

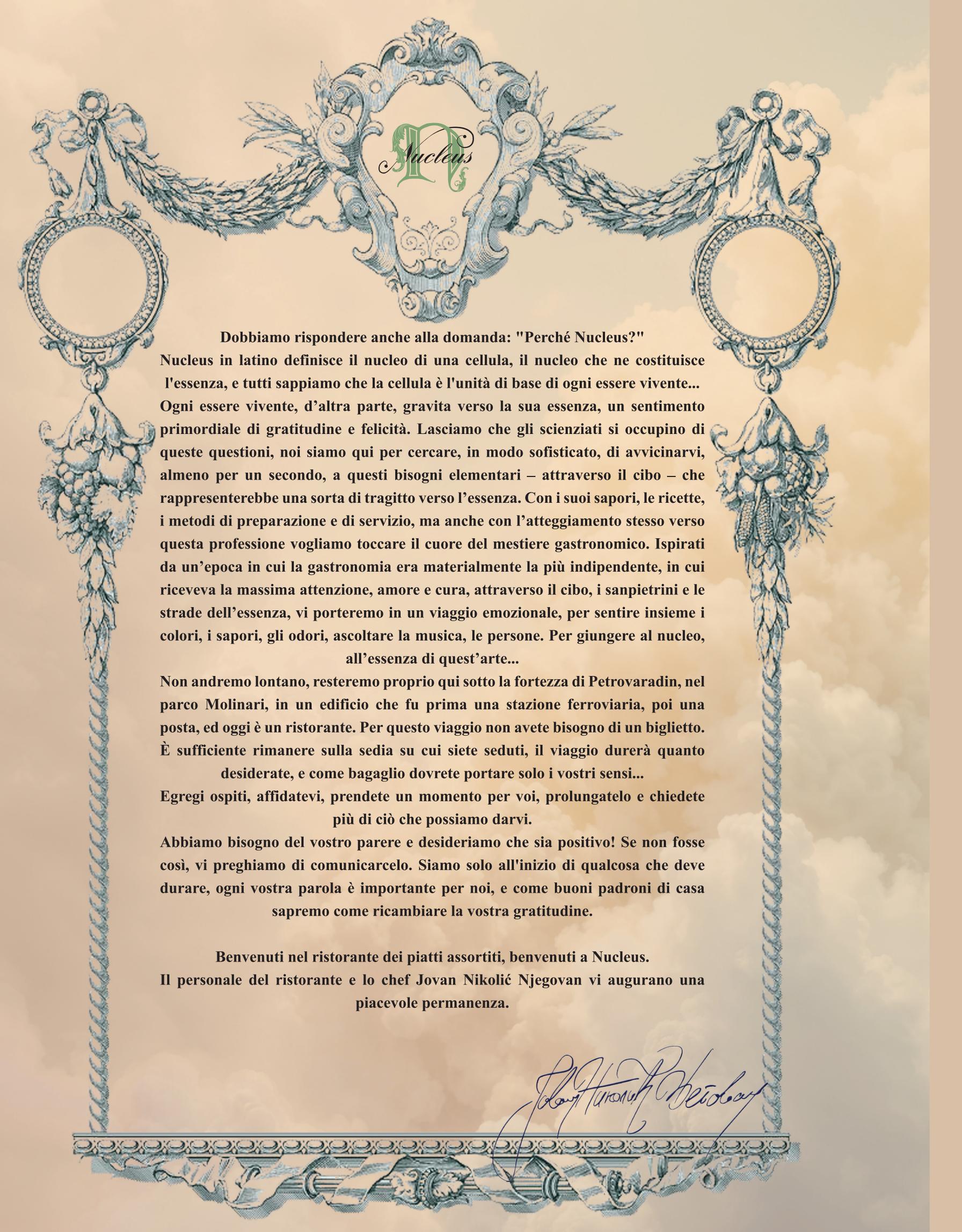
**Egredi ospiti, benvenuti e non sentitevi come a casa vostra. Prima di tutto, vi ringraziamo per aver dedicato del tempo a leggere queste parole.**

