

Menù

Lo chef consiglia

Menu degustazione

Menù a 3 portate: <i>saluto dello chef, antipasto freddo composto, secondo piatto, dolce</i>	30 €
Menù a 4 portate: <i>saluto dello chef, antipasto freddo composto, primo piatto, secondo piatto, dolce</i>	45 €
Menù a 6 portate: <i>saluto dello chef, antipasto freddo composto, zuppa, primo piatto, sorbetto, secondo piatto, dolce</i>	60 €
Il pagamento con la tessera Privilege e con i voucher non è possibile, inoltre lo sconto con la carta Privilege non viene applicato.	

Bruschette

Bruschettona alla mediterranea, <i>focaccia con pomodorini datterini, olive taggiasche, basilico, stracciatella, olio extra vergine d'oliva</i>	10 €
Bruschetta con alici del mar Adriatico, <i>burratina, puntarelle, olive taggiasche</i>	11 €
Bruschetta con pane al grano saraceno e noci, <i>hummus di fagioli, funghi fritti (vegano)</i>	9 €

Le nostre tartare

Tartara di manzo, <i>tuorlo affumicato, insalatina di cuor di carciofi croccanti, maionese al prezzemolo</i>	15 €
Tartara di salsiccia, <i>verdure in carpione, maionese alla senape antica, pogàca (pane) di mais (locale)</i>	13 €
Tartara di tonno, <i>composta di pompelmo, finocchio e croccante di pistacchio</i>	16 €
Tartara di zucca <i>marinata al teriyaki, giardiniera, maionese al tartufo (vegano)</i>	10 €
Si avvisano i gentili ospiti, che malgrado l'osservazione di tutte le disposizioni della normativa HACCP e l'impegno per l'acquisto di materie prime rigorosamente controllate, sempre fresche e di altissima qualità, il consumo di pesce crudo può rappresentare un potenziale rischio di intossicazione, in quanto le materie prime non trattate termicamente non garantiscono un'elevata sicurezza di consumo.	

Insalate

Valeriana, guanciale, uova, pecorino, <i>focaccia al mais</i>	12 €
Puntarelle, <i>olive taggiasche, alici marinate del mar Adriatico, burratina, pane croccante</i>	16 €
Insalata con tonno crudo, edamame, wakame, <i>condimento ponzu, olio di sesamo</i>	18 €
Mais, carote, lattuga, rucola, valeriana, <i>mozzarella, olive, sedano</i>	8 €
Insalata mista	7 €

Antipasti di pesce

Carpaccio di branzino, <i>guazzetto di zucca e agrumi, croccante alle alghe</i>	22 €
Salmone affumicato, <i>insalatina di radicchio e finocchio</i>	18 €
Baccalà mantecato, <i>prezzemolo, crumble di olive nere</i>	19 €
Gamberi in insalatina <i>di verdure invernali, maionese alla melagrana</i>	18 €
Insalata di polpo <i>alla mediterranea</i>	22 €
Ostriche	7 € / kos
Scampi crudi	130 € / kg
Antipasto dello chef <i>a base di pesce crudo e cotto e altre bontà di mare</i>	40 €
Si avvisano i gentili ospiti, che malgrado l'osservazione di tutte le disposizioni della normativa HACCP e l'impegno per l'acquisto di materie prime rigorosamente controllate, sempre fresche e di altissima qualità, il consumo di pesce crudo può rappresentare un potenziale rischio di intossicazione, in quanto le materie prime non trattate termicamente non garantiscono un'elevata sicurezza di consumo.	

Antipasti

Affettato locale <i>con formaggi e composta di radicchio (locale)</i>	16 €
Prosciutto di San Daniele, <i>fior di latte e grissini Blave di Mortean</i>	16 €
Speck d'anatra, <i>insalatina invernale, bagoss, noci, condimento alle bacche di sambuco</i>	22 €
Vitello, <i>maionese al cavolfiore, salsa BBQ, cavolo riccio e tartufo</i>	18 €
Selezione di formaggi <i>locali con composta di radicchio e frutta secca</i>	15 €

Zuppe e brodi

Brodo di manzo	6 €
Zuppa del giorno	6 €
Cozze in pasta e fagioli, <i>guanciale, olio al finocchietto</i>	10 €

Primi di pesce

Bottoni al gambero rosso, <i>bisque di crostacei, stracciatella, basilico</i>	28 €
Paccheri <i>con crema agli scampi e scampi marinati</i>	28 €
Risotto <i>ai canestrelli con finocchietto e limone</i>	18 €
Mezze maniche <i>con calamari, carciofi e pesto al prezzemolo</i>	14 €
Spaghetti alle vongole, <i>sentore di limone e bottarga</i>	27 €
Spaghetti <i>ai frutti di mare</i>	18 €
Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di antipasti contemporaneamente.	

