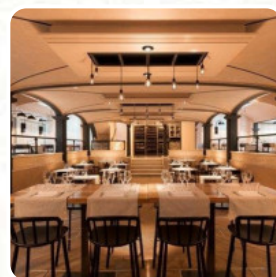
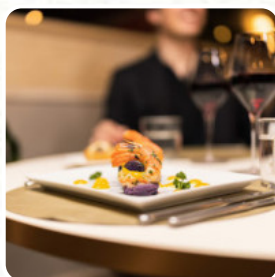
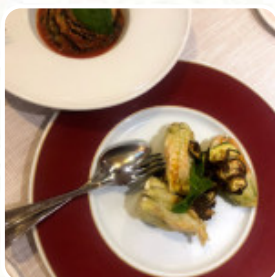




## Menu Nectare

<https://piatti.menu>  
Via Cornalia, 32, Milano, Italy  
(+39)0266746140



La *carta di Nectare* di Milano include **37** piatti. In Mediamente i **piatti o bevande sul [il menù](#)** costano circa 16 €.

Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Il Ristorante Nectare, situato a due passi dalla Stazione Centrale di Milano, offre un ambiente ampio ed elegantemente arredato. Il personale di sala è cortese e sempre disponibile ad accontentare gli ospiti. Il menù propone piatti tipici mediterranei, con specialità provenienti da diverse regioni italiane, e deliziosi dolci fatti in casa, tra cui il cannolo di cioccolato bianco con mousse al caffè e riduzione alla liquirizia. Tra i piatti consigliati, ci sono i ravioli fatti in casa ripieni di mozzarella di bufala su melanzane affumicate e povere di cacao, il tortino ai funghi porcini su fonduta di toma e radicchio tardivo, le costolette di agnello in crosta di tartufo e noci e il filetto di manzo con salsa al Porto, indivia brasata e perle di melone.

# Menu Nectare



## Bevande Alcoliche

PROSECCO

## Bevande

BEVANDE

## Riso

RISOTTO

## Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

## Tapas

TAPAS DI MELANZANE

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Pasta

CARBONARA

RAVIOLI

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PANE

SPAGHETTI

## Piatto principale

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON CREMA DI ZUCCHINE, TARTARE DI SCAMPI MARINATI AL MOIJTO E PINOLI TOSTATI 24 €

ORATA IN TEMPURA ALLA CURCUMA E MANDORLE, SPINACINO NOVELLO E ZENZERO CANDITO 24 €

QUADROTTI AI FUNGHI PORCINI CON POMODORINO FRESCO, CREMA DI RUCOLA E CASTELMAGNO RAPÉ 22 €

## Plat

GRAGNANO SPAGHETTI WITH COURGETTE CREAM, MOIJTO MARINATED LANGOUSTINE TARTARE AND TOASTED PINE NUTS 24 €

“QUADROTTI” WITH PORCINI MUSHROOMS FILLING, FRESH TOMATO, ROCKET SALAD CREAM AND CASTELMAGNO CHEESE FLAKES 22 €

SEABREAM IN TURMERIC AND ALMONDS TEMPURA, SPRING SPINACH AND CANDIED GINGER 24 €

## Categoria Di Ristorante



DESSERT

MEDITERRANEO

ITALIANO

## Ingredienti Utilizzati



GORGONZOLA

FORMAGGIO

FRUTTA

YOGURT

GAMBERETTI

## Dessert

STRACCIATELLA SEMIFREDDO WITH WHITE CHOCOLATE SPIRAL AND RASPBERRY COULIS 10 €

# Menu Nectare



BUDINO ALL'AMARETTO CON  
TARTARE DI PERE ALLA CANNELLA E SALSA AL CARMELLOLO 10 €

CROSTATINA ALLE FRAGOLE CON  
RIDUZIONE AL LIMONCELLO E  
SCIROPPO ALLA MENTA 10 €

SEMIFREDDO ALLA  
STRACCIATELLA CON SPIRALE AL  
CIOCCOLATO BIANCO E COULIS DI  
LAMPONE 10 €

STRAWBERRY TART WITH  
LIMONCELLO REDUCTION AND  
MINT SYRUP 10 €

AMARETTO PUDDING WITH  
CINNAMON PEARS TARTARE AND  
CARMEL SAUCE 10 €

TARTARE DI VITELLO CONDITA  
CON ZENZERO E LIME, SERVITA SU  
MISTICANZA E SPAGHETTI DI RISO  
CROCCANTI 19 €

TORTINO AI FUNGHI PORCINI SU  
FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE E  
RADICCHIO TARDIVO ALL'ACETO  
BALSAMICO DI MODENA 15 €

PARMIGIANA DI MELANZANE CON  
CIALDA DI PARMIGIANO ED OLIO  
AL BASILICO 13 €

PORCINI MUSHROOMS SOUFFLÉ  
WITH TOMA PIEMONTESE FONDUE  
AND RADICCHIO WITH BALSAMIC  
VINEGAR FROM MODENA 15 €

VEAL TARTARE WITH GINGER AND  
LIME ON RAW SALAD AND  
CRUNCHY RICE SPAGHETTI 19 €

EGGPLANT PARMESAN WITH  
PARMESAN WAFER AND BASIL OIL 13 €

## Antipasto

TEMPURA

## Nectare

Via Cornalia, 32, Milano, Italy

Orari di apertura:

Fatto con [Piatti](#)