**Abbiamo fatto in modo di dar vita ad un ristorante ben arredato, moderno e innovativo, ma allo stesso tempo all'antica e classico. In caso vi sentiate inadeguati o abbiate l'impressione di non essere vestiti in modo appropriato, non fatevi problemi! Affidatevi al nostro servizio come a ciò che vivrete da noi, perché servendo voi, la vostra famiglia, persone care ed amici, colleghi, desideriamo che ci regaliate il piacere di dare una possibilità a ciò che vogliamo presentare alla nostra Novi Sad e alla Serbia.**

**Il nostro servizio con tanto di approccio discreto, la nostra sincera e professionale soddisfazione, l'ambiente, il comfort, l'arte, l'onestà e la cucina che prepara piatti secondo ricette più antiche di quelle delle nostre nonne, questo è ciò che vi aspetta nel nostro ristorante. Si tratta di una cucina che si è evoluta in Francia durante la prima metà del XVIII secolo, quando l'arte culinaria diventò una scienza, una filosofia, un modo di vivere, e quando la cucina passò ad essere gastronomia. La stessa ha raggiunto il suo apice in quel periodo, stabilendo un canone che fino ad oggi non è stato superato. Tornando a quell'epoca, emergono il bisogno costante di soddisfare il nostro senso del gusto, la curiosità che ci spinge a scoprire nuovi piaceri per accontentare il palato sensibile, sempre insoddisfatto e sempre più raffinato. Per non dimenticare, in quel periodo nacquero il gelato, la besciamella, la maionese, le salse, la frittura, la cottura in acqua, il sauté, il blanchissage...**

**Iniziarono ad essere utilizzati utensili e strumenti che oggi ogni cucina possiede, fu stabilito uno standard elevato e venne creato "il classico", cosa che è allo stesso tempo anche il nostro obiettivo.**

**Se volessimo essere precisi, dovremmo menzionare il neoclassicismo. Durante il periodo neoclassico, l'Imperatrice Maria Teresa donò l'indipendenza alla fortezza di Petrovaradin, alla nostra fortezza. In quegli anni, il marito di sua figlia Maria Antonietta, costruiva castelli, manteneva la monarchia francese, portava un nuovo stile e con quel nuovo stile inconsapevolmente elevò l'arte culinaria ad un livello superiore, facendo nascere la gastronomia. E così, spesso, invece del termine "neoclassicismo", nomineremo semplicemente "Luigi XVI". Il fascino, l'eleganza, la sofisticazione, la cura per i dettagli, l'ordine e l'estetica – erano caratteristiche degli anni d'oro prima della caduta della monarchia francese. Nei nostri tempi frenetici, tutto questo può sembrare irraggiungibile, consumato, superato, noioso, ma è solo una prima impressione. La verità è che tutti noi vorremmo, almeno per cinque minuti, rivivere quello splendore che si rifletteva in ogni dettaglio. È proprio per questo che siamo qui, quindi non sentitevi come a casa.**



*Nucleus*

**Dobbiamo rispondere anche alla domanda: "Perché Nucleus?"**

**Nucleus in latino definisce il nucleo di una cellula, il nucleo che ne costituisce l'essenza, e tutti sappiamo che la cellula è l'unità di base di ogni essere vivente... Ogni essere vivente, d'altra parte, gravita verso la sua essenza, un sentimento primordiale di gratitudine e felicità. Lasciamo che gli scienziati si occupino di queste questioni, noi siamo qui per cercare, in modo sofisticato, di avvicinarvi, almeno per un secondo, a questi bisogni elementari – attraverso il cibo – che rappresenterebbe una sorta di tragitto verso l'essenza. Con i suoi sapori, le ricette, i metodi di preparazione e di servizio, ma anche con l'atteggiamento stesso verso questa professione vogliamo toccare il cuore del mestiere gastronomico. Ispirati da un'epoca in cui la gastronomia era materialmente la più indipendente, in cui riceveva la massima attenzione, amore e cura, attraverso il cibo, i sanpietrini e le strade dell'essenza, vi porteremo in un viaggio emozionale, per sentire insieme i colori, i sapori, gli odori, ascoltare la musica, le persone. Per giungere al nucleo, all'essenza di quest'arte...**

**Non andremo lontano, resteremo proprio qui sotto la fortezza di Petrovaradin, nel parco Molinari, in un edificio che fu prima una stazione ferroviaria, poi una posta, ed oggi è un ristorante. Per questo viaggio non avete bisogno di un biglietto. È sufficiente rimanere sulla sedia su cui siete seduti, il viaggio durerà quanto desiderate, e come bagaglio dovrete portare solo i vostri sensi...**

