

**Gentilissimo ospite, per tutelare la sua salute,
la preghiamo di dedicare attenzione alla seguente pagina**

*Dear guest, to ensure your health, we ask you
to pay attention at this page.*

**Qualora lo si richieda, saremo lieti di fornire informazioni sugli
ingredienti contenuti nei nostri piatti.**

**La invitiamo inoltre a comunicare al nostro staff, al momento
dell'ordinazione, eventuali preferenze, intolleranze e allergie alimentari.**

*We welcome enquires from customers who wish to know
whether any dish contain particular ingredients.*

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" <i>List of allergenic ingredients used by our kitchen and available on the attachment II of Reg. UE n.1169/2001 - "Substance and foods cause allergies and intolerances"</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals includes gluten and derivative foods</i>	Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and derivative foods</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Shellfish and derivative foods</i>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivative foods</i>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and derivative foods</i>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivative foods</i>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivative foods</i>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and derivative foods</i>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and derivative foods</i>	Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg <i>Sulphite in concentration above to 10mg/Kg</i>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and derivative foods</i>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Sesame seeds and derivative foods</i>
latte e prodotti derivati a base di latte <i>Milk and derivative foods</i>	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusc and derivative foods</i>

Vi ricordiamo che il consumo di carni o di pesci crudi o poco cotti potrebbe favorire il rischio di intossicazioni alimentari.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

***In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.**

**In absence of finding the fresh products, we advice customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller*

CONTATTI

Contacts

Via Cornalia 32, Milano (MI) Italia

Phone: +39 02 66746140

Fax: +39 02 66746783

Email: info@nectare.it

**Seguici su Facebook e su
Instagram e condividi la tua
esperienza:**

**Follow us on Facebook and
Instagram and share your
experience:**

#fourpointsmilan

#nectarerestaurant

#bestbrews



ANTIPASTI STARTING COURSES

Le specialità del nostro CHEF

The CHEF's specialities

Capesante al timo* € 16
su crema di ceci e chips di zenzero

Scallops with thyme
on chickpeas cream and ginger chips

Carpaccio di manzo marinato € 19
al Barolo con Pecorino di Gallura e filangè di sedano rapa
Carpaccio of beef
marinade with Barolo wine, Pecorino cheese from Gallura and celeriac julienne

Mousse di baccalà mantecato* € 17
con pesto di pomodori secchi e filetti di mandorla 
Creamy salted codfish mousse
with sundried tomatoes pesto and almonds flakes

Sformato di cime di rapa € 15
con provolone piccante e crumble di frisa pugliese 
Turnip tops pie
provolone cheese and crumble of frisa from Apulia

I piatti della tradizione italiana

The traditional Italian dishes

Caprese € 15
con mozzarella o burrata di bufala campana 
Caprese
with Buffalo mozzarella cheese or burrata cheese

Carpaccio di bresaola € 15
con rucola e veli di grana
Carpaccio of dry beef
with rocket salad and veil of parmesan cheese

Parmigiana di melanzane € 14
con cialda di parmigiano ed olio al basilico 
Eggplant parmesan
with parmesan wafer and basil oil

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

*In absence of finding the fresh products, we advice customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

Pane e coperto € 3,00 / Service charge € 3,00

PRIMI PIATTI PASTA

Le specialità del nostro CHEF

The CHEF's specialities

- Fregula sarda all'aglio, olio e peperoncino** € 22
con guazzetto di cozze e vongole
Sardinian fregula
with garlic, olive oil, chilli pepper and stewed mussels and clams
- Risotto alle ortiche*** € 19
con cosce di rana
Nettle risotto
with frogs' legs
- Spaghetti di Gragnano con pomodorino fresco** € 18
sfilacci di mozzarella di bufala e profumo di limone 
Gragnano spaghetti with fresh tomato
buffalo mozzarella cheese julienne and scent of lemon
- Gnocchetti di pane** € 20
con fonduta al Puzzone di Moena e speck croccante
Bread dumplings
With Puzzone cheese from Moena and crunchy speck

