

## FOCACCE E SANDWICH

**FOCACCIA BIANCA CON GRANO CAROSELLA DEL POLLINO,  
OLIO EVO E ROSMARINO** 7,00 €

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

Ingredienti: farina, acqua, lievito di birra, sale, olio evo

Allergeni: cereali contenenti glutine

**FOCACCIA BARESE CON POMODORINI PUGLIESI E ORIGANO DEL  
POLLINO** 9,00 €

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

Ingredienti: farina, acqua, lievito di birra, sale, pomodorini datterini, olio evo, origano

Allergeni: cereali contenenti glutine

**FOCACCIA MARGHERITA CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E  
BASILICO FRESCO** 12,00 €

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 evo, 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 EVO DI CORATINA** 14,50 €

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, sedano

**CAESAR SALAD** 16,00 €

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 DI MARTINI CON SALSA TONNATA  
E SEDANO CROCCANTE.** 19,00 €

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 evo, 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** 20,00 €

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*

**SPAGHETTI DI GERARDO DI NOLA CON RAGÙ D'AGNELLO DEL GARGANO E SALSA AL PARMIGIANO 24 MESI** 19,00 €

Cuocere la pasta (confezione 1) in acqua bollente salata per 9 min. Scolare la pasta e finire la cottura amalgamando il tutto con il ragù d'agnello (confezione 2) per circa 2 min, Guarnire con la salsa al parmigiano (confezione 3) precedentemente scaldata a fiamma bassa.

Ingredienti: pasta di grano duro, olio evo, cipolla, burro, peperoncino, alloro, pomodoro, agnello, parmigiano, basilico, sale, farina, latte, sedano, carota, rosmarino

*Allergeni: cereali contenenti glutine, latte, sedano*

**ORECCHIETTE CON MELANZANE, POMODORINI AL FORNO E RICOTTA SALATA** 18,00 €

Cuocere le orecchiette in acqua abbondante salata per 10 min. (confezione 1)

Amalgamare in padella le orecchiette con il condimento di melanzane (confezione 2).

Impiattare e aggiungere la ricotta salata (confezione 3).

Ingredienti: pasta grano duro, melanzane, olio evo, cipolla, sale, pepe, basilico, ricotta salata, pomodorini

*Allergeni: cereali contenenti glutine, latte*

**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, spinaci, semi di finocchio, aglio, olio evo, sale, pepe, ceci

Le verdure possono variare in base alla stagionalità e disponibilità.

*Allergeni: sedano, cereali contenenti glutine*

**RISOTTO GRAN RISERVA CON CREMA DI MELANZANE, SCAMORZA AFFUMICATA E POMODORINI** 23,00 €

In un pentolino portare a ebollizione il brodo (confezione 1). Tostare il riso (confezione 2) in una casseruola con un filo di olio extra vergine d'oliva e portare a cottura per 12 minuti bagnandolo con il brodo un po' alla volta. A 2 minuti dalla fine della cottura aggiungere la crema di melanzane (confezione 3) e mantecare. Servire.

Ingredienti: riso, melanzane, olio evo, pomodorini, sale, pepe, latte, burro, farina, scamorza affumicata, sedano, carote, cipolle, rosmarino.

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

SECONDI PIATTI

**PESCATO DEL GIORNO DEL MAR ADRIATICO IN CARTOCCIO  
CON ASPARAGI LIGURI, BIETOLE E RIDUZIONE DEL SUO FUMETTO** 29,00 €

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, asparagi, bietole, pomodori, olio evo, vino bianco, alloro, sedano, cipolle, sale, pepe, origano secco

Allergeni: *pesce, sedano, solfiti*

**CALAMARO NOSTRANO SCOTTATO ALLA CATALANA DI VERDURE** 26,00 €

Tenere la catalana di verdure (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 min.

Immergere il calamaro (confezione 2) in acqua bollente per 5 min.

Unire il calamaro alle verdure amalgamando il tutto.

Impiattare e aggiungere la salsa allo yogurt (confezione 3)

Ingredienti: calamari, pomodoro, olio evo, sale, pepe, sedano, cipolle, capperi, olive nere, origano, basilico, cetrioli, yogurt, rafano

Allergeni: *latte, sedano, molluschi*

**PETTO DI POLLO GRATINATO CON PANURE DI PANE E FINOCCHIETTO  
CON PATATE AL CARTOCCIO** 21,00 €

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

Ingredienti: pollo, patate, pangrattato, burro, uova, sale, olio evo, rosmarino, pepe, finocchietto, parmigiano

Allergeni: *cereali contenenti glutine, latte, uova*

**PANCIA DI MAIALE ARROSTO AL PROFUMO DI ROSMARINO  
CON SALSA 'RUBRA' E VERDURE DELL'ORTO** 25,50 €

Tenere la salsa (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 min.

Riscaldare la carne (confezione 2) e le verdure (confezione 3) in forno preriscaldato a 180°C per 5 min.

Ingredienti: carne di maiale, patate, cipolla, senape, aceto bianco, pomodoro, aglio, asparagi, bietole, pomodorini, olio evo, sale, pepe, sedano, burro

Allergeni: *latte, sedano, senape*

## 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€

## MARRON GLACÈS LIMITED EDITION

Ingredienti: marroni, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia Bourbon

Allergeni: nessuno

6 pezzi	19,90€
12 pezzi	39,90€

*DOLCI*

**BABÀ AL RUM CON CREMA AI LIMONI DELLA COSTIERA** 12,00 €

Lasciare il babà a temperatura ambiente per 20 minuti.

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** 11,00 €

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 GELÈ AL LAMPONE** 11,00 €

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

**TARTELLETTA CON CREMOSO ALLO ZABAIONE, SALSINA DI ARANCE DI SICILIA E MOSTO COTTO** 11,00 €

Lasciare la tartelletta a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: pasta frolla, uova, latte, marsala, zucchero semolato, arancia, mosto cotto, amido di riso

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA** 10,00 €

Lasciare la macedonia a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: ananas, kiwi, arancia, lamponi, 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.