**Egredi ospiti, affidatevi, prendete un momento per voi, prolungatelo e chiedete più di ciò che possiamo darvi.**

**Abbiamo bisogno del vostro parere e desideriamo che sia positivo! Se non fosse così, vi preghiamo di comunicarcelo. Siamo solo all'inizio di qualcosa che deve durare, ogni vostra parola è importante per noi, e come buoni padroni di casa sapremo come ricambiare la vostra gratitudine.**

**Benvenuti nel ristorante dei piatti assortiti, benvenuti a Nucleus.**

**Il personale del ristorante e lo chef Jovan Nikolić Njegovan vi augurano una piacevole permanenza.**

*Jovan Nikolić Njegovan*

## *Antipasti Freddi*

### **Paté di Fagiano con gelatina di ribes**

Vino consigliato: **Fleurs de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**  
Allergeni: latte, senape

**670.00**

### **Lingua di manzo e fegato d'anatra confit serviti con mela verde fresca**

Vino consigliato: **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**  
Allergeni: senape, mela

**1100.00**

### **Uova ripiene in tre varianti**

Vino consigliato: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabbianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**  
Allergeni: uova, pesce, latte, sedano, sesamo, senape

**920.00**

### **Terrina di cosciotto di maiale con hummus di spinaci**

Vino consigliato: **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**  
Allergeni: latte, senape

**870.00**

### **Galantina di spalla di agnello arrosto con zucchine e pistacchi**

Vino consigliato: **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**  
Allergeni: pistacchio, latte, farina, senape

**890.00**

### **Tartare di manzo**

Su richiesta, può essere preparata davanti a voi.

Il costo della preparazione della tartare davanti al tavolo è di **1.200,00 RSD**

Vino consigliato: **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share,  
Shiraz Australia**

Allergeni: uovo, soia, senape, pesce

**2180.00**

## *Antipasti Freddi*

### **Carpaccio di manzo farcito con mousse di fegato d'anatra**

Vino consigliato: **Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet,  
Haras de Pirque**

Allergeni: latte, mandorle, soia, senape, pistacchio

**1280.00**

### **Paté di luccio**

Vino consigliato: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme  
vegano / pescetariani**

Allergeni: pesce, soia, senape

**550.00**

### **Tartare di barbabietola e avocado con hummus di pomodoro secco e semi di lino croccanti**

Vino consigliato: **La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie**

vegano / vegetariano

Allergeni: soia, senape

**780.00**

### **Selezione di formaggi e salumi internazionali per 2 persone**

Con questa selezione di formaggi e salumi si incontrano l'est e l'ovest: Brie, Roquefort, Gorgonzola, Morbier, formaggio arrotolato e pecorino, con San Daniele, pata negra e prosciutto locale. Non mancheranno la salamella milanese e il kulen slovacco.

Vino consigliato: **Baron de Ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino;  
Chardonnay Planeta**

Allergeni: latte, sesamo, cumino, muffa

**3940.00**

## *Zuppe e Minestre*

### **Zuppa Alsatiana**

Vino consigliato: **Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle**  
Allergeni: farina, latte, uova, sedano, carota

**1100.00**

### **Consommé di fagiolo arricchito con erbe aromatiche**

Vino consigliato: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel**  
Allergeni: farina, uova, latte, sedano, carota

**860.00**

### **Crema di aglio**

Vino consigliato: **Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas**  
Allergeni: latte

**740.00**

### **Minestrone di Verdure**

Vino consigliato: **La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils**  
vegano / vegetariano  
Allergeni: sedano, carota, fagioli

**585.00**

### **Zuppa bianca di luccio**

Vino consigliato: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino**  
vegano / pescetariani  
Allergeni: pesce, soia, sedano, carota

**670.00**

### **Zuppa di fagioli ungherese**

Vino consigliato: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies;**  
**Planeta Cometa Fiano**  
Allergeni: latte, sedano, carota, fagioli

**980.00**

## *Antipasti Caldi*

### **Sufflé di porro in crosta**

Vino consigliato: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

lacto / vegetariano

Allergeni: latte, uovo, farina

**870.00**

### **Foie gras su purè di sedano**

Vino consigliato: **Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio, Colavini**

