

Voice

al Vostro servizio

dalle ore 18:00
alle ore 21:00
aperitivo a buffet
con consumazione 12€

la seconda consumazione da menù

Antipasti

Antipasti di terra

Cesto croccante di parmigiana con salsa al basilico;	€ 12,00
Grand tagliere di salumi e formaggi;	€ 16,00
Prosciutto San Daniele e bufala;	€ 12,00
Battuta di manzo con melanzane scoppiate e maionese al curry;	€ 14,00
Bresaola, rucola e scaglie di grana;	€ 12,00
Ricottina di bufala infornata all' arancio e radicchio gratinato;	€ 10,00
Antipasto Voice terra (8 assaggi);	€ 20,00

Antipasti di mare

Polpo* rosticcato su vellutata di patate e zafferano;	€ 12,00
Tris di tartare;	€ 16,00
Tris di carpacci;	€ 16,00
Insalata di salmone con cubetti di avocado e crema ai formaggi magri;	€ 12,00
Carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo con mozzarella di bufala e invidia belga;	€ 18,00
Antipasto Voice pesce (8 assaggi);	€ 24,00

Crudo di pesce

2 Ostriche, Scampo Sicilia, Gambero Rosso di Mazara, Tartufo di mare, Riccio di mare, Tris di Tartare e carpacci;	€ 25,00
--	---------

* prodotti surgelati

Primi Piatti

Primi Piatti di terra

Fettuccine ai funghi porcini e lamelle di carciofi alla romana;	€ 14,00
Tonnarelli cacio e pepe;	€ 12,00
Maltagliati ripieni di ricotta in salsa di pachino e basilico;	€ 12,00
Risotto con robiola stagionata, pancetta e maggiorana;	€ 12,00
Sedanini con guanciale croccante, pomodoro pachino e pecorino;	€ 12,00

Primi Piatti di mare

Spaghetti alle vongole;	€ 12,00
Linguine agli scampi, pomodoro pachino, menta e lime;	€ 15,00
Tagliolini all' astice;	€ 25,00
Risotto con vellutata di piselli , guanciale croccante e gambero rosso;	€ 18,00
Trofie al ragù di polpo, rucola e pachino;	€ 13,00

Voice

Secondi Piatti

Secondi Piatti di terra

Involtini di saltimbocca alla romana e salsa tartufata;	€ 14,00
Carrè di agnello in crosta di pistacchi e mosto d'uva;	€ 14,00
Millefoglie di filetto di manzo con verdure grigliate e provola affumicata;	€ 14,00
Filetto di maiale con lardo di colonnata carciofi e mele al Calvados;	€ 14,00
Bocconcini di manzo con pesto di olive e pomodori secchi;	€ 16,00

Secondi Piatti di mare

Involtini di rombo con zucchine e salsa di agrumi;	€ 16,00
Rana pescatrice su crema di peperoni e frutti rossi;	€ 16,00
Astice alla Catalana;	€ 35,00
Gamberi in guazzetto con caponatina Siciliana;	€ 16,00

Alla griglia

Filetto di manzo;	€ 20,00
Entrecote;	€ 18,00
Tagliata di manzo con salse;	€ 16,00
Spiedone di carni miste;	€ 20,00
Pescato del giorno;	€ 6,00/etto
Spiedone misto pesce;	€ 25,00
Calamari alla griglia;	€ 16,00
Gamberi alla griglia;	€ 16,00
Scampi alla griglia;	€ 18,00

* prodotti surgelati

Contorni

Patate al forno;	€ 5,00
Insalata mista;	€ 5,00
Cicoria ripassata;	€ 5,00
Spinaci al salto;	€ 5,00
Chips cacio e pepe;	€ 5,00
Verdure di stagione grigliate;	€ 5,00
Patatine fritte;	€ 5,00
Carciofi alla romana;	€ 5,00

