffle from Alba € 12,00 per grams

Fresh white truffle from Alba

€ 12,00 per grams

(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)

\*\*\*\*\*

Tirrenian Sea amberjack tartare with red chicory flavored with raspberries vinegar  
and walnuts from Sorrento

(A)○(4)(8)(7)

Adriatic Sea striped prawns with chickpeas from Murge,  
crispy bacon and Coratina extra virgin olive oil flavoured with laurel

(A)○(2)

Artichoke with potatoes from Sila, pecorino cheese and soft egg

(I)○(3)(7)

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

○(7)(8)(9)

Codfish cooked in oil with turnip tops, smoked scamorza cheese  
flavoured with Sicilian oranges

(A)○(4)(7)

'Rossini' duck breast, foie gras, spinach and marsala wine sauce

(I)○(1)(7)(9)(12)

\*\*\*\*\*

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

## 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)

Farm poached egg with soft potato and onion

*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

	<b>Siberian Royal</b> ○(4)	<b>Tradition Royal</b> ○(4)	<b>Beluga</b> ○(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

## THE WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Artichoke with potatoes from Sila,  
pecorino cheese and soft egg

(T)○(3)(7)

Duck liver pâté flavoured with truffle, brioche bread and fruit mostarda

(T)○(1)(3)(7)(8)(9)(10)(12)

Tagliolini pasta with fresh white truffle from Alba

○(1)(3)(7)

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

○(1)(3)(7)(9)

*Sweet Truffle*  
○

Menu € 160,00 + fresh white truffle from Alba € 12,00/gr

The menu is for the whole table

○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 with turnip tops, smoked scamorza cheese flavoured with sicilian oranges

(A)○(4)(7)

Artichoke with potatoes from Sila, pecorino cheese and soft egg

(T)○(3)(7)

Adriatic Sea striped prawns with chickpeas from Murge, crispy bacon and Coratina extra virgin olive oil flavored with laurel

(A)○(2)

Tirrenian Sea amberjack tartare with red chicory flavored with raspberries vinegar and walnuts from Sorrento

(A)○(4)(8)(7)

Duck liver pâté flavoured with truffle, brioche bread and fruit mostrada

(T)○(1)(3)(7)(8)(9)(10)(12)

## 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 Bonat parmigiano and black pepper

(T)○(1)(3)(7)(9)

Spaghettoni 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

○(9)

## MAIN COURSES

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

(A)  (4)(9)

Turbot from Tyrrhenian Sea with pizzaiola sauce, oregano from Pollino and crispy pepper

(A)  (1)(3)(4)(7)(9)(12)

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

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

*Royal hare* style flavored with rosemary, with potatoes from Gargano purée

(7)(9)(12)

'Rossini' duck breast, foie gras, spinach and marsala wine sauce

(T)  (1)(7)(9)(12)

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

(T) Possibility to add fresh white truffle from Alba, € 12,00 per gram

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

Fetta di panettone di Alessandro Negrini e Fabio pisani con zabaione al marsala |

*Slice of Alessandro Negrini and Fabio Pisani panettone with zabaione and marsala wine*

€ 14,00

○(1)(3)(7)

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 still water 75 cl*

€ 5,00

Acqua minerale San Pellegrino 75 cl | *San Pellegrino water 75*

€ 5,00

Bibite | *Soft drinks*

€ 5,00

Spremute fresche | *Fresh squeezed citrus*

€ 7,00

Espresso | Espresso coffee

€ 3,00

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

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 SO<sub>2</sub>.  
*Sulfur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter reported as SO<sub>2</sub>*
- (13) Lupino e relativi prodotti. | *Lupine and related products.*
- (14) Molluschi e relativi prodotti. | *Molluscs and related products.*



[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)