Allergeni: latte, sedano

**2700.00**

### **Escargots**

Vino consigliato: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Laflavie; Chardonnay Planeta**

Allergeni: latte, crostacei

**790.00**

### **Risotto con 4 tipi di funghi stagionali**

Vino consigliato: **Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque, Chile**

lacto / vegetariano

Allergeni: latte, funghi, riso, sedano, carota

**1540.00**

### **Risotto con barbabietola e roquefort**

Vino consigliato: **Gewurtztraminer Colmar; Passo doble Blanco, Masi Argentina; Baron de ley Semi**

**Dulce**

lacto / vegetariano

Allergeni: barbabietola, muffa, carota, sedano, riso, latte

**1650.00**

### **Ravioli tricolore con burro delicato**

Vino consigliato: **Prosecco Caneval Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley Reserva**

Allergeni: uova, farina, latte

**1850.00**

## *Antipasti Caldi*

### **Spaghetti “Aglio e olio con peperoncino”**

Vino consigliato: **La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina**  
vegano / vegetariano / posso

Allergeni: farina

**1340.00**

### **Midollo osseo di manzo con pane tostato aromatizzato**

Vino consigliato: **Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano; Chablis 1er Cru**

**Bovier & Fils**

Allergeni: farina

**870.00**

### **Brie al forno con miele**

Preporučuje se uz sveže pečen kroasan.

Vino consigliato: **Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec**  
lacto / vegetariano

Allergeni: latte, miele, farina, sale

**1100.00**

## *Carne di Allevamento e Selvaggina*

### **Coq au Vin**

Gallo cotto in vino rosso della Borgogna con verdure e funghi nel proprio sugo, servito con purè di patate. Le origini di questo piatto risalgono agli antichi Galli e Giulio Cesare, ma la prima ricetta scritta risale alla metà del XIX secolo, anche se si sa che il piatto veniva preparato dai Galli, motivo per cui viene spesso chiamato "Gallo Gallo".

Vino consigliato: **Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva; Pinot Nero della Sala**  
Allergeni: carote, sedano, farina, latte, funghi, senape

**1940.00**

### **Blanquette di Vitello**

Piatto tradizionale di origine francese, preparato con vitello (petto, coscia e spalla) cotto con cipolla, carote e spezie, servito in una vellutata bianca e liscia.

Vino consigliato: **Cabernet Merlot, Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica, Nappa Valey Cabernet**  
Allergeni: latte, funghi, sedano, carote, farina, senape

**1650.00**

### **Stufato di Cervo con Canederli Cechi**

Stufato di carne di cervo (spalla, filetto e coscia) con patate, servito con tradizionali canederli cechi preparati con latte, burro, uova, semolino di grano, cipolla, pancetta e spezie.

Vino consigliato: **Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Masi Costasera Amarone Riserva**  
Allergeni: latte, sedano, carota, uova, farina, patate, senape

**2630.00**

*Piatti su Ordinazione  
con Carne di Allevamento  
e Selvaggina*

### **Tournedos Rossini**

Uno dei classici della gastronomia, prende il nome dal compositore Gioachino Rossini, che ispirò il creatore di questo piatto durante la sua composizione.

Vino consigliato: **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Allergeni: farina, sedano, carota, latte, patate, senape, funghi

**3700.00**

### **Filetto Wellington per 2 persone**

Un classico che risale alla prima metà del XIX secolo, dal nome del Duca di Wellington, per cui fu preparato questo piatto leggendario. Ancora oggi è un piatto che rappresenta una sfida per lo chef e per il cliente.

Vino consigliato: **Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe 2016**

Allergeni: farina, funghi, sedano, carota, latte, senape

**5900.00**

### **Costoletta alla Kiev con purè di patate e verdure saltate**

Questo piatto nacque nella Russia imperiale, creato dallo chef francese Urbain Dubois, durante un periodo in cui la gastronomia francese influenzava fortemente la cucina russa.

Vino consigliato: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

Allergeni: farina, uova, latte, carote, sedano, soia, senape

**2080.00**

### **Tagliata di petto di pollo o manzo con salsa olandese**

La salsa olandese è una delle prime salse moderne create durante il periodo della guerra franco-olandese, ai tempi di Luigi XIV. Considerata una delle salse più complesse, il suo consumo è universale.

