

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"

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"

| n.1169/2001 - Substance and Joods cause allergies and intolerances | | |
|--|---|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | Frutta a guscio e prodotti derivati | |
| Cereals includes gluten and derivative foods | Nuts and derivative foods | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Sedano e prodotti a base di sedano | |
| Shellfish and derivative foods | Celery and derivative foods | |
| Uova e prodotti a base di uova | Senape e prodotti a base di senape | |
| Eggs and derivative foods | Mustard and derivative foods | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | |
| Fish and derivative foods | Sesame seeds and derivative foods | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg | |
| Peanuts and derivative foods | Sulphite in concentration above to 10mg/Kg | |
| Soia e prodotti a base di soia | Lupini e prodotti a base di lupini | |
| Soy and derivative foods | Sesame seeds and derivative foods | |
| latte e prodotti derivati a base di latte | Molluschi e prodotti a base di molluschi | |
| Milk and derivative foods | Mollusc and derivative foods | |

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, shelfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

*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





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



ANTIPASTI STARTING COURSES

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

| _ | |
|---|------|
| Asparagi con spuma al Parmigiano Reggiano, uova di quaglia e tartufo Asparagus with Parmigiano Reggiano cheese foam, quail eggs and truffle | € 17 |
| Gazpacho alla Valenciana con bocconcini di rana pescatrice e basilico fritto Valencian gazpacho with monkfish chunk and fried basil | € 19 |
| Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala servite con zucchine alla scapece Tempura stuffed pumpkin flowers with Buffalo ricotta cheese and "scapece" style zucchini | € 15 |
| Petto d'anatra farcito con albicocche disidratate e riduzione al rabarbaro Stuffed duck breast with dried apricots and rhubarb sauce | € 16 |
| I piatti della tradizione italiana The traditional Italian dishes | |
| Caprese con mozzarella o burrata di bufala campana Caprese with Buffalo mozzarella cheese or burrata cheese | € 15 |
| Carpaccio di bresaola con rucola e veli di grana Carpaccio of dry beef with rocket salad and veil of parmesan cheese | € 15 |
| Parmigiana di melanzane con cialda di parmigiano ed olio al basilico V Eggplant parmesan | € 14 |

*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



with parmesan wafer and basil oil

Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts



PRIMI PIATTI PASTA

€ 20

€ 24

€ 17

€ 19

€ 16

€ 17

€ 16

€ 20

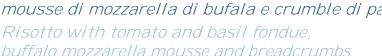
Le specialità del nostro CHEF

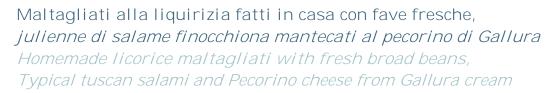
The CHEF's specialities

| Spaghetti di Gragnano con crema di asparagi, |
|---|
| calamari e corallo al nero di seppia |
| Spaghetti from Gragnano with asparagus cream, |
| cuttlefish and squid ink chip |

Garganelli con scampi, pomodori secchi e porro fondente Garganelli with scampi sundried tomatoes and leek cream

Risotto con fonduta di datterino e basilico, mousse di mozzarella di bufala e crumble di pane





I piatti della tradizione italiana The traditional Italian dishes

| Bucatini all'amatriciana |
|--------------------------------------|
| Bucatini Amatriciana |
| (crispy jowl bacon and tomato sauce) |

Risotto alla milanese servito in cialda di parmigiano Risotto Milanese style

Risotto Milanese style served in parmesan wafer

Spaghetti alla carbonara Spaghetti Carbonara style (eggs, jowl bacon and parmesan cheese)

Tagliolini con gamberi* 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

| ± | |
|--|------|
| Trancio di salmone arrostito su crema di piselli, yogurt e funghi shiitake Roasted salmon steak on peas cream, yoghurt and shiitake mushrooms | € 25 |
| Coscia di pollo alle erbe cotta a bassa temperatura servita con salsa di arachidi e chips di patate americane Low temperature coocked chicken drumstick with mixed herbs, thai peanuts sauce and sweet potatoes chips | € 21 |
| Filetto di manzo alla griglia cacio, pepe e tartufo con quenelle di purè al cimone romano Grilled beef fillet with cheese, pepper and truffle with mashed potatoes and roman broccoli quenelles | € 26 |
| Zuccotto di pomodoro ripieno con crema di tofu al basilico, servito su caviale di melanzane Stuffed tomatoes with basil tofu cream and mashed aubergine | € 19 |
| I piatti della tradizione italiana The traditional Italian dishes | |
| Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini Veal cutlet "Milanese" style with rocket salad and cherry tomatoes | € 24 |
| Tagliata di manzo con misticanza e grana Sliced beef with salad and parmesan | € 23 |
| Grigliata mista di pesce* | € 26 |

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



Mixed grilled fish





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



Cheeses V Formaggi

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 V

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

€ 10

€ 10

€ 10

€ 9

€ 9

Dessert

Pesca melba con croccante al pistacchio Peach melba with pistachios brittle Semifreddo alla robiola e philadelphia



with vanilla flavor on a passion fruit soup 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

Panna cotta con guarnizione di caramello, fragola o cioccolato Cream pudding with caramel, strawberry or chocolate topping

Coppa di gelato (3 gusti) * *Ice cream cup (three flavors)*

Macedonia di frutta fresca € 9

Fresh fruit salad

^{*}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



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



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.