

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

ANTIPASTI STARTING COURSES

Le specialità del nostro chef
The specialities of our chef



Tortino ai funghi porcini su fonduta di toma piemontese e radicchio tardivo all'aceto balsamico di Modena € 15

Porcini mushrooms soufflé with Toma piemontese fondue and radicchio with balsamic vinegar from Modena

Insalata di gamberi alla catalana su crema di avocado € 16

Shrimp salad Catalana style with avocado cream

Tartare di vitello condita con zenzero e lime, servita su misticanza e spaghetti di riso croccanti € 19

Veal tartare with ginger and lime on raw salad and crunchy rice spaghetti

Salmone marinato agli agrumi con finocchi, cavolo cappuccio viola e gelée al mango € 18

Marinated citrus salmon with fennels, purple cabbage and mango jelly



Julienne di barbabietola alla menta con mele, mandorle tostate e germogli di soya in cestino di pane d'Altamura € 15



Mint flavoured beetroot julienne with apple, toasted almonds, soya bean sprouts in Altamura bread basket

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**

**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Le specialità del nostro chef
The specialities of our chef



Risotto con mango, gamberoni e crumble di pane agliato € 20

Risotto with mango, prawns and garlic bread crumble

 **Spaghetti di Gragnano con crema di zucchine,
tartare di scampi marinati al Mojito e pinoli tostati** € 24

*Gragnano spaghetti with courgette cream,
Mojito marinated langoustine tartare
and toasted pine nuts*

 **Quadrotti ai funghi porcini con pomodorino fresco,
crema di rucola e Castelmagno rapé** € 22

*“Quadrotti” with porcini mushrooms filling, fresh tomato,
rocket salad cream and Castelmagno cheese flakes*

**Chicche di patate viola con salsa al Parmigiano
e tartufo, asparagi e speck croccante** € 21

*Purple potato dumplings with Parmigiano cheese cream,
truffle sauce, asparagus and crunchy smoked ham*

**Paccheri di Gragnano con ragù bianco di agnello,
pomodoro datterino al forno, zeste di limone
e riduzione al mirto** € 23

*Gragnano paccheri with lamb ragout,
baked cherry tomatoes, lemon zest and myrtle liqueur
sauce*

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**

**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Le specialità del nostro chef
The specialities of our chef



Trancio di branzino alla plancia su crema di topinambur con chips di patate viola e riduzione al Cynar

€ 24

Grilled sliced seabass on Jerusalem artichoke cream with purple potatoes chips and Cynar liquor sauce

Filetto di manzo bardato con pancetta affumicata su corona di patate e cipolla caramellate

€ 26

Beef fillet with smoked bacon and caramelized onions on a potatoes crown

Tournedos di maialino con salsa alla senape e pepe rosa accompagnata da chips di carote

€ 22

Piglet tournedos with mustard and pink peppers sauce served with carrot chips



Orata in tempura alla curcuma e mandorle, spinacino novello e zenzero candito

€ 24

Seabream in turmeric and almonds tempura, spring spinach and candied ginger



Burger di melanzane con maionese vegana al pomodoro e cipolla di Tropea croccante

€ 20

Aubergine burger with vegan tomato mayonnaise and crunchy "Tropea" onions

**Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.*

**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*

ANTIPASTI STARTING COURSES



I piatti della tradizione italiana

The traditional Italian dishes

Prosciutto crudo di Parma e melone € 14

Parma raw ham and melon

 **Caprese con mozzarella di bufala campana** € 13

Caprese with Buffalo mozzarella cheese

Carpaccio di bresaola con rucola e veli di grana € 14

Carpaccio of dry beef with rocket salad and veil of parmesan cheese

 **Parmigiana di melanzane con cialda di parmigiano ed olio al basilico** € 13

Eggplant parmesan with parmesan wafer and basil oil

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**

**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

Pane e coperto € 3,00

Service charge € 3,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



I piatti della tradizione italiana

The traditional Italian dishes

-  **Spaghetti al pomodoro e basilico** € 13
Spaghetti with tomato and basil
- Bucatini all'amatriciana** € 16
Bucatini Amatriciana (crispy bacon and tomato sauce)
-  **Risotto alla milanese servito in cialda di parmigiano** € 17
Risotto Milanese served in parmesan wafer
- Spaghetti alla carbonara** € 16
Spaghetti Carbonara (eggs, guanciale and parmesan cheese)
- Lasagne alla bolognese** € 14
Bolognese Lasagna (with meat ragout sauce)
- Tagliolini alle vongole, pomodorini e bottarga di tonno** €18
Noodles with clams, tomatoes and tuna roe

