

# RISTORANTE *Mediterraneo*

## Menù

### Lo chef consiglia

Menu degustazione

Menù a 3 portate:  
*saluto dello chef, antipasto freddo composto, secondo piatto, dolce* 30 €

Menù a 4 portate:  
*saluto dello chef, antipasto freddo composto, primo piatto, secondo piatto, dolce* 45 €

Menù a 6 portate:  
*saluto dello chef, antipasto freddo composto, zuppa, primo piatto, sorbetto, secondo piatto, dolce* 60 €

Il pagamento con la tessera Privilegio e con i voucher non è possibile, inoltre lo sconto con la carta Privilegio non viene applicato.

### Bruschette

Bruschetta alla mediterranea, focaccia con pomodorini datterini, olive taggiasche, basilico, stracciatella, olio extra vergine d'oliva 10 €

Bruschetta con alici del mar Adriatico, burratina, puntarelle, olive taggiasche 11 €

Bruschetta con pane al grano saraceno e noci, hummus di fagioli, funghi fritti (vegano) 9 €

### Le nostre tartare

Tartara di manzo, tuorlo affumicato, insalatina di cuor di carciofi croccanti, maionese al prezzemolo 15 €

Tartara di salsiccia, verdure in carpione, maionese alla senape antica, pogača (pane) di mais (locale) 13 €

Tartara di tonno, composta di pompelmo, finocchio e croccante di pistacchio 16 €

Tartara di zucca marinata al teriyaki, giardiniera, maionese al tartufo (vegano) 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, focaccia al mais 12 €

Puntarelle, olive taggiasche, alici marine del mar Adriatico, burratina, pane croccante 16 €

Insalata con tonno crudo, edamame, wakame, condimento ponzu, olio di sesamo 18 €

Mais, carote, lattuga, rucola, valeriana, mozzarella, olive, sedano 8 €

Insalata mista 7 €

### Antipasti di pesce

Carpaccio di branzino, guazzetto di zucca e agrumi, croccante alle alghe 22 €

Salmone affumicato, insalatina di radicchio e finocchio 18 €

Baccalà mantecato, prezzemolo, crumble di olive nere 19 €

Gamberi in insalatina di verdure invernali, maionese alla melagrana 18 €

Insalata di polpo alla mediterranea 22 €

Ostriche 7 € / kg

Scampi crudi 130 € / kg

Antipasto dello chef a base di pesce crudo e cotto e altre bontà di mare 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 con formaggi e composta di radicchio (locale) 16 €

Prosciutto di San Daniele, fior di latte e grissini Blave di Mortean 16 €

Speck d'anatra, insalatina invernale, bagoss, noci, condimento alle bacche di sambuco 22 €

Vitello, maionese al cavolfiore, salsa BBQ, cavolo riccio e tartufo 18 €

Selezione di formaggi locali con composta di radicchio e frutta secca 15 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di antipasti contemporaneamente.

### Primi

Zlikrofi ripieni di patate e tofu alla maggiorana, salsa demi-glace di radici e tartufo (vegano) 15 €

"Oh mia dolce Goriziana" – orzotto mantecato al burro di finocchietto selvatico, limone e barbabietola, trota marinata, caviale e kayak (locale) 15 €

Risotto ai porcini mantecato con crema di topinambur, olio, erbe 17 €

Bauletti con stracotto al Barolo, crema di patate, fondo bruno, barbabietola 20 €

Gnocchi di patate con anatra, zucca, montasio 13 €

Fettuccine al ragù di cervo, sedano rapa, arrostito e cardoncelli spadellati 13 €

Spaghetti alla carbonara con carciofo fritto 14 €

Paccheri al pomodoro con stracciatella 12 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di primi contemporaneamente.

### Secondi

Coda di rosso, salsa di cannocchie e cardoncelli, crema di finocchio 18 €

Trancio di black cod con salsa al limone e cavolo riccio 15 €

Filetto di manzo con salsa di cipolla rossa e melagrana, quenelle di pastinaca e cardoncello 21 €

Tagliata di Black Angus, endivia belga, lattuga all'aceto di mele invecchiato 37 €

Guancia di maiale stufata alla birra, topinambur, tartufo 18 €

Filetto di manzo, jus di ossobuco, cavolfiore speziato 37 €

Petto di agnello alla griglia (piatto soggetto a disponibilità) 115 € / kg

Fiorentina (piatto soggetto a disponibilità) 100 € / kg

Cowboy steak (piatto soggetto a disponibilità) 105 € / kg

Tomahawk steak (piatto soggetto a disponibilità) 100 € / kg

Tomahawk di vitello (piatto soggetto a disponibilità) 105 € / kg

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di secondi contemporaneamente.

### Extra

Salsa ai funghi porcini 8 €

Vongole (piatto soggetto a disponibilità) 85 € / kg

Cozze (piatto soggetto a disponibilità) 30 € / kg

Dondoli – tartufi di mare (piatto soggetto a disponibilità) 100 € / kg

Capasanta alla griglia 8 €

Vongole (piatto soggetto a disponibilità) 8 €

Cozze (piatto soggetto a disponibilità) 8 €

Spaghettini alla carbonara con carciofo fritto 14 €

Paccheri al pomodoro con stracciatella 12 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di contorni contemporaneamente.

### 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 al cioccolato fondente, hocciole, cacao amaro, gelato alla nocciola (vegano) 8 €

Crostata alle castagne, composta di cachi, gelato fior di latte alla nocciola (vegano) 7 €

Zuppetta fredda di pera e finocchio, mousse al cioccolato fondente, crumble alla farina di mais 7 €

Tiramisù 7 €

Ganache alla mela, sablé alle mandorle, gelato alla cannella, gelato al burro di nocciola 8 €

Crème brûlée alla vaniglia, biscotti al cioccolato 8 €

Millefoglie, crema chantilly al pistacchio, lamponi 9 €

Tagliata di frutta 6 €

Tomato alla vaniglia, salsa calda ai frutti di bosco 7 €

Coperto 3 €

Per una migliore organizzazione in cucina, chiediamo gentilmente che allo stesso tavolo non vengano ordinati più di tre tipi diversi di dolci contemporaneamente.

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, Križevci 7, Nova Gorica