

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, cannolicchi e capesante

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

€ 160,00

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 (per 2 persone)

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

€ 150,00

L'aragosta alla catalana di Voce

(A) (2)(4)(7)(9)

€ 29,00 all'etto

Aragosta alla brace in due servizi

Agretti in insalata, albicocche, la sua riduzione ed erbe aromatiche

(A) (2)(4)(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)

Tagliatelle fresche alla barbabietola, limone della Costiera, alloro e panna acida

Siberian Royal 10 g

○(1)(3)(4)(7)(9)

Uovo di fattoria in camicia, patata morbida ed erba cipollina

Beluga 10 g

○(3)(7)

Predessert

○

Il dolce omaggio ad Alessandro Manzoni

○

Menu € 240,00

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	€ 35,00	€ 40,00	€ 80,00
g 30	€ 85,00	€ 100,00	€ 235,00
g 50	€ 140,00	€ 165,00	€ 420,00

Il sommelier consiglia

Trento Extra Brut,
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2010, Ferrari

€ 260,00



○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 granita al sedano e aneto

○(14)

Carpaccio di ricciola nostrana, mandorle tostate, sesamo e crescita d'acqua

(A)○(4)(8)(10)

Capasanta nostrana alla brace d'ulivo, crema di scarola,
maionese all'olio di acciughe e rapanelli

(A)○(3)(4)(14)

Asparagi d'Albenga con uovo morbido di fattoria alla verbena,
taleggio e cicoria di campo

○(3)(7)

Risotto Gran Riserva Carnaroli con noci di Sorrento, olive taggiasche candite e pompelmo

○(1)(7)(8)(9)

Rombo chiodato in crosta al limone della Costiera con melanzana alla mediterranea

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)

Controfiletto di vitella di montagna gratinato alla liquirizia e *tarte tatin* di sedano rapa

○(1)(3)(7)(9)

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

Carpaccio di ricciola nostrana, mandorle tostate, sesamo e crescione d'acqua

(A)○(4)(8)(10)

Capasanta nostrana alla brace d'ulivo, crema di scarola, maionese all'olio di acciughe e rapanelli

(A)○(3)(4)(14)

Mazzancolle del Mar Adriatico marinata alle erbe del Giardino di Alessandro su crema di fagioli cannellini e gelatina di pomodoro

(A)○(2)(4)(9)

Petto d'anatra nostrano affumicato alle cinque spezie, spinacino, fegato d'oca e prugne al forno

○(1)(3)(7)(10)(12)

Asparagi d'Albenga con uovo morbido di fattoria alla verbena, taleggio e cicoria di campo

○(3)(7)

PRIMI

Spaghettoni di Gerardo di Nola, riduzione di crostacei e gamberi 'viola' marinati alla maggiorana

○(1)(2)(4)(9)

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

○(1)(9)

Risotto Gran Riserva Carnaroli con noci di Sorrento, olive taggiasche candite e pompelmo

○(1)(7)(8)(9)

Tortelli farciti di spalla di manzo brasato, crema di parmigiano 30 mesi e insalata di ortaggi

○(1)(7)(9)(12)

SECONDI

Pescato del giorno con carciofi arrostiti in salsa alla mentuccia

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

Seppia alla brace con il suo nero, patate della Sila e asparagi

(A) (3)(4)(7)(9)

Rombo chiodato in crosta al limone della Costiera con melanzana alla mediterranea

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

Controfiletto di vitella di montagna gratinato alla liquirizia e *tarte tatin* di sedano rapa

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

Quaglia di Miroglio arrosto farcita di albicocca ed erbe aromatiche, con melassa di peperone

(3)(7)(9)(10)

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, smooth clams, scallops, razor clams

(A)○(2)(7)(8)(11)

€ 160,00

Oyster Plateau

Special Vicking's Maree Pink Oyster, Normandy

Violet Special Fine de Claire (Charente Maritime), Normandy

1 pc

€ 8,00

8 pc

€ 50,00

16 pc

€ 95,00

Shellfish on ice: 3 'purple' shrimps from the 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 with lobster (serving for 2)