Vino consigliato: **Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

Allergeni: uova, farina, patate

**POLLO 2200.00 / 2990.00 MANZO**

### **Fette di coscia di cervo con salsa beurre blanc e patate fritte con la buccia**

Le fette più tenere di coscia di cervo, cotte al burro "medium", servite su una base di pane con patate arrostiti con la buccia, arricchite con salsa beurre blanc.

Vino consigliato: **Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

Allergeni: latte, patate, senape

**2450.00**

*Piatti su Ordinazione  
con Carne di Allevamento  
e Selvaggina*

### **Beef Stroganov con crocchette di patate**

Creato dai cuochi di corte francesi per la famiglia imperiale Stroganov a metà del XIX secolo, ha saputo unire il gusto acido russo con la senape francese e il filetto di manzo, definendo l'uso assoluto del filetto di manzo in questo piatto. Su richiesta, può essere preparato davanti a voi.

Il costo della preparazione del piatto davanti al tavolo è di **1.200,00 RSD**

Vino consigliato: **Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**

Allergeni: glutine, uova, patate, senape, latte, funghi

**2000.00**

### **Shashlik Imperiale**

Su richiesta, possiamo preparare la salsa Ali Oli al tavolo.

Il tempo di preparazione della salsa è di 10 minuti e il servizio si paga a parte e ammonta a **1.200,00 RSD**

Vino consigliato: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabianca Tormaresca; Scalabrone Guado al Tasso**

Allergeni: glutine, miele

**2120.00**

### **Quaglia ripiena confit**

Quaglia disossata in modo speciale, farcita con un ripieno di castagne e fichi secchi, cotta nel grasso d'anatra, arrosto e servita su purè di sedano e patate con carote glassate cotte lentamente.

Vino consigliato: **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**

**Chateau La Fortune Margaux**

Allergeni: carote, sedano, castagne, latte

**5760.00**

### **Bolognese senza carne**

Un mix macrobiotico di cereali e frutta secca, che funge da struttura per la carne macinata, rende questo piatto ricco, con verdure autentiche e spezie ineguagliabili per la tua esperienza culinaria con piatti vegani di questo tipo. Le tagliatelle sono fatte con farina di farro.

Vino consigliato: **Chardonay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel; Giardino Santa Cristina**  
vegano / vegetariano

Allergeni: soia, grano, avena, segale, senape, mandorle, anacardi, fichi

**1460.00**

## *Insalate*

### **Insalata Caesar**

L'hotel Cesar di Tijuana, in Messico, ha ideato questo piatto che è ora un brand globale. Nonostante vari ingredienti aggiunti, questo classico è molto semplice. È composto da lattuga romana (coltivata direttamente da noi), un condimento che conta 7 ingredienti. Le foglie intere vengono ricoperte di condimento, spolverate con parmigiano grattugiato, e guarnite con due crostini di baguette. Su richiesta, può essere preparato davanti a voi. La possibilità di prepararlo accanto al vostro tavolo è di **1.200,00 RSD**

Vino consigliato: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**  
lacto / vegetariano

Allergeni: senape, uova, pesce, latte, grano

**970.00**

### **Insalata Bell**

Una combinazione di cinque tipi di insalate verdi condite con una vinaigrette a base di miele perfettamente bilanciata, con l'aggiunta di mela verde e mandorle tostate.

Vino consigliato: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**  
vege / vegetariano

Allergeni: miele, senape, mela, mandorle

**780.00**

### **Insalata Triticum Eruca**

Insalata di frumento cotto e rucola con l'aggiunta di peperone rosso tagliato a rombi, condita con aglio rosso e bianco, e vinaigrette a base di olio di lampone, timo e succo di limone.

Vino consigliato: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**  
vege / vegetariano

Allergeni: grano, miele

**650.00**

## *Insalate*

### **Dinde au Fromage (Tacchino al formaggio)**

Una combinazione di insalata croccante con un condimento a base di yogurt greco, carne di tacchino, fette di pera e formaggio Roquefort tritato finemente, rappresenta un fenomeno gustativo unico. Per un boccone perfetto, si consiglia di mettere su una forchetta un po' di ogni ingrediente.

Vino consigliato: **Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**  
Allergeni: latte, muffe

**1330.00**

### **Giardino del Paradiso**

Su un morbido formaggio ricotta germogliano frutti selezionati di quattro varietà di pomodoro, cosparsi con foglie di erbe fresche e olio extravergine d'oliva.

