

**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*

Trittico di pesci affumicati € 18
con songino e macedonia di arance
Trio of smoked fish
with corn salad and fresh salad oranges

Gamberi alla catalana € 17
Catalan prawns

Bresaola punta d'anca con rucola € 16
carpaccio di champignon e veli di Bella Lodi
Air-cured haunch of beef with rocket salad,
champignon mushrooms carpaccio and veil of Bella Lodi cheese

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

- Spaghetti di Gragnano** € 20
alla carbonara di tonno affumicato e lime
Spaghetti from Gragnano
with carbonara smoked tuna and lime
- Pennette con salsa ai pomodorini gialli,**  € 15
sfilacci di bufala Dop e basilico
Pennette with yellow cherry tomatoes sauce,
buffalo Dop filets and basil
- Cavatelli con polpo,**  € 17
pesto di basilico e pomodori secchi
Cavatelli with octopus,
basil pesto sauce and sun-dried tomatoes
- Risotto alla milanese** € 17
con crumble di luganega
Risotto Milanese style
with saffron and crumble of sausage
- Ravioli ripieni di ricotta e spinaci**  € 19
con salsa al gorgonzola, noci e speck
Ricotta cheese and spinach ravioli
with blue cheese sauce, walnuts and smoked ham

***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

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- Filetto di orata in crosta di pane alle noci,** € 23
servita con spinacino novello, zenzero e lamponi
Fillet of sea bream in walnuts bread crust
served with spring spinach, ginger and raspberries 
- Medaglione di pesce spada alla griglia** € 24
con caponata di melanzane, pomodori secchi, pinoli e salsa al salmoriglio
Grilled swordfish medallion
with eggplant caponata, sun-dried tomatoes, pine nuts and herbs oil
- Zuccotto di pomodoro ripieno** € 19
con crema di ricotta al basilico, servito su caviale di melanzane
Stuffed tomatoes
with basil ricotta cheese and mashed aubergine 
- Cotoletta alla milanese** € 24
con rucola e pomodorini
Veal cutlet "Milanese" style
with rocket salad and cherry tomatoes
- Tagliata di manzo** € 23
con misticanza e grana
Sliced beef
with salad and parmesan

*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



Vegano / Vegan

Formaggi *Cheeses*

**Tagliere di formaggi con miele
millefiori e frutti di bosco**

*Italian selection of cheeses with
wildflowers honey and berries*

€ 18

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

*"Pecorino" cheese from
Gallura with honey*

€ 15

Contorni *Side dishes*

**Verdure
grigliate miste**
*Mixed grilled
vegetables*
€ 8

**Patate
fritte***
French fries
€ 6

**Insalata
mista**
Mixed salad
€ 6

Dessert

Pesca melba con croccante al pistacchio
Peach melba with pistachios brittle



€ 10

**Semifreddo alla robiola e philadelphia
profumato alla vaniglia su zuppetta al passion fruit**
*Philadelphia and robiola cheese semifreddo
with vanilla flavor on a passion fruit soup*



€ 10

Tiramisù
Tiramisu



€ 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



Proposta homemade dello chef / Homemade chef proposal