

# VOCE

AIMO E NADIA

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

### L'INVERNO DI VOCE

#### Sgombro nostrano con zucchine, cipolle in agrodolce e polenta croccante

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*

#### Zuppa di legumi con 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, 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*

#### Cappello del prete di manzo brasato alle spezie con purea di carote al cardamomo

Immergere la carne (confezione 1) per 6 minuti in acqua bollente facendo attenzione ad ottenere una carne morbida al tatto.  
Disporre la salsa (confezione 2) in un pentolino e scaldare su fiamma moderata;  
aggiungere la carne e continuare a irrorare con la salsa fino a completo assorbimento.  
Riscaldare su fiamma bassa la purea di carote (confezione 3).

Ingredienti: carne di manzo, vino rosso, patate, cipolle, carote, alloro, cardamomo, chiodi di garofano, olio evo, sale, pepe  
*Allergeni: solfiti*

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

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*

*Euro 65,00 per persona*

— A casa tua con —  
 **COSAPORTO**  
IL TUO QUALITY DELIVERY  
— [cosaporto.it](http://cosaporto.it) —



# VOCE

AIMO E NADIA

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

DALLA TRADIZIONE

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

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*

### *Omaggio alla Puglia: orecchiette con cime di rapa*

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 e relativi prodotti*

### Pescato del giorno del Mar Adriatico in cartoccio con carciofi liguri, porri e riduzione del suo fumetto

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*

### Babà al rum con crema ai limoni della Costiera

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*

*Euro 60,00 per persona*



# VOCE

AIMO E NADIA

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

### MENU VEGETARIANO

#### Caponatina di verdure dell'orto con capperi, olive e burrata di Andria

Lasciare a temperatura ambiente per 20 minuti prima di servire.

Ingredienti: sedano rapa, carote, patate, olio evo, sale, pepe, peperoni, capperi, olive, burrata, aceto bianco, cipolle dorate, pomodoro, origano secco

*Allergeni: latte*

#### Spaghetti con pesto mediterraneo di mandorle, pomodori secchi e capperi

Cuocere gli spaghetti (confezione 1) in 2 l di acqua con 14 gr di sale per 12 minuti.

In una casseruola disporre il pesto mediterraneo (confezione 2) e aggiungere 50 ml di acqua.

Scolare la pasta al dente e finire la cottura nella casseruola con il sugo per 2 minuti circa.

Guarnire con la mollica di pane croccante (confezione 3).

Ingredienti: spaghetti, mandorle, pomodori secchi, capperi, olio, pane, erbe aromatiche, sale

*Allergeni: cereali contenenti glutine, frutta a guscio*

#### Carciofi ripieni di patate, pecorino e limoni della Costiera su spinaci all'olio

In forno preriscaldato a 200°C infornare la confezione, avendo cura di togliere il coperchio, e riscaldare per 5 minuti.

Servire.

Ingredienti: carciofi, patate, pecorino, limone, sale, olio, pepe, pane, spinaci

*Allergeni: latte, glutine*

#### Bigné al tiramisù

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*

*Euro 55,00 per persona*

— A casa tua con —  
 **COSAPORTO**  
IL TUO QUALITY DELIVERY  
— [cosaporto.it](http://cosaporto.it) —