Vino consigliato: **Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**  
lacto / vegetariano  
Allergeni: latte, sesamo

**1220.00**

### **Insalata Greca**

Vino consigliato: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Vioigner**  
lacto / vegetariano  
Allergeni: latte, miele

**960.00**

## *Insalate da contorno*

### **Insalata da Giardino**

Vino consigliato: Soave Masi; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Passo doble Blanco, Masi Argentina

**540.00**

### **Selezione di Insalate Verdi**

Vino consigliato: La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina  
Allergeni: miele

**520.00**

### **Insalata di Pomodoro**

Vino consigliato: Pinot Grigio Collavini

**530.00**

### **Insalata di Cavolo**

Vino consigliato: Domaine St Cecile Viogner

**450.00**

### **Insalata di Cetriolo o Insalata di Cetriolo con Yogurt Piccante**

Fette di cetrioli freschi leggermente speziati, con o senza condimento a base di yogurt, a seconda della tua preferenza. Su richiesta, possiamo anche rimuovere i semi dal centro.

Vino consigliato: Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme

Allergeni: leche

**420.00 / 485.00**

## *Insalate da contorno*

### **Insalate Stagionali in Salamoia**

#### **ESTATE**

**Zucchine grigliate con aglio  
e cumino**  
530.00

**Fagiolini freschi con aglio e  
succo di limone**  
510.00

**Crema di melanzane arrosto**  
710.00

**Peperoncino fresco arrostito  
con condimento di miele e  
finocchio**  
Allergeni: miele  
540.00

#### **INVERNO**

**Barbabetola**  
460.00

**Chardonnay piccante**  
490.00

**Cavolo in salamoia**  
460.00

**Peperoni dolci arrostiti**  
510.00

**Peperoni piccanti arrostiti**  
430.00

## Dessert

### **Mousse al cioccolato bianco con olio d'oliva**

Una mousse al cioccolato bianco sopra una base di pasta frolla, ricoperta con cioccolato bianco e un filo di olio d'oliva.

Vino consigliato: **Baron de ley Semi Dulce**

Allergeni: latte, uova, glutine

**925.00**

### **Lava Cake alla menta di N.Č**

Un cioccolato fondente preparato secondo la ricetta originale di Chef Micael Bras del 1980, con aggiunta di sciroppo di menta. Si consiglia di immergere il cucchiaino nello sciroppo e poi gustare il dolce con quel tocco extra.

Vino consigliato: **Prosecco Rose Canevel**

Allergeni: glutine, cacao, latte, uova

**640.00**

### **Tiramisù**

Una preparación que evita la adición de nata, montada o decoraciones: el verdadero tiramisù, preparado con café Illy triestino y ron venezolano, para una cremosidad ideal con los bizcochos de soletilla.

Vino consigliato: **Taittinger Rose Brut**

Allergeni: cacao, uova, latte, glutine, caffè

**760.00**

### **Tart di frutta stagionale**

Pasta frolla che sostiene una crema alla frutta fresca di stagione. Chiedi al cameriere quale frutta è protagonista oggi di questo raffinato dolce.

Vino consigliato: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

Allergeni: latte, glutine, uova

**700.00**

## Dessert

### Crêpes Suzette

La frittella con zucchero di canna caramellato flambata con liquore Grand Marnier all'arancia e scorza di arancia candita è un dolce che ha preso vita nel lontano 1895 a Monte Carlo (Hotel Café de Paris), quando una giovane assistente del cameriere di quattordici anni commise un errore e rischiò di causare un incendio mentre preparava un dessert che seguiva una ricetta completamente diversa. Come fosse uno scherzo del destino, al tavolo c'era il futuro re Edoardo VII, allora Principe di Galles, con un'amica francese. Dopo che il personale dell'hotel si rese conto che il disastro dell'incendio era stato evitato, non pensarono più al dessert "bruciato" finché l'ingegnoso capo cameriere non giudicò che la torta fosse in buono stato e dovesse essere servita. Così fu. La nobiltà rimase impressionata dal dessert, lo spettacolo del fuoco sembrava intenzionale, ed il Principe in onore della sua amica, lo chiamò Suzette. Da allora è diventata una tradizione flambare il dolce davanti agli ospiti. Naturalmente, il dolce, non il luogo in cui si siede.

Su richiesta, può essere preparata davanti a voi.

