

Antipasti / Starting courses

Insalata di gamberi alla catalana su avocado e mele € 16
Shrimp salad Catalana style with avocado and apple

Carpaccio di manzo marinato ai tre pepi con insalata novella e frutta di stagione € 16

Three peppers beef carpaccio with fresh salad and seasonal fruit

Pane d'Altamura con zucchine alla scapece e uovo poché al tartufo € 15
Altamura bread with zucchini scapece style and poché egg with truffle 

Primi piatti / First courses

Risotto con pesche, zenzero e battuto di gamberi marinati al lime € 18
Risotto with peach, ginger and marinated shrimp with lime

Gnocchetti freschi al nero di seppia con vongole veraci, pomodori confit e zeste di agrumi € 19

Potato dumplings with squid ink, clams, tomatoes confit and citrus zest

Tagliolini mantecati al caprino con mentuccia, fave croccanti e tartufo € 20 

Tagliolini creamed with goat cheese, wild mint, crunchy broad beans and truffle

Secondi / Main courses

Tagliata di petto d'anatra su fonduta di mele renette con insalata di sedano, noci e scaglie di tartufo € 25 

Sliced duck breast on renette apple fondue with celery salad, walnuts and truffle flakes

Rombo scottato su vellutata di piselli e verdure estive saltate € 25
Seared turbot on a peas cream and stir-fried seasonal vegetables

Burger vegano scomposto su pannelle di ceci con rösti di patate e cipolle di Tropea caramellate € 22 

Vegan burger on chickpeas pannelle with potatoes rösti and caramelized onions from Tropea

Degustazione Gourmet (Antipasto, Primo o Secondo e Dessert) € 42

Gourmet tasting (Starting course, First or Main Course and Dessert)

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

Gamberi saltati al peperoncino e miele di acacia su macedonia di legumi e sorbetto alla mela verde € 16

Sautéed shrimp with chilli pepper and Acacia's honey on mixed legumes and green apple sorbet

Suprema di faraona con farcitura di salsiccia e foie gras su zucca caramellata e scalogno glassato al vino bianco € 20

Stuffed Guinea-fowl chest with sausage and foie gras on caramelized pumpkin and glazed shallot with white wine



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

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



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Le specialità del nostro chef

The specialities of our chef

 **Ravioli fatti in casa ripieni di mozzarella di bufala e concassè di pomodoro su caviale di melanzane affumicate e polvere di cacao** € 18

Homemade stuffed ravioli with buffalo mozzarella cheese and tomato on smoked aubergine and cocoa powder

 **Risotto ai fichi secchi, menta e foie gras in crosta di nocciole** € 19

Risotto with sundried figs, mint and foie gras in crust of hazelnuts

Calamarata di Gragnano con astice al Campari e funghi porcini al timo € 25

Calamarata from Gragnano with lobster Campari seared and porcini mushrooms with thyme



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

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



Vegetariano / Vegetarian



Contiene frutta secca / Contains nuts

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** € 22

*Grilled sliced seabass on Jerusalem artichoke cream
with purple potatoes chips and reduction of Cynar liquor*

**Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa al
Porto, indivia brasata e perle di melone** € 19

*Pork belly cooked at low temperature with Port sauce,
braised endive and melon pearls*

 **Costolette di agnello in crosta di tartufo e noci,
servita con terrina di patate al macis e salsa al foie gras** € 26

*Lamb ribs in crust of truffle and walnuts served with
mace potato terrine and foie gras sauce*



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



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 ?



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



Formaggi - Cheeses



Tagliere di formaggi con composte € 18

Italian choisees 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

Dessert

**Cannolo di cioccolato bianco con mousse
al caffè e riduzione alla liquirizia** € 10

White chocolate cannolo with coffee mousse and licorice reduction



**Crema soffice alla zucca e mascarpone, cremoso di cioccolato
fondente, granella di biscotto integrale e mandorle tostate** € 10

*Pumpkin and mascarpone cheese cream, creamy dark chocolate,
dry cookies powder and toasted almonds*



**Budino di cachi servito con castagne saltate al Disaronno,
ciuffi di panna alla cannella e polvere di amaretto** € 10

*Persimmon pudding with Disaronno, sautéed chestnuts,
cinnamon cream and amaretto powder*

Panna cotta (con topping caramello, fragola o cioccolato) € 9

Cream pudding (with topping caramel, strawberry and chocolate)

Coppa di gelato (3 gusti) € 9

Ice cream cup (three flavors)

Tiramisù € 9

Tiramisù

Macedonia di frutta fresca € 9

Fresh fruit salad



Vegetariano / Vegetarian



Contiene 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 sparkilng 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

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 that we should be made aware of, when preparing your menu request.

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"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

Possono 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

Pranzi aziendali

Eventi

Anniversari

Buffet

Take away

Follow us:

#fourpointsmilan

facebook.com/fourpointsmilan

instagram.com/fourpointsmilan

