



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.	
Angus Voya Roll SPECIAL★	33
Tartare di Angus leggermente scottata, salsa teriyaki, maionese e pepe nero, aromatizzata con olio al tartufo.	
Unagi Nagoya Roll	28
Anguilla* glassata, salsa teriyaki, erba cipollina e frittata giapponese.	
Midori Kumo Roll 🍋 SPECIAL★	17
Bimi, 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.	
Tartare di tonno	28
Ponzu, Sichuan Pepper & lemon, condita con olio sale pepe Sichuan erba cipollina Ponzu e zeste di limone	

Pastificio Voya

Paccheri al Pomodoro San Marzano e Crema di Burrata 🌿	22
Paccheri 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 patate al forno	45
Ribeye di Angus selezionato servito con patate arrosto.	
Cotoletta alla Milanese VOYA 400g 	43
Cotoletta di vitello con osso servita con rucola, datterini e salsa tartara.	
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 trappamento 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 14

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

Tiramisù classico 14

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

Dubai Chocolate 14

Dessert al cioccolato con crema al pistacchio e note croccanti.

Cheesecake al Mango 14

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 8

Coca Cola 7

Caffè 2

Cappuccino 4

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)