La possibilità di preparare questo dolce accanto al vostro tavolo è di **2.400,00 RSD**

Vino consigliato: **Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

Allergeni: glutine, uova, latte

**1650.00**

### Parfait alle nocciole

Un dessert congelato e soffice con nocciole e caramello che vi farà tornare indietro all'infanzia, quando il raffreddore si curava con lo sciroppo e tutta la casa profumava del di questo dolce.

Vino consigliato: **Prosecco Canevel Valdobbiadene**

Allergeni: uova, latte, nocciole, mandorle

**870.00**

### Insalata di frutta stagionale

Allergeni: kiwi

**620.00**

### Zuppa Inglese

Allergeni: glutine, alcol, uova

**1050.00**



*Pane*

**Pane bianco senza lievito con pasta madre**  
**165.00**

**Pane di grano saraceno senza lievito con pasta madre**  
**165.00**

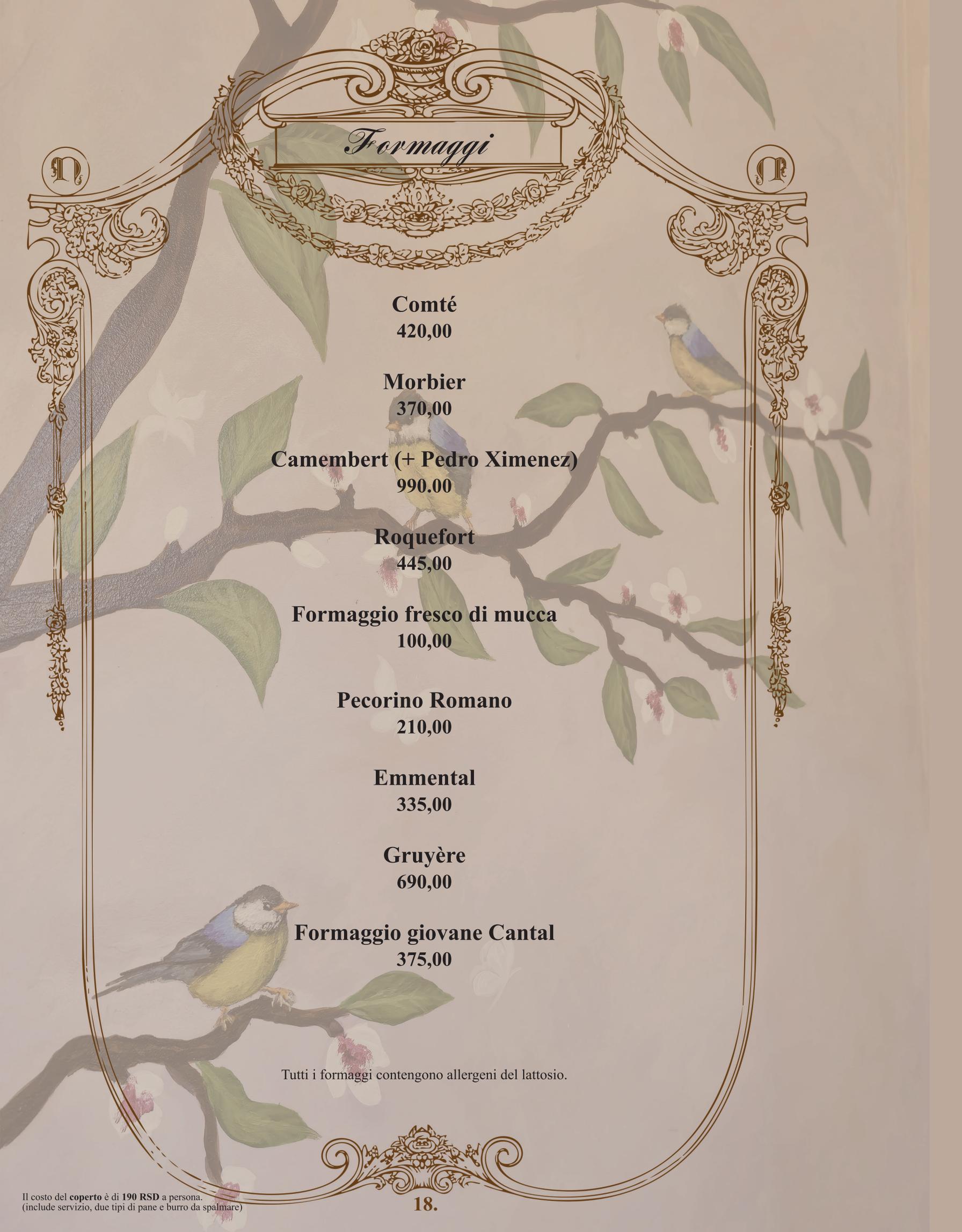
**Pane nero Nordic (mix di farina integrale e semi) con lievito**  
**110.00**

