

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

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

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

PARMIGIANA DI MELANZANE CON LA NOSTRA 'POMMAROLA' E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 16,00 €

Scaldare in forno preriscaldato a 180°C per 10 min.

Ingredienti: olio di semi, melanzane, sale, pomodoro, cipolla, basilico, parmigiano

Allergeni: latte

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

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

DOLCI

TORTINA CREMA ABBRACCIO DI VENERE 10,50 €

Lasciare a temperatura ambiente per 35 minuti.

Ingredienti: panna fresca, mascarpone, zucchero, tuorlo d'uovo fresco, mandorle 100% Italia, glucosio, albume d'uovo fresco, cioccolato fondente (massa di cacao min.68%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia no OGM), uova fresche, latte fresco, farina di grano tenero 00, cacao, fecola di patate, vaniglia naturale, addensanti: gelatina animale, pectina, correttore di acidità: acido citrico, coloranti: E102*, E110*, E124*, E171.

Allergeni: Cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo

TORTINA CREMA SOLE MIO 10,50 €

Lasciare a temperatura ambiente per 35 minuti.

Ingredienti: panna fresca, zucchero, uova fresche, spremuta di limone, sciroppo di glucosio, latte fresco, farina senza glutine (amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, latte scremato in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, addensante: idrossipropilmetilcellulosa), limoncello, tuorlo d'uovo, mandorle, albumina, zucchero a velo, addensante: gelatina animale, amido di riso, vaniglia naturale

Allergeni: Cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo

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

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€

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.