Dolci

<i>Crème Brûlée</i> ai frutti di bosco;	€ 6,00
<i>Semifreddo</i> lime e menta;	€ 6,00
<i>Tiramisù</i> espresso;	€ 6,00
<i>Cesto croccante</i> con frutta fresca e crema pasticcera;	€ 6,00
<i>Brownies</i> al cioccolato con crema inglese al peperoncino;	€ 6,00

Pizze

Classiche

SALSA VERDE	pomodoro, olio, aglio, prezzemolo, basilico e peperoncino;	€ 6,00
MARGHERITA	pomodoro, mozzarella e basilico;	€ 7,00
BUFALETTA	pomodoro pachino, mozzarella di bufala e basilico;	€ 7,00
NAPOLI	pomodoro, mozzarella e alici;	€ 7,00
FUNGHI	pomodoro, mozzarella e funghi;	€ 7,00
FUNGHI BIANCA	mozzarella e funghi;	€ 7,00
PARMIGIANA	pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano e basilico;	€ 7,00
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella e ventricina;	€ 7,00
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, olive nere, prosciutto crudo e uovo sodo;	€ 8,00
CROSTINO	mozzarella e prosciutto cotto;	€ 7,00
RUSTICA	mozzarella, salsiccia e broccoletti;	€ 7,00
BOSCAIOLA	mozzarella, funghi e salsiccia;	€ 7,00
PATATOSA	mozzarella, patate e prosciutto;	€ 7,00
CAMPAGNOLA	mozzarella, patate e salsiccia;	€ 7,00
CALABRESE	mozzarella, melanzane, provola affumicata, bomba e salsa verde;	€ 8,00
AFFUMICATA	mozzarella, provola, speck e porcini;	€ 9,00
PORCINA	mozzarella e funghi porcini;	€ 9,00
TIROLESE	mozzarella, provola e speck;	€ 8,00
ESTIVA	mozzarella, fiori di zucca ed alici;	€ 8,00
DELICATA	mozzarella e zucchine;	€ 8,00
TRENTINA	mozzarella, stracchino e speck;	€ 8,00
NORD	pomodoro, mozzarella, radicchio e scaglie di parmigiano;	€ 8,00
RUCOLA	mozzarella, rucola, bresaola e parmigiano;	€ 8,00
VEGETARIANA	mozzarella, patate, melanzane, funghi, zucchine e peperoni;	€ 8,00
AMATRICIANA	pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino;	€ 8,00
BARONESSA	mozzarella, salomone e zucchine;	€ 8,00
BIANCANEVE	mozzarella, edamer, erdammer, gorgonzola e parmigiano;	€ 8,00
ZINGARA	mozzarella, tonno, cipolla di tropea, e peperoncino;	€ 8,00
GHIOTTA	mozzarella, patate e crema di carciofi;	€ 8,00

Speciali

VOICE	mozzarella, iceberg, (salmone affumicato o gamberetti), ananas e salsa rosa;	€ 9,00
GUSTOSA	mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci;	€ 9,00
CACIO & PEPE	mozzarella, pecorino e pepe;	€ 8,00
TARTUFONA	mozzarella, mozzarella di bufala, salsa al tartufo, porcini;	€ 9,00
CARCIOFOTTA	mozzarella, crema di carciofi, provola e speck;	€ 9,00

Fredde

ESOTICA	insalata, salsa rosa, gamberetti e limone;	€ 9,00
NORDICA	insalata, pomodori, tonno e maionese;	€ 9,00
SELVAGGIA	insalata, salmone affumicato lie di parmigiano;	€ 9,00

Calzoni

ZUCCHINA	mozzarella, zucchine, stracchino, salmone;	€ 7,00
COTTO	mozzarella, prosciutto cotto e carciofi;	€ 7,00
BUFALA	bufala, pachino e basilico;	€ 7,00
SALSICCIA	mozzarella, salsiccia, funghi;	€ 7,00
RADICCHIO	mozzarella, radicchio, gorgonzola, noci e speck;	€ 7,00
RICOTTA	ricotta, gocce di cioccolato fondente, e/o frutti di bosco;	€ 7,00
CALZONE MAXI	a scelta per 2 persone;	€ 12,00