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**

***Some frozen ingredients might be used for the recipes.**



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



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 con misticanza e grana € 23

Sliced beef with salad and parmesan

Grigliata mista di pesce con insalata mista € 25

Mixed grilled fish and salad

Frittura di calamari e gamberi € 25

Fried squids and shrimp

 **Omelette a piacere servita con spinaci saltati** € 13

Omelette at your choice served with sauteed spinach

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**

**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

À LA CARTE

FOUR
POINTS
BY SHERATON

Milan Center

Cosa ne pensi di una buona costata?

Prova la nostra proposta a 35€

500/600 gr

What about a really tasty grilled steak?

Try our special offer just for € 35

500/600 gr per steak



Perchè non gustarla con la nostra birra Best Brew ?

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

Pane e coperto

Bread and cover




€ 3,00



SCONTO 20% SOLO MEMBRI SPG
20% OFF ONLY FOR SPG MEMBERS



Formaggi - Cheeses

-  **Tagliere di formaggi con composte** € 18
Italian choiseses of cheeses with fruit preserves
-  **Gorgonzola con noci e miele di acacia su crostini di pane** € 14
Gorgonzola with walnuts and acacia honey on croutons
-  **Pecorino di Gallura con composta all'arancia** € 15
"Pecorino" cheese from Gallura with orange compote



Contorni - Side dishes

- Verdure grigliate miste** € 8
(peperoni, melanzane, zucchine e indivia)
Mixed grilled vegetables
(peppers, aubergine, courgette and endive)
- Misto di verdure al vapore** € 7
(fagiolini, patate e spinaci)
Mixed boiled vegetables
(green beans, potatoes and spinach)
- Patate grigliate** € 7
Grigliate potatoes
- Patate fritte** € 6
French fries
- Insalata mista** € 6
Mixed salad

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**
**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

Dessert



Budino all'amaretto con tartare di pere	€ 10
<i>Amaretto pudding with cinnamon pears tartare and caramel sauce</i>	
Crostatina alle fragole con riduzione al limoncello e sciroppo alla menta	€ 10
<i>Strawberry tart with limoncello reduction and mint syrup</i>	
Semifreddo alla stracciatella con spirale al cioccolato bianco e coulis di lampone	€ 10
<i>Stracciatella semifreddo with white chocolate spiral and raspberry coulis</i>	
Panna cotta con guarnizione di caramello, fragola o cioccolato	€ 9
<i>Cream pudding with caramel, strawberry or chocolate topping</i>	
Coppa di gelato (3 gusti)	€ 9
<i>Ice cream cup (three flavors)</i>	
Tiramisù	€ 9
<i>Tiramisù</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 9
<i>Fresh fruit salad</i>	

***Possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.**
**Some frozen ingredients might be used for the recipes.*



Tutti i dessert possono contenere frutta secca / Contains nuts

Bevande Beverages

Acqua naturale e gasata naturizzata (0,75 l) <i>Still and sparkling water (0.75 l)</i>	€ 2.50
Acqua Panna o San Pellegrino ½ litro <i>Still or sparkilng water (half liter)</i>	€ 3
Acqua Panna o San Pellegrino (1 l) <i>Still or sparkling water (one liter)</i>	€ 4
Acqua Ferrarelle (Effervescente naturale 1 l.) <i>Natural sparkling water (one liter)</i>	€ 4
Bibite in lattina <i>Soft drinks</i>	€4
Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	€ 6
Aperitivo Aperitif <i>Crodino, Sanbitter, Campari Soda, Aperol</i>	€ 5
Caffè espresso <i>Espresso</i>	€ 2
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 2.50
Caffè d'orzo / Ginseng <i>Barley coffee /Ginseng</i>	€ 2
Cappuccino	€ 2.50

**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.*

Possano essere utilizzati anche prodotti surgelati.
Some frozen ingredients might be used for the recipes.

CONTATTI

Contacts

Via Cornalia 32, Milano (MI) Italia

Phone: +39 02 66746140

Fax: +39 02 66746783

Email: info@nectare.it

