

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

- Asparagi  **€ 17**
con spuma al Parmigiano Reggiano, uova di quaglia e tartufo
 Asparagus
with Parmigiano Reggiano cheese foam, quail eggs and truffle
- Gazpacho alla Valenciana **€ 19**
con bocconcini di rana pescatrice e basilico fritto
Valencian gazpacho
with monkfish chunk and fried basil
- Fiori di zucca in tempura ripieni  **€ 15**
di ricotta di bufala servite con zucchine alla scapece
Tempura stuffed pumpkin flowers
with Buffalo ricotta cheese and "scapece" style zucchini
- Petto d'anatra farcito** **€ 16**
con albicocche disidratate e riduzione al rabarbaro
Stuffed duck breast
with dried apricots and rhubarb sauce

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

- | | | |
|--|---|-------------|
| Spaghetti di Gragnano con crema di asparagi,
<i>calamari e corallo al nero di seppia</i>
<i>Spaghetti from Gragnano with asparagus cream,</i>
<i>cuttlefish and squid ink chip</i> | | € 20 |
| Garganelli con scampi,
<i>pomodori secchi e porro fondente</i>
<i>Garganelli with scampi</i>
<i>sundried tomatoes and leek cream</i> | | € 24 |
| Risotto con fonduta di datterino e basilico,
<i>mousse di mozzarella di bufala e crumble di pane</i>
<i>Risotto with tomato and basil fondue,</i>
<i>buffalo mozzarella mousse and breadcrumbs</i> |  | € 17 |
| Maltagliati alla liquirizia fatti in casa con fave fresche,
<i>julienne di salame finocchiona mantecati al pecorino di Gallura</i>
<i>Homemade licorice maltagliati with fresh broad beans,</i>
<i>Typical tuscan salami and Pecorino cheese from Gallura cream</i> | | € 19 |

I piatti della tradizione italiana

The traditional Italian dishes

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

*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*

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

- | | | |
|--|---|-------------|
| Trancio di salmone arrostito
<i>su crema di piselli, yogurt e funghi shiitake</i>
<i>Roasted salmon steak</i>
on peas cream, yoghurt and shiitake mushrooms | | € 25 |
| Coscia di pollo alle erbe cotta a bassa temperatura
<i>servita con salsa di arachidi e chips di patate americane</i>
<i>Low temperature cooked chicken drumstick with mixed herbs,</i>
<i>thai peanuts sauce and sweet potatoes chips</i> |  | € 21 |
| Filetto di manzo alla griglia cacio, pepe e tartufo
<i>con quenelle di purè al cimone romano</i>
<i>Grilled beef fillet with cheese, pepper and truffle</i>
<i>with mashed potatoes and roman broccoli quenelles</i> | | € 26 |
| Zuccotto di pomodoro ripieno
<i>con crema di tofu al basilico, servito su caviale di melanzane</i>
<i>Stuffed tomatoes</i>
<i>with basil tofu cream and mashed aubergine</i> |  | € 19 |

I piatti della tradizione italiana *The traditional Italian dishes*

- | | | |
|--|--|-------------|
| Cotoletta alla milanese
<i>con rucola e pomodorini</i>
Veal outlet "Milanese" style
<i>with rocket salad and cherry tomatoes</i> | | € 24 |
| Tagliata di manzo
<i>con misticanza e grana</i>
<i>Sliced beef</i>
<i>with salad and parmesan</i> | | € 23 |
| Grigliata mista di pesce*
<i>Mixed grilled fish</i> | | € 26 |

*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
composte

*Italian selection of cheeses
with fruit preserves*

€ 18

Gorgonzola con noci e
confettura di frutta su
crostini di pane

*Gorgonzola cheese with
walnuts and fruit compote on
croutons bread*

€ 14



Pecorino di Gallura con
Miele d'acacia

*"Pecorino" cheese from
Gallura with honey*

€ 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

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

Mattonella di sablè al cocco

con soffice alle fragole e riduzione all'aceto balsamico di Modena

Coconuts sable tile

with strawberries mousse and Modena balsamic vinegar reduction



€ 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



Proposta homemade dello chef / Homemade chef proposal

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 vin 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.