MILANO

VOYA

ROOFTOP

Savor the city from
the 20th floor

Menu à la carte

Voya Rooftop Milano

rooftop

Per cominciare

Sfere di Mare Mediterranee
8 polpettine di pesce servite in salsa di pomodoro con capperi, olive Riviera e origano.

Tartare di Scottona
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
Melanzane alla parmigiana, stracciatella di burrata e olio al basilico

Mondeghili Voya
Polpettine di vitello e carni miste della tradizione milanese, serviti con salsa tartara.

Pulled Bun
Due bun* al vapore, pulled pork cotto lentamente, salsa BBQ e cappuccio croccante.

Frittura di Calamari
Calamari* fritti serviti con maionese giapponese al wasabi.

Tartare di tonno
Ponzu, Sichuan Pepper & lemon, condita con olio sale pepe Sichuan erba cipollina Ponzu e zeste di limone

Pastificio Voya

Pacchero al Pomodoro San Marzano e Crema di Burrata
Pacchero di Gragnano con salsa di pomodoro San Marzano, crema di burrata e basilico fresco.

Calamarata Carloforte
Calamarata con tonno*, datterini, pesto di basilico, olive Riviera e capperi.

Spaghetti Cacio, Pepe e Gambero Rosso
Spaghetti con Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, pepe nero e gambero* rosso crudo.

Ravioli ai sapori di Milano
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 trammaento 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)

highest

Secondi piatti

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

Filetto di manzo con salsa alla senape di Digione
Filetto di manzo selezionato servito con patate arrosto.

Cotoletta alla Milanese VOYA | 400g
Cotoletta di vitello con osso servita con rucola, datterini e salsa tartara.

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

I contorni

Verdure di stagione ripassate
Insalata mista aromatica
Patate al forno

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trammaento 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

La pasticceria

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

Tiramisù classico
Savoiardi, crema al mascarpone e cacao amaro secondo la tradizione italiana.

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

Tagliata di ananas e frutti rossi
Selezione di ananas fresco e frutti rossi di stagione.

Coppa Crema Chantilly Voya style
Con More & Frutti di bosco.

Dubai Chocolate Fondant by Dany Resconi
Tortino al cioccolato dal cuore fondente, crema di pistacchio, granella di pistacchi e kataifi croccante.

Bevande

Acqua San Bernardo 75cl
In vetro

Birra lager NOAM 34cl

Coca Cola

Caffè

Cappuccino

Coperto 6€

Tutti i prodotti destinati al consumo crudo o semicrudo sono sottoposti a trammaento 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)