Vini

Spumanti:

Prosecco Cuveè di Boj Valdo D.O.C.G.;	€ 22,00
Prosecco Cuveè di Boj Valdo D.O.C.G. Magnum 1,5 litri;	€ 50,00
Spumante metodo classico Berlucchi 61 Brut Franciacorta;	€ 30,00
Spumante metodo classico Berlucchi 61 Brut Franciacorta Magnum 1,5 litri;	€ 60,00
Spumante metodo classico Berlucchi 61 Saten Franciacorta;	€ 34,00
Champagne Nicolas Feuillatte;	€ 50,00
Champagne Veuve Clicquot;	€ 65,00
Champagne Dom Perignon Grand-Cuvèe;	€ 280,00
Champagne Cristal Grand-Cuvèe;	€ 300,00

Vini Bianchi

Pinot Grigio Hofstatter D.O.C.;	€ 23,00
Gewurztraminer Hofstatter D.O.C.;	€ 24,00
Traminer Borgo magredo D.O.C.;	€ 20,00
Pecorino "Yamada" Zaccagnini I.G.T.;	€ 20,00
Moscato di Terracina Secco "Oppidum" Sant' Andrea D.O.C.;	€ 22,00
Falanghina "Senete" La Guardiense D.O.P.;	€ 18,00
Greco "Pietralata" La Guardiense D.O.P.;	€ 22,00
Fiano "Colle di Tilio" La Guardiense D.O.P.;	€ 22,00
"Cavallo delle fate" Grillo Tasca d'Almerita D.O.C.;	€ 24,00
"Leone" (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico) Tasca D' Almerita I.G.T.;	€ 22,00
Vermentino " Tutti i Venti" Azienda Murales D.O.C.;	€ 26,00

Vini Rossi

Barbera d'Asti "Montebruna" Braida D.O.C.G.;	€ 22,00
"Bricco dell'Uccellone" (Barbera) Braida D.O.C.G.;	€ 60,00
Pinot Nero "Meczan" Hofstatter D.O.C.G.;	€ 28,00
Rosso di Montefalco Lungarotti D.O.C.;	€ 20,00
Sagrantino di Montefalco Lungarotti D.O.C.G.;	€ 35,00
Montepulciano d'Abruzzo "Chronicon" Zaccagnini;	€ 20,00
Aglianico Riserva "Cantari" La Guardiense D.O.P.;	€ 23,00
Aglianico Riserva "Cantari La Guardiense D.O.P. 2011Magnum 1,5Litri;	€ 50,00
Aglianico Riserva "Cantari" La Guardiense D.O.P. 2011 Doppia Magnum 3Litri;	€ 120,0
Nero d'Avola "Lamùri" Tasca d'Almerita D.O.C.;	€ 22,00
"Nativo" (cannonau 70%, syrah 15%, cabernet sauvignon 15%) Murales D.O.C.;	€ 28,00

Bevande

Birra alla spina

Warsteiner 0,20 lt;	€ 3,00
Warsteiner 0,40 lt;	€ 6,00
Oberbrau Rossa 0,20 lt;	€ 3,50
Oberbrau Rossa 0,40 lt;	€ 6,50
Konig Ludwig Weiss 0,20 lt;	€ 3,50
Konig Ludwig Weiss 0.40lt;	€ 6,50

Al calice

Prosecco "Valdo" Couveè di Boj;	€ 5,00
Berlucchi 61 Brut;	€ 7,00
Primitivo "Cantele";	€ 5,00
Pecorino "Zaccagnini";	€ 5,00
Traminer "Borgo Magredo";	€ 5,00

