

# RESTAURANT *Mediterraneo*

## Speisekarte

### Der Chef empfiehlt

Degustationsmenü

Drei-Gänge-Menü: 30 €

*Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Hauptgang, Dessert*

Vier-Gänge-Menu: 45 €

*Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert*

Sechs-Gänge-Menü: 60 €

*Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert*

Eine Zahlung mit der Privileg-Karte und Gutscheinen ist nicht möglich; der Rabatt mit der Privilege-Karte wird ebenfalls nicht berücksichtigt.

### Bruschette

Große mediterrane Bruschetta, Focaccia mit Dattelmatomen, Taggiasca Oliven, Basilikum, Straciatella und nativem Olivenöl extra 10 €

Bruschetta mit adriatischen Anchovis, Burratina, Schnittzichorie und Taggiasca Oliven 11 €

Bruschetta aus Buchweizenbrot mit Wallnüssen, Bohnen-Hummus und frittierte Pilze (vegan) 9 €

### Unsere tatars

Tatar vom Rind, geräuchertes Eigelb, feiner Salt von knusprigen Artischockenherzen und Petersilien-Mayonnaise 15 €

Tatar von der Wurst, Gemüse al carpione, Mayonnaise mit grobkörnigem Senf, Mais-Focaccia (lokal) 13 €

Tatar vom Thunfisch, Grapefruitsauce, Fenchel und knusprige Pistazienbröseln 16 €

Tatar vom Kürbis, mariniert in Teriyaki-Sauce, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Trüffelmayonnaise (vegan) 10 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Salate

Feldsalat, Guanciale, Ei, Schafskäse und Mais-Focaccia 12 €

Schnitzzichorie, Taggiasca Oliven, marinierte adriatische Sardellen, Burratina und knuspriges Brot 16 €

Salat mit rohem Thunfisch, Edamame, Wakame-Algen, Ponzu-Dressing und Sesamöl 18 €

Mais, Karotten, Blattsalat, Rucola, Feldsalat, Mozzarella, Oliven, Sellerie 8 €

Gemischter Salat 7 €

### Kalte Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Kürbis-Zitrusfrüchte-Sauce und Algenkrokant 22 €

Geräucherter Lachs mit feinem Radicchio-Fenchel-Salat 18 €

Stockfischcreme mit Petersilie und Crumble aus schwarzen Oliven 19 €

Garnelen mit Wintergemüsesalat und Granatapfel-Mayonnaise 18 €

Mediterraner Oktopus-Salat 22 €

Austern 7 € / kg

Rohe Scampi 130 € / kg

Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch 40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Kalte vorspeisen

Auswahl von Trockenfleischspezialitäten aus der Region, Käse, Radicchio-Dip (lokal) 16 €

Prosciutto San Daniele, Fior di Latte und Grissini Blave di Mortean 16 €

Entenspeck, feiner Wintersalat, Bagoss-Käse, Walnüsse und Holunderbeeren-Dressing 22 €

Kalbfleisch mit Blumenkohl-Mayonnaise, BBQ-Sauce, Grünkohl und Trüffel 18 €

Auswahl von Käsesorten aus der Region mit Radicchio-Dip und Trockenobst 15 €

Scampi 130 € / kg

Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel 100 € / kg

Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch 40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Suppen

Rinderbrühe 6 €

Tagessuppe 6 €

„Pasta e Fagioli“ mit Muscheln, Schweinebäckchen und Öl mit wildem Fenchel 10 €

Extraspaghettoni vom Grill mit Tomatensoße und Kräuterseitlinge 18 €

Gebratener Oktopus mit Artischockencreme und Knoblauch 14 €

Gebratener Oktopus mit Artischockencreme und Knoblauch 24 €

Weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht) 95 € / kg

Wilder weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht) 115 € / kg

Scampi 130 € / kg

Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel 100 € / kg

Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch 40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Hauptspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Bottoni mit roten Riesengarnelen, Muschel-Bisque, Stracciatella und Basilikum 28 €

Paccheri mit cremiger Scampi-Sauce und marinierten Scampi 28 €

Risotto mit kleinen Pilgermuscheln, Wildfenchel und Zitrone 18 €

Mezze Maniche mit Calamari, Artischocken und Petersilien-Pesto 14 €

Lammrippchen vom Grill mit Artischockencreme und Knoblauch 19 €

Cowboy-Steak (nach Verfügbarkeit) 105 € / kg

Tomahawk-Steak vom Kalb (nach Verfügbarkeit) 105 € / kg

Scampi mit Tomatensoße und Stracciatella 12 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

