

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 del Museo 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 al Museo delle 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 museum of 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 museum of Gallerie d'Italia.

I CRUDI, I CROSTACEI DEL MAR TIRRENO

Plateau Royal Voce (consigliato per 2 persone) € 160,00
Ostriche, gamberi 'viola', scampi liguri, tagliatelle di seppia,
tartara di ricciola, cannolicchi e capesante
(A)○(2)(7)(8)(11)

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', 3 scampi liguri € 60,00
(A)○(2)(4)(14)

Mezzi paccheri Gerardo di Nola con aragosta (per 2 persone) € 150,00
(A)○(1)(2)(4)(7)(9)(14)

L'aragosta alla catalana di Voce € 29,00/hg
(A)○(2)(4)(7)(9)

Aragosta alla brace in due servizi € 29,00/hg
(A)○(2)(4)(7)(9)

Scamponi al vapore con maionese al limone e basilico € 18,00/hg
(A)○(2)(3)

GLI SPECIALI

Tagliolini freschi con tartufo bianco d'Alba € 28,00 + tartufo € 12,00/gr
○(1)(3)(7)

Risotto Gran Riserva Carnaroli € 28,00 + tartufo € 12,00/gr
alla parmigiana con tartufo bianco d'Alba
○(7)(9)

Uovo di fattoria morbido € 28,00 + tartufo € 12,00/gr
all'occhio di bue con tartufo bianco d'Alba
○(3)(7)

LE DELIZIE DI VOCE

Ostrica granita al pomodoro verde

○(14)

Carpaccio di ricciola nostrana, giardiniera di verdure in escabepe, maionese al porro bruciato

(A)○(3)(4)(9)(12)

Seppia arrostita, lardo di D'Osvaldo al ginepro con passatina di fagioli al rosmarino e uva al forno

(A)○(4)(9)

Carciofo fondente alla brace, uovo di fattoria morbido, crema allo zafferano e pecorino

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

Risotto Gran Riserva Carnaroli con nocciole Tonda Gentile, topinambur e arancia

○(7)(8)(9)

Rombo chiodato con panure alle erbe, cavolfiore brasato e limone salato

(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.

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

€ 290,00



○ 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.

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Capasanta nostrana gratinata con crema di patate della Sila
e riduzione di peperone

○(1)(3)(4)(7)(9)(14)

Carciofo fondente alla brace, crema allo zafferano,
pecorino e uovo di fattoria morbido

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

Tagliolini freschi con tartufo bianco d'Alba

○(1)(3)(7)(9)

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

○(1)(3)(7)(9)

Dolce tartufo

○

Menu € 170,00 + tartufo bianco d'Alba fresco € 12,00/gr

Il menu è per l'intero tavolo

(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

Capasanta nostrana gratinata, crema di patate della Sila e riduzione di peperone

(T)○(1)(3)(4)(7)(9)(14)

Carpaccio di ricciola nostrana, giardiniera di verdure in escapepe,
maionese al porro bruciato

(A)○(3)(4)(9)(12)

Seppia arrostita, lardo di D'Ossvaldo al ginepro
con passatina di fagioli al rosmarino e uva al forno

(A)○(4)(9)

Rollé di coniglio, fegato d'anatra, castagne bollite al timo e melagrana

(T)○(3)(7)(9)

Carciofo fondente alla brace, uovo di fattoria morbido,
crema allo zafferano e pecorino

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

PRIMI

Spaghettoni Gerardo di Nola, riduzione di crostacei
e gamberi 'viola' marinati alla maggiorana (edizione 2018)

○(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 nocciole Tonda Gentile, topinambur e arancia

○(7)(8)(9)

Tortelli farciti di spalla di manzo brasato,
crema di parmigiano, pepe nero e salsa al prezzemolo

(T)○(1)(3)(7)(9)(12)

Pasta mista Gerardo di Nola, ragù di scoglio, acciughe, capperi e lenticchie

○(1)(2)(4)(9)(14)

SECONDI

Pescato del giorno con coste all'olio, riduzione di miele e salsa all'aneto

(A) (4)(9)

Scorfano alla brace, carota glassata, mandarino e la sua salsa

(A) (4)(9)

Rombo chiodato con panure alle erbe, cavolfiore brasato e limone salato

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

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

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

Piccione di Miroglio al forno con patate arrostiti e ragù di cardoncelli e olive

(1)(7)(9)

Lepre *à la Royale*, omelette di topinambur e lenticchie, zucca e salsa al porto rosso

(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

 **60** Piatto storico di Aimè e Nadia

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

(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', THE CRUSTACEANS FROM TYRRHENIAN SEA

