

Menù

Lo chef consiglia

Menu degustazione

Menù a 3 portate: saluto dalla cucina, antipasto, secondo piatto, dolce	30 €
Menù a 4 portate: saluto dalla cucina, antipasto, primo piatto, secondo piatto, dolce	45 €
Menù a 6 portate: saluto dalla cucina, antipasto, zuppa, primo piatto, sorbetto, secondo piatto, dolce	60 €

Non si accettano i pagamenti con tessera Privilege né con voucher; non vengono inoltre applicati sconti Privilege.

Focacce gourmet

Focaccia con pomodorini di vari colori e stracciatella	10 €
Focaccia con acciughe marinate, zucchine alla scapece	10 €
Focaccia con pesto di rucola e lardo	10 €

Antipasti di pesce

Carpaccio di branzino con pesca, gel di limone e olio al basilico	21 €
Tartara di tonno con pomodoro verde, cetriolo e sake	18 €
Polpo a modo nostro	22 €
Baccalà mantecato, scorza di limone candita e capperi croccanti	18 €
Salmone affumicato, cetriolini marinati al gin e olio al finocchio	19 €
Gamberi marinati <i>Mojito</i> (gamberi flambati al rum, maionese al lime e polvere di menta piperita)	18 €
Ostriche	7 € / pezzo
Scampi crudi	130 € / kg
Antipasto dello chef con pesce crudo e cotto e specialità di mare	35 €

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

Prosciutto crudo San Daniele	14 €
Affettato di salumi locali scelti	15 €
Speck d'anatra, crema di mandorle e amarene in agrodolce	23 €
Vitello tonnato	18 €
Selezione di formaggi locali con confettura di frutta di stagione e noci	15 €

Zuppe e brodi

Brodo di manzo	6 €
Zuppa del giorno	6 €
Vellutata di crostacei con bontà di mare	16 €

Primi piatti di pesce

Risotto con pesto di zucchine, gamberi saltati e zucchine alla scapece	18 €
Paccheri con crema di peperone giallo, tonno marinato, capperi croccanti e olio al basilico	16 €
Spaghetti alle vongole	18 €
Spaghetti ai frutti di mare	18 €
Ravioli con gamberi, lime e ricotta di capra, salsa di pesce e zucchine	22 €

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

Primi piatti

Risotto alle erbe, cardoncelli, <i>jus</i> di funghi e crema di Montasio	15 €
<i>Oh, mia dolce Goriziana</i> - orzotto con crema di zucchine novelle, trota affumicata, caviale e crema di latticello	15 €
Tortelli cacio e pepe con riduzione di cipolla di Ptuj, salsa di bacche di sambuco e guanciaie croccante	17 €
Gnocchi di patate al ragù di carne	14 €
Spaghetti al pomodoro con stracciatella	13 €

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

Secondi piatti di pesce

Filetto di rombo con <i>beurre blanc</i> alle acciughe, melanzane	28 €
<i>Tataki</i> di tonno con carote alla salsa <i>teriyaki</i> e lattuga romana scottata	22 €
Fritto di molluschi e crostacei con zucchine e carote, maionese aromatizzata al lime, menta e tabasco verde	23 €
Polpo alla piastra con crema di patate e salsa puttanesca	25 €
Pesce bianco, cotture varie <i>(alla piastra, in crosta di sale, al forno)</i>	95 € / kg
Pesce bianco pescato, cotture varie <i>(alla piastra, in crosta di sale, al forno)</i>	115 € / kg
Scampi alla piastra	130 € / kg
Capasanta alla piastra	8 € / pezzo

Secondi piatti di carne

Tagliata di Black Angus con sformato di melanzane e pesto di rucola	40 €
Petto di pollo impanato e fritto con patatine <i>steak house</i> e maionese all'aceto di mele e curry	16 €
Costine di manzo con fondo cottura alle amarene e purea di patate	16 €
Coppa di maiale glassata al miele, salsa di soia e senape in grani, patate arrostiti e bietole saltate	15 €
Filetto di manzo con <i>jus</i> di ossobuco di vitello, millefoglie di patate, cardoncello saltato e olio al prezzemolo	37 €
Costine di agnello alla piastra <i>(soggetto a disponibilità)</i>	120 € / kg
<i>Cowboy steak</i> <i>(soggetto a disponibilità)</i>	105 € / kg
Fiorentina/costata di manzo <i>(soggetto a disponibilità)</i>	100 € / kg

Salse

Salsa al pepe verde	5 €
Salsa ai cardoncelli	10 €

Contorni

Purea di patate	4,50 €
Patatine <i>steak house</i>	4,50 €
Patate arrostiti	4,50 €
Cardoncelli saltati	13 €
Verdure di stagione alla piastra	5 €
Bietole in padella	4,50 €

Insalate

Insalata al tonno crudo con <i>edamame</i> , alghe <i>wakame</i> , salsa <i>ponzu</i> e olio di sesamo	18 €
Insalata caprese	10 €
Insalata mista	7 €

Dolci

Tiramisù	7 €
Crostata al pistacchio con gelato al fior di latte	8 €
Crème <i>brûlée</i> al limone con biscotto di farina di riso	8 €
Strudel di mele e fichi con gelato alla vaniglia	8 €
<i>Cheesecake</i> al cioccolato bianco e lamponi	8 €
Gelato alla vaniglia con salsa calda ai frutti di bosco e <i>crumble</i> di mandorle	7 €
Frutta fresca tagliata	7 €
Sorbetto	4 €
Coperto	3 €

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

Nova Gorica 1/7/2026 | 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