**Pane bianco con fichi secchi con lievito**  
**160.00**

**Glutenfree (panino di farina di mais, riso e lino) con lievito**  
**45g / 310.00**

**Croissant fresco (cotto su richiesta)**  
**80g / 355.00**

Tutti i tipi di pane contengono allergeni, tranne il pane senza glutine.



# Formaggi

**Comté**  
420,00

**Morbier**  
370,00

**Camembert (+ Pedro Ximenez)**  
990,00

**Roquefort**  
445,00

**Formaggio fresco di mucca**  
100,00

**Pecorino Romano**  
210,00

**Emmental**  
335,00

**Gruyère**  
690,00

**Formaggio giovane Cantal**  
375,00

Tutti i formaggi contengono allergeni del lattosio.

## Accompagnamenti

<b>Gelatina di ribes</b>	<b>145.00</b>	<b>Patate al forno con buccia</b>	<b>145.00</b>
<b>Mousse di fegato d'anatra</b>	<b>540.00</b>	<b>Salsa Hollandaise</b>	<b>540.00</b>
<b>Profiterole ripieno di fegato di pollo</b>	<b>100.00</b>	<b>Crocchette di patate</b>	<b>100.00</b>
<b>Mileram</b>	<b>110.00</b>	<b>Salsa Aioli</b>	<b>110.00</b>
<b>Purea di sedano</b>	<b>235.00</b>	<b>Carote glassate</b>	<b>235.00</b>
<b>Peperoncino</b>	<b>60.00</b>	<b>Condimento Caesar</b>	<b>60.00</b>
<b>Knedla ceca</b>	<b>420.00</b>	<b>Coperto</b>	<b>420.00</b>
<b>Batata bollita</b>	<b>210.00</b>	<b>Sciroppo di menta</b>	<b>210.00</b>
<b>Purea di patate</b>	<b>320.00</b>	<b>Burro</b>	<b>320.00</b>
<b>Salsa demi-glace</b>	<b>400.00</b>	<b>Salsa Buerre Blanc</b>	<b>400.00</b>
<b>Patate bollite</b>	<b>110.00</b>	<b>Senape Dijon</b>	<b>110.00</b>
<b>Verdure saltate</b>	<b>110.00</b>	<b>Riso bollito</b>	<b>110.00</b>
<b>Fagiolini saltati</b>	<b>110.00</b>	<b>Cornichon</b>	<b>110.00</b>
<b>Cipolla rossa marinata</b>	<b>110.00</b>	<b>Patate gratinate</b>	<b>110.00</b>
<b>Salsa Madeira</b>	<b>110.00</b>	<b>Arancia candita</b>	<b>110.00</b>

## *Frutta e Digestivi*

### **Frutta**

Controlla con il personale di servizio quale frutta è disponibile o scegli dalla cesta davanti a te. Non preoccuparti, la frutta è lavata. Poiché ci occupiamo di cucina e preparazione del cibo, e non di rivendita, la frutta non viene addebitata.

### **Bar dei Digestivi**

Il bar dei digestivi può essere utilizzato per una dose di bevanda a tua scelta, senza la possibilità di rifornirla o aggiungere un supplemento.

Così ha il suo valore, e la bevanda è offerta dalla casa.

L'unica condizione è che tu abbia effettuato una prenotazione per il tavolo nel giorno della tua visita.

Le condizioni di utilizzo sono tali perché gli articoli del bar dei digestivi non fanno parte del menù ufficiale delle bevande del ristorante e non sono inclusi nel sistema di vendita. Se desideri un digestivo ma non hai soddisfatto i requisiti sopra indicati, chiedi il menù delle bevande e sentiti libero di scegliere ciò che più ti piace, secondo il listino ufficiale.

*Alla prossima.  
Il team di Nucleus*