

M I L A N O
VOA
R O O F T O P

Savor the city from
the 20th floor

Menu à la carte

Minimum spending €30 p.p.

Sushi side of VOYA

chef Satoshi Hayashi

- Kimuchi Tuna Roll** 🌶️ €23
Riso bianco, tonno*, salsa kimuchi, sesamo
- Buri Shiso Roll** €29
Riso bianco, ricciola, pesto di shiso, kombu
- Teriyaki Chicken Roll** €19
Riso bianco, pollo, salsa teriyaki, mayo, erba cipollina
- Wagyu Voya Roll** **SPECIAL**★ €33
Riso bianco, Wagyu scottato interno ed esterno, salsa teriyaki, mayo, pepe nero
- Unagi Nagoya Roll** €29
Riso bianco, Anguilla*, Salsa Teriyaki, erba cipollina, frittata
- Midori Kumo Roll** 🌿 €15
Riso bianco, Broccoli, Salsa di sesamo, wakame*, Zest di limone

Coperto 6€

🌿 Piatto vegetariano | 🌶️ Piatto piccante | * Prodotto surgelato all'origine

Tutte le nostre materie prime possono essere da noi lavorate ed abbattute alla temperatura di -20°C.

Si informa che è disponibile su richiesta il registro degli allergeni (REG.UE 1169/2022)

Sharing the view

Battuta di manzo e tartufo nero €34
Controfiletto di Manzo, olio, sale maldon e tartufo nero uncinato

Polpette di pesce €18
Polpettine di tonno* con olive, pomodorini e capperi

Parmigiana secondo Voya €17
Melanzane alla parmigiana, straciatella di burrata ed olio al basilico

Mondeghili Voya €16
Polpettine di vitello e carni miste, tipiche milanesi

Pulled Bun €22
Bun al vapore, pulled pork 18ore, salsa BBQ, cappuccio croccante

Calamari croccanti e maio wasabi €24
Calamari* fritti croccanti e maionese al wasabi dello chef Satoshi

Scaloppa di foie gras, fichi e Sauternes €26
Pan brioche, scaloppe di foie gras* sfumato al Sauternes, fichi

Carpaccio di barbabetola €17
Barbabetola cotta al vapore, ricotta affumicata di Calabria, mandorle ed erba cipollina

Pastificio VOYA

Carloforte di paccheri **SPECIAL★** €24
Paccheri di Gragnano con tonno* fresco, datterini, pesto di basilico, olive e capperi

Spaghetti cacio, pepe e gambero rosso €33
Spaghetti di pasta fresca, pecorino, parmigiano, pepe, gambero rosso*, alghe wakame* e bisque di crostacei

Ravioli ai sapori di Milano **SPECIAL★** €24
Ravioli di pasta fresca ripieni di ossobuco con crema di risotto alla milanese

Cavatelli Orto & Grano €18
Cavatelli, broccoletti, pomodori secchi e crumble di pane aromatico





Coperto 6€

🌿 Piatto vegetariano | 🌶️ Piatto piccante | * Prodotto surgelato all'origine

Tutte le nostre materie prime possono essere da noi lavorate ed abbattute alla temperatura di -20°C.

Si informa che è disponibile su richiesta il registro degli allergeni (REG.UE 1169/2022)

Secondo VOYA



Tataki di tonno	€32
Filetto di tonno*, sesamo, scarola ripassata con olive, salsa teriyaki e alghe wakame*	
Ribeye di Scottona	€45
Ai funghi porcini trifolati	
Cotoletta alla Milanese VOYA 400g 	€43
Servita con rucola, datterini e salsa tartara	
Verdura di stagione ripassata 	€8
Insalata mista aromatica 	€7
Patate novelle sauté 	€8

Dessert

Dubai chocolate VOYA style **SPECIAL★** €12
by Dany Resconi

Millefoglie con frutti rossi	€12
Tiramisù classico	€12
Cheesecake	€12
Tagliata di ananas e frutti rossi	€14

Coperto 6€

 Piatto vegetariano |  Piatto piccante | * Prodotto surgelato all'origine

Tutte le nostre materie prime possono essere da noi lavorate ed abbattute alla temperatura di -20°C.

Si informa che è disponibile su richiesta il registro degli allergeni (REG.UE 1169/2022)

highest

Beverage

Acqua San Bernardo 0,75cl In vetro	€6
Noam Beer	€10
Coca Cola	€7
Caffè	€3
Cappuccino	€5

The



Voya Rooftop Milano