

# VINERIA BAR GALLINA SILVESTER MENÜ 2019

LIEBE GÄSTE, WIR ÖFFNEN AN DIESEM TAG UM 19 UHR UND MÖCHTEN SPÄTESTEN UM 20 UHR MIT DEM ERSTEN GANG BEGINNEN, SO DASS WIR UM 23UHR MIT DEM HAUPTGERICHT FERTIG SIND. WIR BITTEN DESHALB ALLE MÖGLICHST PÜNKTLICH ZU SEIN. DIE EINZELNEN PORTIONEN WERDEN KLEIN GEHALTEN UND ZÜGIG SERVIERT.

BITTE BEACHTET DASS WIR EINE RESERVIERUNG NUR MIT EINER ANZAHLUNG VON 30 EURO AKZEPTIEREN KÖNNEN.

DIESE KÖNNEN ENTWEDER BAR IN DER BAR GALLINA GEZAHLT ODER AUF FOLGENDES KONTO ÜBERWIESEN WERDEN:

VINERIA BAR GALLINA

IBAN: DE21100800000304408700

BIC: DRESDEFF100

ZAHLUNGSZWECK: ANZAHLUNG MENÜ SILVESTER 2019 BAR GALLINA

BITTE TROTZ ÜBERWEISUNG AUF JEDEN FALL PER E-MAIL RESERVIEREN.  
ÜBERWEISUNGSBESTÄTIGUNG GGF PER E-MAIL.

VINERIA BAR GALLINA (INH. FELICE CALIOLO)

PÜCKLERSTR. 20, 10997 BERLIN

+49(0)30-41766550

INFO@BARCALLINA.DE

# MENÙ DI SAN SILVESTRO 2019

## ANTPASTO

CARCOFO RIENO CON TARTARES DI VITELLO E TONNO  
GEFÜLLTER ARTISCHOCKE MIT TUNFISCH & KALB TATARS  
FILLED ARTICHOKE WITH TUNA & VEAL TARTARS  
ARTICHAUT FARCI AVEC TARTARES DE THON & VEAU

## PRIMO

RISOTTO AL MONTASIO CON QUAGLIETTA  
RISOTTO MIT MONTASIO KÄSE & WACHTELCHEN  
RISOTTO WITH MONTASIO CHEESE & LITTLE QUAIL  
RISOTTO AVEC DU FROMAGE MONTASIO & PETITE CALLE

## SECONDO

SPIEDINO DI CALAMARETTI GRATINATI  
AUFGESPIESSTE GRATNIERTE KALMARE  
SQUIDS ON SPIT AU GRATIN  
BROCHETTE DE CALAMARS AU GRATIN

## DESSERT

SEMIFREDDO ALL' ARANCIA  
ORANGEN-HALBGEFRORENES  
ORANGE PARFAIT  
PARFAIT AUX ORANGES

## A MEZZANOTTE

LENTICCHIA & COTECHINO  
LINSEN & COTECHINO  
LENTILS & COTECHINO  
LENTILLES & COTECHINO

46,-€ PER PERSON