

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

Savor the city from
the 20th floor

Menu à la carte

Minimum spending €30 p.p.



Voya Rooftop Milano

VOYA ROLLS

Signature

Preparati con riso bianco in stile giapponese, condito secondo la tradizione.

Selezione firmata dallo Chef Satoshi Hayashi — Nagoya, Giappone

Kimuchi Tuna Roll 🍣 €23

Tonno*, salsa kimuchi, sesamo tostato.

Buri Shiso Roll €29

Ricciola*, pesto di shiso, kombu

Teriyaki Chicken Roll €19

Pollo glassato alla salsa teriyaki, maionese e erba cipollina.

Wagyu Voya Roll **SPECIAL** ★ €33

Tartare di Wagyu* leggermente scottata, salsa teriyaki, maionese e pepe nero.

Unagi Nagoya Roll €28

Anguilla* glassata, salsa teriyaki, erba cipollina e frittata giapponese.

Midori Kumo Roll 🌿 €17

Broccoli, salsa al sesamo, wakame* e zest di limone.

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trattamento di abbattimento termico conforme al Reg. CE 853/2004

🌿 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. al fine di garantire la sicurezza alimentare e preservarne le proprietà organolettiche.

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

PER COMINCIARE

- Sfere di Mare Mediterranee** €21
8 polpettine di pesce servite in salsa di pomodoro con capperi, olive Riviera e origano.
- Tartare di Scottona** €28
Battuta al coltello di manzo di scottona*, pomodori confit, capperi e crumble di olive, condita con olio extravergine d'oliva e sale Maldon.
- Parmigiana secondo Voya** 🌿 €18
Melanzane alla parmigiana, stracciatella di burrata e olio al basilico
- Mondeghili Voya** €16
Polpettine di vitello e carni miste della tradizione milanese, serviti con salsa tartara.
- Pulled Bun** €22
Due bun* al vapore, pulled pork cotto lentamente, salsa BBQ e cappuccio croccante.
- Frittura di Calamari** €24
Calamari* fritti serviti con maionese giapponese al wasabi.
- ## Pastificio Voya
- Pacchero al Pomodoro San Marzano e Crema di Burrata** 🌿 €22
Pacchero di Gragnano con salsa di pomodoro San Marzano, crema di burrata e basilico fresco.
- Calamarata Carloforte** €25
Calamarata con tonno*, datterini, pesto di basilico, olive Riviera e capperi.
- Spaghetti Cacio, Pepe e Gambero Rosso** €33
Spaghetti con Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, pepe nero e gambero* rosso crudo.
- Ravioli ai sapori di Milano** €26
Ravioli ripieni di ossobuco serviti con crema di risotto alla milanese.

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trattamento di abbattimento termico conforme al Reg. CE 853/2004

🌿 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. al fine di garantire la sicurezza alimentare e preservarne le proprietà organolettiche.

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

Secondi piatti

Polpo alla Catalana €32


Polpo* cotto lentamente con datterini gialli e rossi, sedano croccante, cipolla delicata, olive Riviera e basilico fresco.

**Ribeye di Angus alla Piastra con
Funghi Cardoncelli** €45

Ribeye di Angus selezionato servito con funghi cardoncelli saltati.

Cotoletta alla Milanese VOYA | 400g  €43

Cotoletta di vitello con osso servita con rucola, datterini e salsa tartara.

Flan di Verdure  €19

Flan di verdure di stagione con fonduta tiepida di formaggio erborinato e glassa al balsamico.

Tataki di Tonno €33

Filetto di tonno yellowfin* scottato con sesamo tostato, misticanza e salsa ponzu al miele.

I contorni



Verdure di stagione ripassate  €8

Insalata mista aromatica  €7

Patate al forno  €8

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trattamento di abbattimento termico conforme al Reg. CE 853/2004

 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. al fine di garantire la sicurezza alimentare e preservarne le proprietà organolettiche.

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

La pasticceria

Millefoglie con frutti rossi €12

Pasta sfoglia croccante, crema diplomatica e selezione di frutti rossi freschi.

Tiramisù classico €12

Savoardi, crema al mascarpone e cacao amaro secondo la tradizione italiana.

Dubai Chocolate €12

Dessert al cioccolato con crema al pistacchio e note croccanti.

Cheesecake al Mango €12

Cheesecake cremosa su base croccante di biscotto, con coulis di mango.

Tagliata di ananas e frutti rossi €14

Selezione di ananas fresco e frutti rossi di stagione.

Bevande

Acqua San Bernardo 0,75cl €6

In vetro

Noam Beer €10

Coca Cola €7

Caffè €3

Cappuccino €5

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trammamento di abbattimento termico conforme al Reg. CE 853/2004

🌿 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. al fine di garantire la sicurezza alimentare e preservarne le proprietà organolettiche.

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

The