

FOCACCE E SANDWICH

**FOCACCIA BIANCA CON GRANO "CAROSELLA DEL POLLINO",
OLIO EVO E ROSMARINO** 6,00 €

Rigenerare in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti.

Ingredienti: farina, acqua, lievito di birra, sale, olio extra vergine d'oliva

Allergeni: cereali contenenti glutine

**FOCACCIA BARESE CON POMODORINI PUGLIESI E ORIGANO DEL
POLLINO** 8,00 €

Rigenerare in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti.

Ingredienti: farina, acqua, lievito di birra, sale, pomodorini datterini, olio extra vergine d'oliva, origano

Allergeni: cereali contenenti glutine

**FOCACCIA MARGHERITA CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E
BASILICO FRESCO** 10,00 €

Rigenerare infornando a 180°C per 5 minuti e guarnire la focaccia con pomodoro e mozzarella (confezione 1).

Ingredienti: farina, acqua, sale, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva, pomodori datterini, mozzarella di bufala, basilico

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte

PIATTI FREDDI

**INSALATA DI FARRO, CAPONATA DI SEDANO RAPA, CAROTE, PATATE,
PEPERONI ALL'OLIO EXTRAVERGINE CORATINA** 14,00 €

Lasciare l'insalata di farro (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 minuti prima di consumarla.

Ingredienti: farro, sedano rapa, carote, patate, capperi, olio evo, sale, pepe, peperoni,

aceto bianco, cipolle dorate, pomodoro, origano secco

Allergeni: cereali contenenti glutine

CAESAR SALAD 13,00 €

Lasciare l'insalata (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 minuti.

Condire con la salsa (confezione 2).

Ingredienti: insalata iceberg, uovo, olio evo, bacon, crostini di pane, pollo, senape, limone, parmigiano, aceto, limone

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

LA CUCINA DI VOCE

ANTIPASTI

VITELLA DI MONTAGNA MACELLERIA MARTINI CON SALSA TONNATA E SEDANO CROCCANTE. 17,00 €

Lasciare la vitella (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, sedano

SGOMBRO NOSTRANO CON ZUCCHINE, CIPOLLE IN AGRODOLCE E POLENTA CROCCANTE 20,00 €

Rigenerare lo sgombro (confezione 1) e la polenta (confezione 2) in forno preriscaldato a 180°C per 5 min. Adagiare il pesce con il suo condimento sulla polenta.

Ingredienti: sgombro, cipolle dorate, uvetta, zucchero, sale, aceto bianco, zucchine, olio evo, sale, pepe, farina di mais, alloro

Allergeni: pesce

POLPETTE DI PESCE CON SUGO DI POMODORO ALL'ORIGANO, BASILICO E CAPPERI 18,00 €

Rigenerare le polpette (confezione 1) in forno preriscaldato a 160°C 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

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONI DI GERARDO DI NOLA CON CIPOLLOTTO, GUANCIALE DI NORCIA E POMODORI PELATI DI TORRE GUACETO 19,00 €

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: spaghetti, olio extra vergine d'oliva, aglio, cipollotto, burro, peperoncino, alloro, pomodoro, guanciale, parmigiano, basilico, sale.

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte, sedano

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA 16,00 €

Scaldare in microonde per 2 minuti a potenza media o in padella su fiamma bassa.

Ingredienti: pasta grano duro, cime di rapa, acciuga, olio evo, aglio, pane, peperoncino, sale, pepe

Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce

ZUPPA DI LEGUMI CON VERDURE DI STAGIONE E ORZO PERLATO 16,00 €

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

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

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

Allergeni: sedano, cereali contenenti glutine

SECONDI PIATTI

**PESCATO DEL GIORNO DEL MAR ADRIATICO IN CARTOCCIO
CON CARCIOFI LIGURI, PORRI E RIDUZIONE DEL SUO FUMETTO** 22,00 €

Cuocere il cartoccio (confezione 1) in forno preriscaldato a 180°C per 10 min.

Aggiungere la salsa (confezione 2) precedentemente riscaldata a fiamma bassa.

Ingredienti: pesce, carciofi, porri, pomodorini, olio evo, vino bianco, alloro, sedano, cipolle, sale, pepe, origano secco

Allergeni: *pesce, sedano*

**CALAMARI NOSTRANI FARCITI DI PAPPÀ AL POMODORO
CON SALSA DI CAPPERI E OLIVE** 21,00 €

Rigenerare il calamaro (confezione 1) in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Prima di servire, versare sul calamaro la salsa (confezione 2) precedentemente riscaldata su fiamma bassa.

Ingredienti: calamari, pomodoro, pane, olio evo, sale, pepe, sedano, cipolle, alloro, vino bianco, capperi, olive nere, origano secco, basilico

Allergeni: *molluschi, cereali contenenti glutine, sedano*

**PETTO DI POLLO GRATINATO AL FINOCCHIETTO E PANE
CON PATATE AL CARTOCCIO** 19,00 €

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*

ROLLÈ DI FARAONA AL PEPE CON PUREA DI CAROTE AL CARDAMOMO 22,50 €

Immergere il rollè (confezione 1) per 6 minuti in acqua bollente.