<i>Plateau Royal Voce</i> (suggested for 2) Oysters, 'purple' shrimps, Ligurian prawns, cuttlefish tagliatelle, amberjack tartare, scallops, razor clams (A)○(2)(7)(8)(11)	€ 160,00
<i>Oyster Plateau</i> Special Vicking's Maree Pink Oyster, Normandy Violet Special Fine de Claire (Charente Maritime), Normandy	
1 pz	€ 8,00
8 pz	€ 50,00
16 pz	€ 95,00
Shellfish on ice: 3 'purple' shrimps, 3 prawns from Liguria (A)○(2)(4)(14)	€ 60,00
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)(4)(7)(9)	€ 29,00/hg
Barbecued lobster in 2 services (A)○(2)(4)(7)(9)	€ 29,00/hg
Steamed scamponi with lemon and basil mayonnaise (A)○(2)(3)	€ 18,00/hg

SPECIALS

Tagliolini pasta with white truffle from Alba ○(1)(3)(7)	€ 28,00 + truffle € 12,00/gr
Risotto (Carnaroli variety) parmigiano cheese with white truffle from Alba ○(7)(9)	€ 28,00 + truffle € 12,00/gr
Soft fried farm egg with white truffle from Alba ○(3)(7)	€ 28,00 + truffle € 12,00/gr

VOCE'S DELIGHTS

Oyster granita with green tomato

○(14)

Amberjack carpaccio, mixed pickled vegetables in escapece, burnt leek mayonnaise

(A)○(3)(4)(9)(12)

Roasted cuttlefish, D'Ossvaldo lard with juniper, beans purée with rosemary
and baked grapes

(A)○(4)(9)

Artichoke on embers, soft farm egg, pecorino cheese and saffron cream

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

Risotto (Carnaroli variety) with hazelnuts Tonda Gentile,
Jerusalem artichokes and orange

○(7)(8)(9)

Turbot with panure of herbs, braised cauliflower and salted lemon

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)

Mountain young beef *au gratin* with capers, *tarte tatin* of 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.

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

€ 290,00



○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.

THE WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Italian scallops with cream of potatoes from Sila
and reduction of sweet pepper

○(1)(3)(4)(7)(9)(14)

Artichoke on embers, soft farm egg,
pecorino cheese and saffron cream

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

Tagliolini pasta with white truffle from Alba

○(1)(3)(7)(9)

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

○(1)(3)(7)(9)

Sweet truffle

○

Menu € 170,00 + fresh white truffle from Alba € 12,00/gr

The menu is for the whole table

(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

Italian scallops *au gratin* with cream of potatoes from Sila and reduction of sweet pepper

(T)○(1)(3)(4)(7)(9)(14)

Amberjack carpaccio, mixed pickled vegetables in escapece, burnt leek mayonnaise

(A)○(3)(4)(9)(12)

Roasted cuttlefish, lard of D'Ossvaldo flavoured with juniper, beans purée with rosemary and baked grapes

(A)○(4)(9)

Rabbit rollé, duck liver, boiled chestnuts with thyme and pomegranate

(T)○(3)(7)(9)

Artichoke on embers, soft farm egg, pecorino cheese and saffron cream

○(1)(3)(7)(8)(9)(12)

FIRST COURSES

Spaghettoni Gerardo di Nola, shellfish reduction and 'purple' shrimps marinated with marjoram (2018 edition)

○(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 hazelnuts Tonda Gentile, Jerusalem artichokes and orange

○(7)(8)(9)

Tortelli stuffed with braised beef, parmigiano cream, black pepper and parsley sauce

(T)○(1)(3)(7)(9)(12)

Mixed pasta Gerardo di Nola, fish sauce, anchovies, capers and lentils

○(1)(2)(4)(9)(14)

MAIN COURSES

Catch of the day, Swiss chard seasoned with oil, honey and dill reduction

(A)○(4)(9)

Scorpionfish on embers, glazed carrot and tangerine sauce

(A)○(4)(9)

Turbot with a panure of herbs, braised cauliflower and salted lemon

(A)○(1)(3)(4)(7)(9)

Mountain young beef *au gratin* with capers and *tarte tatin* of celeriac

○(1)(3)(7)(9)

Baked pigeon of Miroglio, with roasted potatoes, sauce of cardoncelli mushrooms and olives

○(1)(7)(9)

Hare *à la Royale*, pancake of Jerusalem artichoke and lentil, pumpkin and 'porto rosso' sauce

○(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

 Historical dish of Aimo e Nadia

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

(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* € 7,00

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* € 25,00 - € 49,00

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)