

VOCE

AIMO E NADIA

La proposta dello chef **LA PROPOSTA DELLO CHEF**

MENU 1

Polpo arrosto con crema di zucca e 'bagna cauda'

Scaldare il polpo e le bietole (confezione 1) in forno preriscaldato a 180° per 4 min. Scaldare la crema di zucca (confezione 2) in microonde o su fiamma. Salsare il polpo con la bagna cauda (confezione 3) tenuta a temperatura ambiente.

Ingredienti: polpo, sale, olio extra vergine d'oliva, olio di semi, zucca, rosmarino, salvia, pepe, bietole, aglio, cipolla, patata, acciuga.
Allergeni: pesce e relativi prodotti, molluschi e relativi prodotti, frutta a guscio e relativi prodotti.

I pizzoccheri di Alessandro Negrini per Voce

Aggiungere un cucchiaino d'acqua fredda e scaldare in microonde per 2,30 minuti a potenza media. È preferibile consumare direttamente dalla vaschetta.

Ingredienti: acqua, verza, grana, formaggio, patate, aglio, burro, farina di grano saraceno, farina.
Allergeni: latte e relativi prodotti, cereali contenenti glutine

Capocollo di maiale brasato con verza stufata e polenta di mais di Storo croccante

Immergere in acqua a 90° il capocollo (confezione 1) per 4 min. Scaldare la verza (confezione 2). Guarnire con la polenta soffiata (confezione 3).

Ingredienti: capocollo di maiale, rosmarino, salvia, sale, verza, burro, cipolla, sedano, carote, vino bianco, pepe, mais, olio di semi.
Allergeni: latte e relativi prodotti, sedano e relativi prodotti, frutta a guscio e relativi prodotti, diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/l riportati come SO₂.

Pastiera Voce: crostatina all'olio extravergine d'oliva, ricotta di bufala campana e pere caramellate

Lasciare la pastiera a temperatura ambiente per 10 minuti.

Ingredienti: pasta frolla, ricotta, cioccolato fondente, scorza di arancia candita, cannella, pere, cacao, amido di riso.
Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e relativi prodotti

Euro 65,00 per persona

**Con l'acquisto di 4 menu a scelta tra quelli proposti
in regalo una bottiglia di Trento DOC 'Maximum' Blanc de Blancs Ferrari**



VOCE

AIMO E NADIA

La proposta dello chef **LA PROPOSTA DELLO CHEF**

MENU 2

Polpette di pesce con sugo di pomodoro all'origano, basilico e capperi

Scaldare le polpette (confezione 1) in forno preriscaldato a 160° per 15 minuti. Nel microonde o su fiamma in una casseruola portare a ebollizione per 2 minuti il sugo di pomodoro (confezione 2). Infine unire il sugo alle polpette.

Ingredienti: ricciola, pomodoro, origano, olio evo, sale, capperi, patata, uova, pane grattugiato.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce e relativi prodotti.

Zuppa di legumi, verdure di stagione e orzo perlato

Scaldare la zuppa in microonde o su fiamma in una casseruola aggiungendo 30 ml di acqua.

Ingredienti: fagioli, sedano, carote e cipolla, orzo, piselli, fave, fiori di zucca e spinaci, semi di finocchio, aglio, olio evo, sale e pepe.

Le verdure possono cambiare in base alla stagionalità e disponibilità del ristorante.

Allergeni: sedano e relativi prodotti.

Ricciola in cartoccio di scarola con patate morbide, broccoletti e salsa alla pizzaiola

In una casseruola scaldare la salsa alla pizzaiola (confezione 1). Cuocere il pesce e i broccoletti (confezione 2) in forno preriscaldato a 180° per 3 min. Scaldare la crema di patate (confezione 3) in microonde, o su fiamma.

Ingredienti: ricciola, olio extra vergine d'oliva, sale, scarola, patata, pepe, pomodoro, zucchero, timo, maggiorana, rosmarino, salvia, sedano, cipolla, vino bianco.

Allergeni: pesce e relativi prodotti, sedano e relativi prodotti, diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/l riportati come SO2.

Bigné al tiramisù: bigné con crumble al cacao farcito con crema al mascarpone e namelaka al caffè

Lasciare il bigné a temperatura ambiente per 10 minuti.

Ingredienti: burro, latte, uova, farina, mascarpone, caffè, cioccolato, mandorla.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e relativi prodotti, frutta a guscio e relativi prodotti.

Euro 58,00 per persona

**Con l'acquisto di 4 menu a scelta tra quelli proposti
in regalo una bottiglia di Trento DOC 'Maximum' Blanc de Blancs Ferrari**

— A casa tua con —
 **COSAPORTO**
IL TUO QUALITY DELIVERY
— cosaporto.it —



VOCE

AIMO E NADIA

La proposta dello chef **LA PROPOSTA DELLO CHEF**

MENU 3

Vitella di montagna "Macelleria Martini" con salsa tonnata e sedano croccante

Lasciare la carne (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 min. Guarnire a piacere con salsa tonnata (confezione 2) e con salsa al vitello (confezione 3) precedentemente scaldata in microonde o su fiamma in una casseruola.

Ingredienti: vitella, capperi, acciuga, tonno, uova, olio, sale, aceto, cipolla, sedano, carote.

Allergeni: uova, pesce e relativi prodotti, sedano.

Spaghettoni di Gerardo di Nola con cipollotto, guanciale d'Osvaldo e pomodori pelati di Torre Guaceto

Cuocere la pasta (confezione 1) per 12 min. in acqua bollente salata. Scolare la pasta e finire la cottura amalgamando il tutto con la salsa al cipollotto (confezione 2) per circa 2 min. Guarnire con il guanciale (confezione 3) precedentemente scaldato in forno a 180° per 2 min.

Ingredienti: spaghettoni, olio extra vergine d'oliva, aglio, cipollotto, burro, peperoncino, alloro, pomodoro, guanciale, Parmigiano, basilico, sale.

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte e relativi prodotti, sedano e relativi prodotti.

Petto di pollo grigliato al finocchietto e pane con patate al cartoccio

Scaldare il pollo e le patate (confezione 1) in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Scaldare la salsa (confezione 2) in microonde o su fiamma in una casseruola. Condire il pollo con la salsa prima di servire.

Ingredienti: pollo, patate, pangrattato, burro, uova, sale, olio extra vergine d'oliva, rosmarino, pepe, finocchietto, Parmigiano.

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte, uova.

Mousse al cioccolato bianco e lampone

Lasciare la mousse a temperatura ambiente per 10 minuti.

Ingredienti: scaglie di wafer, polpa di lampone, colla di pesce, uova, zucchero, cioccolato bianco.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e relativi prodotti

Euro 50,00 per persona

**Con l'acquisto di 4 menu a scelta tra quelli proposti
in regalo una bottiglia di Trento DOC 'Maximum' Blanc de Blancs Ferrari**