### Warme vorspeisen

Auswahl von Trockenfleischspezialitäten aus der Region, Käse, Radicchio-Dip (lokal) 16 €

Prosciutto San Daniele, Fior di Latte und Grissini Blave di Mortean 16 €

Entenspeck, feiner Wintersalat, Bagoss-Käse, Walnüsse und Holunderbeeren-Dressing 22 €

Kalbfleisch mit Blumenkohl-Mayonnaise, BBQ-Sauce, Grünkohl und Trüffel 18 €

Auswahl von Käsesorten aus der Region mit Radicchio-Dip und Trockenobst 15 €

Scampi 130 € / kg

Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel 100 € / kg

Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch 40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Hauptspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Seeteufel mit Sauce aus Fangschreckenkrebsen und Kräuterseitlingen, cremiger Fenchel 32 €

Filet vom Black Cod mit Zitronensauce und Grünkohl 19 €

Kurz angebratener Thunfisch, Fond mit Pilzen und Katsuobushi, feiner Puntarelle-Salat und Kapern 29 €

Frittierte Meeresfrüchte, Kürbis, Mayonnaise mit Limette und grünem Tabasco 23 €

Gebratener Oktopus mit Artischockencreme und knusprigem Topinambur 24 €

Weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht) 95 € / kg

Wilder weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht) 115 € / kg

Scampi 130 € / kg

Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel 100 € / kg

Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch 40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Salate

Jakobsmuschel vom Grill 8 € / kg

Teppichmuscheln (nach Verfügbarkeit) 85 € / kg

Miesmuscheln (nach Verfügbarkeit) 30 € / kg

### Hauptspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Karifoti-Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Majoran-Tofu, Demi Glace aus Wurzeln und Trüffel (vegan) 15 €

»Ooo, ti moja Gorica«: Graupenrisotto mit Wildfenchelbutter, Zitrone und Rote Bete, marinierte Forelle, Kaviar und Kayak (lokal) 15 €

Risotto mit Steinpilzen, cremiger Topinambur, Öl und Kräuter 17 €

Bauletti mit Barolo-Wein-Ragout, Kartoffelschaum, Demi Glace und Rote Bete 20 €

Kartoffelgnocchi mit Ente, Kürbis und Montasio-Käse 13 €

Fettuccine mit Hirschgargout, gebratener Fenchel und sautierte Kräuterseitlinge 13 €

Spaghetti alla carbonara mit frittiertem Artischocke 14 €

Paccheri mit Tomatensoße und Stracciatella 12 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

### Beilagen

Chifeletti - frittierte Kartoffelkipferl 6 €

Kartoffelpüree 6 €

„Pasta e Fagioli“ mit Muscheln, Schweinebäckchen und Öl mit wildem Fenchel 10 €

### Desserts

Zlikrofi-Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Majoran-Tofu, Demi Glace aus Wurzeln und Trüffel (vegan) 15 €

»Ooo, ti moja Gorica«: Graupenrisotto mit Wildfenchelbutter, Zitrone und Rote Bete, marinierte Forelle, Kaviar und Kayak (lokal) 15 €

Risotto mit Steinpilzen, cremiger Topinambur, Öl und Kräuter 17 €

Bauletti mit Barolo-Wein-Ragout, Kartoffelschaum, Demi Glace und Rote Bete 20 €

Kartoffelgnocchi mit Ente, Kürbis und Montasio-Käse 13 €

Fettuccine mit Hirschgargout, gebratener Fenchel und sautierte Kräuterseitlinge 13 €

Spaghetti alla carbonara mit frittiertem Artischocke 14 €

Paccheri mit Tomatensoße und Stracciatella 12 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

Der Küchenchef Matjaž Štnigoj und seine Kollegen aus der Küche und dem Restaurant wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!

Nova Gorica, 3.12.2025 | Alle Preisangaben inkl. MwSt. Die Preise auf der Speisekarte gelten für eine einzelne Portion, es sei denn, es wird ausdrücklich angegeben, dass das Gericht nach Kilogramm oder Stück berechnet wird.

Perla, Resort & Entertainment, Kidričeva 7, Nova Gorica