Aperitivi

Campari;	€ 5,00
Crodino;	€ 5,00
Bitter rosso;	€ 5,00
Bitter bianco;	€ 5,00
Aperol soda;	€ 5,00

Bibite

Coca cola 33 cl;	€ 4,00
Sprite 33 cl;	€ 4,00
Fanta 33 cl;	€ 4,00
Chinotto 20 cl;	€ 4,00
Succhi di frutta vari;	€ 4,00

Caffetteria

Caffe;	€ 2,00
Caffe americano;	€ 3,00
Cioccolata calda;	€ 5,00
The caldo;	€ 5,00

Cocktails

€ 8,00

- | | | | |
|----|------------------------------------|--|---|
| 1 | Mojito | (Fragola, Maracuja, Mango) Lime, Zucchero, Menta, Bacardi rum; | “ |
| 2 | Caipir..ina/oska/issima | Tutti frutti (Lime, Zucchero, Cachaca/Vodka/Rum); | “ |
| 3 | Bramble | Gin, Limone, Zucchero, Sciroppo alle More; | “ |
| 4 | Pina Colada | Crema di Cocco, Ananas, Rum, Malibu – Frozen (Tutti frutti); | “ |
| 5 | Moscow/Jamaican Mule | Vodka/Rum, Zenzero, Bitters, Ginger Beer,
(Cetriolo solo su richiesta); | “ |
| 6 | Mint Julep | Burbon Whiskey, Menta, Zucchero, Bitters; | “ |
| 7 | Mai Tai | Rum, Cointreau, Orzata, Lime, Bitters; | “ |
| 8 | Sex on The Beach | Vodka, Liq. Pesca, Succo di Mirtilli, Arancia; | “ |
| 9 | Paloma | Tequila, Pompelmo, Limone, Soda, Pizzico di sale; | “ |
| 10 | Breakfast Martini | Gin, Cointreau, Limone, Marmellata di arance; | “ |
| 11 | Martini Frutta | (Fragola, Maracuja, Mango, Mela, Peperoncino)
Vodka, Frutta, Limone, Zucchero; | “ |
| 12 | Porn Star Martini | Vodka, Passoa, Maracuja, Zucchero Vanigliato, Campagne; | “ |
| 13 | Espresso martini | Vodka, Kalua, Caffè, Zucchero vanigliato, | “ |
| 14 | Irish Coffee | Jameson's, Caffè, Panna; | “ |
| 15 | Margarita-Tommy's | Tequila, Lime, Cointreau/Agave; | “ |
| 16 | Sidecar | Cognac, Cointreau, Limone; | “ |
| 17 | Cosmopolitan | Citron Vodka, Cointreau, Succo di Mirtilli, Lime; | “ |
| 18 | Blood & Sand | Schotch Whisky, Cherry Heering, Martini Rosso, Arancia; | “ |
| 19 | Aviation | Gin, Maraschino, Limone, Liq. Violetta; | “ |
| 20 | Singapore Sling | Gin, Cherry Heering, Martini Rosso, Lime, Soda; | “ |
| 21 | Sours | Whiskey/ Amaretto/ Aperol/ Campari/ Tequila
+limone, Zucchero, Bitters, Albume; | “ |
| 22 | Manhattan/Rob Roy | Rye Whiskey/Schotch Whisky, Martini Rosso, Bitters,
(Per i più audaci anche Dry o Perfect); | “ |
| 23 | Boulevardier | Burbon Whiskey, Campari, Martini Rosso; | “ |
| 24 | Negroni/Sbagliato/Americano | Gin/Prosecco/soda, Campari, Martini Rosso; | “ |
| 25 | Sazerac | Cognac/Rum, Assenzio, Zucchero di Canna, Bitters; | “ |
| 26 | Classic Champagne | Grand Marnier & Cognac, Zucchero di Canna, Bitters, Champagne; | “ |
| 27 | The Last Word | Gin, Maraschino, Green Chartreuse, Lime; | “ |