Primi

Žlikrofi <i>ripieni di patate e tofu alla maggiorana, salsa demi-glace di radici e tartufo (vegano)</i>	15 €
“Oh mia dolce Goriziana” – <i>orzotto mantecato al burro di finocchietto selvatico, limone e barbabietola, trota marinata, caviale e kayak (locale)</i>	15 €
Risotto <i>ai porcini mantecato con crema di topinambur, olio, erbe</i>	17 €
Bauletti <i>con stracotto al Barolo, crema di patate, fondo bruno, barbabietola</i>	20 €
Gnocchi <i>di patate con anatra, zucca, montasio</i>	13 €
Fettuccine <i>al ragù di cervo, sedano rapa arrostito e cardoncelli spadellati</i>	13 €
Spaghetti <i>alla carbonara con carciofo fritto</i>	14 €
Paccheri <i>al pomodoro con stracciatell</i>	12 €
Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di antipasti contemporaneamente.	

Secondi di pesce

Coda di rospo, <i>salsa di cannocchie e cardoncelli, crema di finocchio</i>	32 €
Trancio di black code <i>con salsa al limone e cavolo riccio</i>	19 €
Tonno scottato, <i>fondo ai funghi, katsubushi, puntarelle, capperi</i>	29 €
Frittura di molluschi e <i>crostacei, zucca, maionese al lime</i>	23 €
Polpo spadellato, <i>crema di carciofo, topinambur croccante</i>	24 €
Pesce bianco – <i>varie cotture (alla piastra, in crosta di sale, al forno)</i>	95 € / kg
Pesce bianco pescato – <i>varie cotture (alla piastra, in crosta di sale, al forno)</i>	115 € / kg
Scampi	130 € / kg
Dondoli – <i>tartufi di mare (piatto soggetto a disponibilità)</i>	100 € / kg

Extra

Capasanta alla griglia	8 € / kos
Vongole <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	85 € / kg
Cozze <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	30 € / kg

Secondi

Fungo cardoncello e <i>cavolfiore cotto in acquafaba e arrostito, purea di fagioli (vegano)</i>	18 €
Muscolo di manzo <i>con riduzione di fondo cottura, composta di cipolla rosa caramellata, terrina di rape, olio alla maggiorana (locale)</i>	15 €
Petto d'anatra <i>con salsa di cipolla rossa e melagrana, quenelle di pastinaca e cardoncello</i>	21 €
Tagliata di Black Angus, <i>endivia belga laccata all'aceto di mele invecchiato</i>	37 €
Guancia di maiale <i>stufata alla birra, topinambur, tartufo</i>	18 €
Filetto di manzo, <i>jus di ossobuco, cavolfiore speziato</i>	37 €
Petto di polo <i>impanato con maionese all'aceto di mele e curry, patatine fritte</i>	16 €
Costolette di agnello <i>alla griglia (piatto soggetto a disponibilità)</i>	115 € / kg
Fiorentina <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	100 € / kg
Cowboy steak <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	105 € / kg
Tomahawk steak <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	100 € / kg
Tomahawk di vitello <i>(piatto soggetto a disponibilità)</i>	105 € / kg

Extra

Salsa <i>ai funghi porcini</i>	8 €
Salsa <i>al pepe verde</i>	6 €

Contorni

Chifeletti di patate	6 €
Purea di patate	6 €
Patatine steak house	5 €
Biete e patate	7 €
Funghi cardoncelli in padella	12 €
Verdure di stagione	7 €

Dolci

Tortino <i>al cioccolato fondente, nocciole, cacao amaro, gelato alla nocciola (vegano)</i>	8 €
Crostata alle castagne, <i>composta di cachi, gelato fior di latte (locale)</i>	7 €
Zuppetta fredda <i>di pera e finocchio, mousse al cioccolato fondente, crumble alla farina di mais</i>	7 €
Tiramisù	7 €
Ganache alla mela, <i>sablé alle mandorle, gel alla cannella, gelato al burro di nocciola</i>	8 €
Crème brûlée <i>alla vaniglia, biscotti al cioccolato</i>	8 €
Millefoglie, <i>crema chantilly al pistacchio, lamponi</i>	9 €
Tagliata di frutta	6 €
Gelato <i>alla vaniglia, salsa calda ai frutti di bosco</i>	7 €

Coperto	3 €
---------	-----

Lo chef Matjaž Šinigoj, la sua brigata e i suoi collaboratori di sala, Vi augurano buon appetito.

Nova Gorica 3/12/2025 | Iva inclusa nel prezzo. I prezzi indicati nel menu si riferiscono a una singola porzione, salvo diversa indicazione che il piatto venga addebitato al chilogrammo o per pezzo.

Perla, Resort & Entertainment, Kidričeva 7, Nova Gorica