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

€ 150,00

The 'catalana' lobster of Voce

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

€ 29,00 per hg

Barbecued lobster in 2 services

Salad of saltwort, apricots, lobster reduction and aromatic herbs

(1)(3)(7)

€ 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

THE CAVIAR MENU

Oysters with sour cream flavoured with citrus

Traditional Royal 10 g

○(4)(7)(8)(14)

Fresh tagliatelle pasta with beetroot, Amalfi Coast lemon, bay leaves and sour cream

Siberian Royal 10 g

○(1)(2)(4)(9)(14)

Farm poached egg, soft potato and chive

Beluga 10 g

○(3)(7)

Predessert

○

The dessert dedicated to Alessandro Manzoni

○

Menu € 240,00

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	Tradition Royal	Beluga
	○(4)	○(4)	○(4)
g 10	€ 35,00	€ 40,00	€ 80,00
g 30	€ 85,00	€ 100,00	€ 235,00
g 50	€ 140,00	€ 165,00	€ 420,00

The sommelier suggests

Trento Extra Brut,
Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2010, Ferrari

€ 260,00



○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 menu

VOCE'S DELIGHTS

Oyster granita and celery and dill

○(14)

Amberjack carpaccio, toasted almonds, seeds and watercress

(A)○(4)(8)(10)

Italian scallops grilled on olive tree embers with escarole cream,
mayonnaise with anchovies oil and radishes

(A)○(4)

Asparagus from Albenga with soft farm egg
and verbena herbs, taleggio cheese and wild chicory

○(3)(7)

Risotto (Carnaroli variety) with walnuts from Sorrento, candied olives and grapefruit

○(1)(7)(8)(9)

Turbot in a crust of Amalfi Coast lemon, with eggplant
cooked with Mediterranean flavours

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)

Mountain young beef "au gratin" with licorice and *tarte tatin* with celeriac

○(1)(3)(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

The menu is for the whole table

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

APPETIZERS

Amberjack carpaccio, toasted almonds, seeds and watercress

(A)○(4)(8)(10)

Italian scallops grilled on olive tree embers with escarole cream,
mayonnaise with anchovies oil and radishes

(A)○(4)

Adriatic Sea Mantis shrimps marinated with herbs from the Garden of Alessandro
con cannellini beans purée and tomato jelly

(A)○(2)(4)(9)

Smoked duck breast with the five spices, spinach, foie gras and baked plums

○(1)(3)(7)(10)(12)

Asparagus from Albenga with soft farm egg
and verbena herbs, taleggio cheese and wild chicory

○(3)(7)

FIRST COURSES

Spaghettoni Gerardo di Nola, shellfish reduction
and 'purple' shrimps marinated with marjoram

○(1)(2)(4)(9)

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

○(1)(9)

Risotto (Carnaroli variety) with walnuts from Sorrento,
candied olives and grapefruit

○(1)(7)(8)(9)

Tortelli stuffed with braised beef, cream of Parmesan aged 30 months
and fresh vegetables salad

○(1)(3)

MAIN COURSES

Catch of the day with roasted artichokes in mint sauce

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

Grilled cuttlefish and their reduction, potato from Sila and asparagus

(A) (3)(4)(7)(9)

Turbot in a crust of Amalfi Coast lemon,
with eggplant cooked with Mediterranean flavours

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

Mountain young beef "au gratin" with licorice and *tarte tatin* with celeriac

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

Roasted quail of Miroglio stuffed with apricot and aromatic herbs
and red pepper molasses

(3)(7)(9)(10)

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 di Voce | *Dessert from Voce patisserie* € 12,00 - € 14,00

○

Soufflé alla liquirizia con gelato alla crema | *Licorice soufflé with vanilla ice-cream* € 16,00

○(3)(7)

Macedonia di frutta fresca o frutti di bosco | *Fresh fruit salad or wild berries* € 12,00 - € 18,00

○

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)