

SILVESTER IN WIEN

NEW YEAR IN VIENNA | CAPODANNO A VIENNA



Feiern Sie den Jahreswechsel im Herzen der **City**, direkt am **Silvesterpfad**, aber dennoch etwas zurückgezogen und stilvoll in einem unserer Restaurants. Das **MARTINELLI** und das **REGINA MARGHERITA** erwarten Sie mit eleganten **Silvester-Menüs**, exklusiver Weinbegleitung sowie musikalischer Unterhaltung. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

Come and live the night before New Year in one of our restaurants: near the "Silvesterpfad" in the heart of the city, but also stylish and quiet in the exclusive surrounding of an original antique Palais. Special menus, wines and entertainment are waiting for You. With reservation only!

Venite a festeggiare la notte di Capodanno vicinissimi al „Silvesterpfad“ nel cuore di Vienna, ma nello stesso momento con stile e gusto. I nostril ristoranti Vi aspettano con menu e vini speciali e un programma musicale. Vi preghiamo di prenotare!

PIZZERIA REGINA MARGHERITA

Palais Esterhazy
Wallnerstraße 4
1010 Wien
01/533 08 12
regina@barbaro.at

TRATTORIA MARTINELLI

Palais Harrach
Freyung 3
1010 Wien
01/533 67 21
martinelli@barbaro.at

UNSERE SILVESTERMENÜS 2017

Capodanno 2017 con botti in Regina Margherita

Vi saluteremo con un "flute di Prosecco"
mentre la cucina vi delizierà con
"il benvenuto dello Chef"

Apriremo la danza gastronomica con...

Carpaccio di polipo alla mediterranea 2.0
con olive cremose, capperi croccanti e pomodori canditi
Oktopus-Carpaccio auf Mediterrane Art 2.0
mit cremigen Oliven, Knusprigen Kapern und kandierten Tomaten
Carpaccio of octopus Mediterranean style with olives, capers and candy tomatoes

Per poi proseguire con...

Gnocchetti di patate viola
al sugo di vongole e coda di rospo con broccoli e pancetta
Hausgemachte Gnocchetti aus violetten Kartoffeln
mit Venusmuschel-Seeteufel-Soße, Brokkoli und Bauchspeck
Homemade gnocchi from violet potatoes with sauce of angler fish, broccoli and ham

Dopo una piccola pausa ecco a voi...

Filetto d'orata ricoperto con squame di zucchine,
con emulsione di pomodoro e parmigiana di verdure
Goldbrassenfilet mit Zucchinischuppen auf Tomatenemulsion und Gemüseauflauf
Filet of gold bass covered with courgettes in sauce of tomatoes and casserole of vegetables

E non poteva mancare lo sciacqua bocca...

Sorbetto al cassis con bollicine
Prickelndes Cassis Sorbet
Sparkling sorbet of cassis

Ancora non siete sazi allora preparatevi e in arrivo la...

Sella di vitello tartufata con funghetti e purè di patate al rosmarino
Getrüffelter Kalbsrücken mit Pilzen auf Rosmarinkartoffelpüree
Truffled back of veal with mushrooms and mashed potatoes with rosemary

La mezzanotte e già vicina ma prima vi incanteremo con...

Tortino di castagne e cioccolato con salsa di frutta secca
Maroni-Schoko-Törtchen mit winterlichen Trockenfrüchten
Cake of chestnut and chocolate with dry winter fruits

Spero che non siate già scoppiati perché ce ancora la...

Sorpresa di mezzanotte
Mitternachtsüberraschung
Midnight surprise

Menu completo bevande escluse

Großes Menü mit Welcomedrink ohne Getränke
Menu including prosecco without other drinks
85,00 €

Menu piccolo con scelta tra pesce o carne senza sgroppino bevande escluse

Kleines Menü ohne Sorbet mit Auswahl Fisch oder Fleisch Getränke extra
Small menu without sorbet with choose of fish or meat without other drinks
70,00 €

Menu San Silvester 31/12/2016

Herzlich willkommen im Martinelli - Zu unserem Welcome Drink servieren wir:

Amuse bouche

Bigné con fonduta, crema di taleggio e tartufo
Blätterteig Bignet mit Taleggio Käsecreme und Trüffeln
Puff pastry with taleggio cream cheese and truffles

Antipasto

Capesante impanate e ripiene di mozzarella di Bufala
Gebackene Jakobsmuscheln mit Büffelmozzarellafülle
Fried breaded scallops filled with buffalo mozzarella

Gamberi in salsa di mandarino

Garnelen in Mandarinsensoße
Prawns in a mandarin sauce

Crema di patate affumicate con caviale

Geräucherte Kartoffelcreme mit Kaviar
Cream of smoked potatoes with caviar

Primo

Tortelli di manzo alla Genovese
Hausgemachte Teigtaschen mit Rindfleischfülle auf Genua Art
Beef ravioli alla Genovese

Zuppa di orzo e gamberi

Rollgerstensuppe mit Garnelen
Barley pearl soup with prawns

Pesce

Trancio di'orata con fondente di cipolla di Tropea e guazetto di cozze allo zafferano

Goldbrassenfilet auf roten Zwiebel und Miesmuscheln in Safransauce
Gold bass fillet with fondant red onions and mussels in a saffron brew

Intermezzo

Sorbetto di mandarino

Mandarinsorbet
Mandarin sorbet

Carne

Anatra brasata con lenticchie

Gebratene Ente mit Linsen
Braised duck with lentils

Dolce

Gelato al caffè e crema di mascarpone crumble alle nocciole

Hausgemachtes Kaffee Eis mit Haselnuss-Mascarpone-Krokant
Homemade coffee ice cream with crispy hazelnut mascarpone cream

Menüpreis inklusive Welcome Drink: € 95,-

Weinbegleitung : € 65,-

Wir danken im Voraus höflichst für Ihre Reservierung
und wünschen Ihnen und Ihren Familien

*Buon Natale &
Felice Anno Nuovo!*

Wien, im Dezember 2016

BARBARO GROUP

Barbaro GesmbH
Garnisongasse 22
1090 Wien
01/532 15 18-0
world@barbaro.at
www.barbaro.at

