Menù

MENÙ DEGUSTAZIONE

Lo chef consiglia: 60,00 €
Menù degustazione a 5 portate
saluto dalla cucina, antipasto, primo piatto, sorbetto, secondo piatto, dolce

Antipasti

Fegato d'oca con pelle croccante, 25,00 €
aceto invecchiato, composta di nespole e albicocche, pane cotto al vapore

Carpaccio di manzo *Wagyu* 35,00 €
con ribes, mizuna, aceto di bacche di sambuco e noci croccanti

Tartara di scampo, 38,00 €
cetriolo, finocchio marino, lime e maionese alla menta

Piatto misto di crudità di mare 30,00 €
carpaccio di branzino, tartara di ombrina, tataki di tonno rosso

Piatto misto di prelibatezze di mare cotte 25,00 €
polpo freddo, crema di baccalà, gamberi

***Ceviche* di ricciola** 25,00 €
con latte di mandorla, gel di lime e polenta soffiata

Carpaccio di branzino 28,00 €
con fagiolini, pesto di basilico e acqua di pomodoro

***Tataki* di tonno rosso** 22,00 €
con chutney di peperoni e basilico greco, salsa agrodolce di peperoni e insalatina di olive taggiasche

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.

Zuppe

Zuppa di cipolle *Ptujski luk*, 13,00 €
consommé di pollo, lingue di anatra, fonduta di Montasio

Tortelli al granchio blu in brodo 18,00 €
di crostacei e zucchine gialle

Primi

Riso Carnaroli 38,00 €
in brodo di scampi, crema di pomodoro datterino giallo, polvere di cipollotto, scampo crudo e maionese a base di scampo crudo

Spaghetti 26,00 €
alle vongole, emulsione di cetriolo, finocchio marino e limone

Paccheri 28,00 €
con gallinella in fondo cottura e olio di shiso

Linguine del Gragnano 28,00 €
con ragù di crostacei, *bisque* e dragoncello

Gnocchi di patate 25,00 €
con ragù di maiale di Krškopolje, peperoni e levistico

***Žlikrofi* di Idrija** 20,00 €
con ripieno di agnello, crema di patate, panna acida ed erba cipollina

Secondi

Filetto di agnello 32,00 €
in fondo cottura, emulsione di mirto, melanzane e scalogno in agrodolce

Filetto di vitello 36,00 €
cotto nel latte, *jus* di ossobuco, maionese allo zafferano, millefoglie di patate e foglie di barbabietola ridotte nel proprio succo fermentato

Tagliata di Wagyu 65,00 €
con salsa *beurre blanc*, cardoncelli grigliati alla maggiorana e mostarda di carote

Carré di rombo 37,00 €
con piselli, salsa *pil pil* e olio alla menta

Ombrina 36,00 €
con cuore di lattuga, colatura di alici e salsa al prezzemolo

Polpo alla griglia 30,00 €
con peperone giallo, limone candito e insalata di pomodorini ciliegini e cetriolo

Dessert

Tiramisù 10,00 €
con salsa al caffè e cardamomo

Crostata 8,00 €
con crema pasticcera al limone e latte alla vaniglia

Crème brûlée 10,00 €
con latte di mandorla e lime, frutti di bosco

Mousse al cioccolato fondente 75%, 10,00 €
croccante di arachidi, albicocche al forno e salsa di arachidi salata

Coperto 6,00 €

Nova Gorica, 21 novembre 2025
I prezzi sono in euro e si intendono comprensivi di IVA.

Perla, Resort & Entertainment****,
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica
HIT d.d. Nova Gorica,
Delpinova 7a, 5000 Nova Gorica

RESTAVRACIJA - RISTORANTE
CALYPSO
PERLA, RESORT & ENTERTAINMENT
hit universe of fun