I piatti della tradizione italiana

The traditional Italian dishes

- Bucatini all'amatriciana** € 16
Bucatini Amatriciana
(crispy bacon and tomato sauce)
- Risotto alla milanese** € 17
servito in cialda di parmigiano 
Risotto Milanese style
served in parmesan wafer
- Spaghetti alla carbonara** € 16
Spaghetti Carbonara style
(eggs, jowl bacon and parmesan cheese)
- Tagliolini con gamberi*** € 20
pomodorini e granella di pistacchio 
Tagliolini with shrimp
tomato and pistachios crumble

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

**In absence of finding the fresh products, we advice customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Le specialità del nostro CHEF *The CHEF's specialities*

Filetto di rombo chiodato* € 26
su caponata di verdure in agrodolce e fumetto montato all'olio extra vergine d'oliva
Fillet of turbot
on sweet-and-sour vegetables caponata and fish broth with extra virgin olive oil

Mini burger di quinoa e semi di lino* € 22
con maionese alla barbabietola e julienne di zucchine alla menta 
Mini burger of quinoa and flax-seeds
with beetroot mayonnaise and minted courgette julienne

Filetto di manzo € 26
con salsa al foie gras e galletta di polenta al tartufo
Beef fillet
in foie gras sauce and truffled cracker of cornmeal mush

Tataki di tonno rosso* € 28
con verdure baby e dressing alla soya
Bluefin tuna tataki
with baby vegetables and soy dressing

I piatti della tradizione italiana *The traditional Italian dishes*

Cotoletta alla milanese
con rucola e pomodorini € 24
Veal cutlet "Milanese" style
with rocket salad and cherry tomatoes

Tagliata di manzo € 23
con misticanza e grana
Sliced beef
with salad and parmesan

Grigliata mista di pesce* € 25
con insalata mista
Mixed grilled fish and salad

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

**In absence of finding the fresh products, we advice customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller*



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

Formaggi *Cheeses*

**Tagliere di formaggi con
composte**

*Italian selection of cheeses
with fruit preserves*

€ 18

**Gorgonzola con noci e
confettura di frutta su
crostini di pane**

*Gorgonzola cheese with wal-
nuts and fruit compote on
croutons bread*



**Pecorino di Gallura con
Miele d'acacia**

*"Pecorino" cheese from
Gallura with orange compote*

€ 15

Contorni *Side dishes*

**Verdure
grigliate miste**

*Mixed grilled
vegetables*

€ 8

**Misto di verdure
al vapore**

*Mixed boiled
vegetables*

€ 7

Patate grigliate

*Grilled
potatoes*

€ 7

Patate fritte*
French fries

€ 6

Insalata mista
Mixed salad

€ 6

Dessert

Cannolo bufalino scomposto

Broken down sicilian cannolo with buffalo ricotta cheese

€ 10

Sushi tiramisù

con salsa ai frutti di bosco

Sushi tiramisù

with wild berry sauce

€ 10

Pera Martin Sec

al vino rosso con mousse al gorgonzola e croccante alle noci

Martin Sec pear marinade in red wine

with gorgonzola cheese mousse and walnuts brittle



€ 10

Panna cotta con guarnizione di caramello, fragola o cioccolato

Cream pudding with caramel, strawberry or chocolate topping

€ 9

Coppa di gelato (3 gusti) *

Ice cream cup (three flavors)

€ 9

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 9

***In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.**

**In absence of finding the fresh products, we advice customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller*



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

Componi la tua degustazione:

Compose your tasting menu

Include tre scelte tra: antipasto, primo o secondo e dessert

Includes three choices: starter, first or main course and dessert

Le specialità del nostro chef

The specialties of our chef

€ 42

I piatti della tradizione Italiana

The Italian traditional dishes

€ 35

Tre calici di vini abbinati alle differenti portate della vostra degustazione

Three different wines in accordance with your tasting menu

€ 13

**Cosa ne pensi di una buona costata?
Prova la nostra proposta a € 6 l'etto
Minimo 500 gr**

*What about a really tasty grilled steak?
Try our special offer just for € 6 for 100gr
Minimum 500gr per steak*



E perchè non gustarla con la nostra birra Best Brew ?

And why do not also enjoy it with our Best Brew Beer ?

I prezzi esposti in questa pagina non sono soggetti ad altre scontistiche.

The price on this page are not discountable.