Disporre la salsa (confezione 2) in un pentolino e scaldare su fiamma moderata;

aggiungere il rollè e continuare a irrorare con la salsa fino a completo assorbimento.

Riscaldare su fiamma bassa la purea di carote (confezione 3).

Ingredienti: carne di faraona, vino rosso, patate, cipolle, carote, alloro, cardamomo, chiodi di garofano, olio evo, sale, pepe

Allergeni: *solfiti*

KIT PORTAMI CON TE

Una selezione di prodotti d'eccellenza da tenere in dispensa per ogni occasione.

Olio extra vergine di oliva Le 4 Contrade, fruttato medio 100% Coratina 500 ml	18,00€
Pane a lievitazione naturale con farine macinate a pietra 1 kg	8,00€
Taralli all'olio extravergine di oliva e semi di finocchio "Pisani e Negrini" confezione 250 gr	5,00€
Parmigiano Reggiano "Bonat 24/30 mesi" 500 g	17,50€
Mandorle biologiche varietà "Genco", Puglia confezione 200 gr	12,00€
Vermicelloni Gerardo di Nola 500 gr	4,00€
Mezzi paccheri Gerardo di Nola 500 gr	4,00€
Pomodoro Corbarino 580 gr	12,00€
Passata di pomodoro 330 gr	10,00€
Giamaica Indo caffè confezione da 1 kg in grani	36,00€

PRALINE

Ingredienti: cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, Caramello, Caramello salato, pasta di NOCCIOLA, massa di cacao, LATTE in polvere, zucchero di canna, burro di cacao, lecitina di SOIA, PANNA, BURRO, sciroppo di glucosio, acqua, acido citrico, glicerolo, sorbitolo, zucchero invertito, aroma di vaniglia, black Tea, olio essenziale di bergamotto, concentrato di cointreau (alcohol, acqua distillata, buccia d'arancia dolce e amara), olio essenziale di limone, olio essenziale di arancia

Allergeni: latte, frutta a guscio

16 pezzi	28,00€
25 pezzi	38,00€

DOLCI

BABÀ AL RUM CON CREMA AL LIMONE DELLA COSTIERA 10,00 €

Lasciare il babà (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 minuti.

Guarnire con la crema (confezione 2)

Ingredienti: farina, uova, latte, burro, lievito di birra, limone, maizena, zucchero, rum

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

BIGNÉ AL CAFFÈ CON CRUMBLE AL CACAO FARCITO CON CREMA AL MASCARPONE E NAMELAKA AL CAFFÈ 10,00 €

Lasciare il bigné a temperatura ambiente per 20 minuti.

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

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio

CUORE ALLO YOGURT E LAMPONI: MOUSSE ALLO YOGURT CON BISQUIT ALLA MANDORLA, LIMONI E GELE AL LAMPONE 10,00 €

Lasciare la mousse a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: uova, latte, farina, lamponi, yogurt, mandorle, limone, cioccolato bianco.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio

PASTIERA VOCE: CROSTATINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA E PERE CARAMELLATE 10,00 €

Lasciare la crostata a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: pasta frolla, ricotta, cioccolato fondente, scorza di arancia candita, cannella, pere, cacao, amido di riso

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 9,00 €

Lasciare la macedonia a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: ananas, kiwi, melone, fragole, mele, pere, limone, zucchero, acqua

Allergeni: nessuno

GUSTO 17 PER VOCE

BOX STECCHI GELATO – 6 PEZZI

36,00€

Da Voce di Aimo e Nadia trovi i deliziosi Stecchi Gelato di Gusto 17 preparati ogni giorno selezionando le migliori materie prime. Una merenda sana e golosa, perfetta per rinfrescare i tuoi pomeriggi estivi!

BOX LINGOTTI GELATO – 4 PEZZI

16,00€

Da Voce di Aimo e Nadia trovi gli imperdibili Lingotti Gelato di Gusto 17 preparati ogni giorno selezionando le migliori materie prime. Freschi e golosi, perfetti per un dopocena o per una merenda.

BOX WAFER GELATO – 6 PEZZI

18,00€

Da Voce di Aimo e Nadia trovi i fantastici Wafer Gelato di Gusto 17 preparati ogni giorno selezionando le migliori materie prime. Una golosa merenda perfetta in estate per grandi e piccoli.

WAFER LONG AL CACAO CON GELATO ALLA CREMA VOCE – 7 PEZZI

28,00 €

Da Voce di Aimo e Nadia trovi i fantastici Wafer Long Gelato di Gusto 17 preparati ogni giorno selezionando le migliori materie prime. Un goloso dessert che piace a grandi e piccini.