

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Marinierter roher Scampo, 38,00 €
mit Vanille aromatisierte Tomaten,
Scampi-Tatar, Mandelsauce

Carpaccio vom tagesfrischen Fisch, 28,00 €
Creme von gelben Datteltomaten,
Wakame-Algen mit Kaviar,
geräucherte Auster

Geräucherter Lachs, 20,00 €
Fenchel in verschiedenen Texturen,
Zitronenstrauchsauce,
Butter mit Anissamen

Gemischter Teller mit rohen Meeresfrüchten 48,00 €
marinierte Scampi, Carpaccio vom tagesfrischen Fisch, Thunfisch-Sashimi, Jakobsmuschel-Tatar

Gemischter Teller mit gekochten Meeresfrüchten 25,00 €
Stockfischcreme, marinierte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oktopus, knusprige Cannelloni gefüllt mit Garnelen

Rinderconsommé mit Tatar vom Black-Angus-Rind, 20,00 €
Petersilien-Mayonnaise, Karottencreme mit Miso-Paste und Parmesan

Knuspriges Tatar vom Hirsch, 20,00 €
Wacholder-Mayonnaise,
pikante Quitten-Mostarda, Schwarznuss

Luftgetrockneter Karst-Prosciutto aus der Metzgerei Tošč, 28,00 €
Trockenbrotschaum, junger Ziegenkäse, Teran-Gel mit Honig

Gebratener Fenchel mit Haselnuss-Mayonnaise, 16,00 €
Bohnen-Soja-Creme, Fenchelöl und Fenchelblütenpulver

Schaumige Suppe aus Meersalat und grünem Apfel, 16,00 €
poschierte Auster, knusprige Algen, Lachskaviar

Klare Consommé vom Ochsenschwanz, 14,00 €
Gnudi mit Hühnerleber und kandierter Zitrone

Cremige Lauchsuppe, 18,00 €
geräucherter Aal, Kartoffelgrieben

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Ravioli del Plin mit konfierter Ente, 27,00 €
Entenjus mit Herbsttrompeten,
geräucherter Gänseprosciutto,
Gänseleber-Emulsion, Apfel

Pasta paccheri mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, 15,00 €
pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum

Gnocchi mit Hanfmehl, 15,00 €
Wildschweinragout,
Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion

Schnecken 30,00 €
auf Topinambur-Morchsel-Ragout,
Parmesanschaum, Trüffel

Spaghetti aus Gragnano 30,00 €
mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht

Risotto Acquarello mit Safran, 30,00 €
Muscheln und Karamell aus Fischgräten

Pasta fettuccine mit Seeigeln 22,00 €
und kandierter Zitrone,
Petersiliencoulis, *colatura di alici*

Gebratene Jakobsmuschel, 24,00 €
beurre blanc mit Kaviar,
geräuchertes Eigelb gerieben

Hauptspeisen

Kabeljaufilet, 26,00 €
Safrankartoffelcreme, Buttersauce mit Zitrusfrüchten, Daikon-Rettich und Bete

Bauchfleisch vom Thunfisch, 39,00 €
Steinpilz-Ketschup, Pilzconsommé, Puntarelle und Shimeji-Pilze

Gebratener Oktopus, 26,00 €
Hummus, Kürbis-Bergamotte-Sauce

Entenbrust, 27,00 €
Granatapfel-Rotzwiebel-Jus, Shiso-Püree, Pastinaken-Pilz-Taco

Kalbskotelett, 34,00 €
glasiert mit Rinderzungenfond, Sellerieknoten-Millefeuille, Sauce béarnaise mit Kakao

Geschmortes Hirsch-Ossobuco, 26,00 €
Rote-Bete-Confit, eingelegter Rhabarber, Rote-Bete-Relish

Tempeh, glasiert mit Lauch-Sellerie-Reduktion, 24,00 €
gebackener Lauch, Kartoffelgratin, Selleriecreme, Lauchasche

Gedeck 6,00 €

Nova Gorica, 21. November 2025
Die Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

PERLA, RESORT & ENTERTAINMENT****, Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

HIT d.d. Nova Gorica, Delphinova 7a, 5000 Nova Gorica

RESTAVRACIJA - RISTORANTE

CALYPSO

PERLA, RESORT & ENTERTAINMENT

hit universe of fun