



*Das Albero Verde lädt ein zum
jährlichen Silvester Dinner!*

*Unter dem Motto "Gut ist der Vorsatz, aber die
Erfüllung ist schwer - 2024 wir kommen!"*



Vorab

Cuvee Prestige Ca`del Bosco Franciacorta und viele Kleinigkeiten

Zur Vorspeise haben Sie die Wahl zwischen

*Jakobsmuscheln angereicht mit Erbsencreme & Pistazien-Pulver
oder*

Entenbrust-Carpaccio mit Feldsalat, Granatapfel und Cassis

Anschließend wählen Sie aus

*Riesen Ravioli mit Rindbratenfüllung, schwarzen Trüffeln und Rindsfond
oder*

Strozzapreti mit Steinpilzen, Kürbis und schwarzen Trüffeln

Zwischendurch gibt es ein exotisches Limetten-Ingwer Sorbet

Es geht weiter mit folgenden Optionen

*Rinderfilet Black Angus mit Foie Gras oder Riesengarnele, Selleriepüree,
Rotkohlcreme & Salz Maldon*

oder

Seeteufel im Wirsing-Mantel mit Polenta, Schalotten & Crispy Bacon

Zum Schluss als Dessert

Unser beliebtes Semifreddo, Mandeln, Panettone, Eierlikör & Amarettini Streusel



Organisatorisches

Wir heißen Sie ab 18.00 Uhr herzlich willkommen

Das Dinner Menü startet um 18.30 Uhr

Die Küche schließt um 22.00 Uhr

99,00 € p.P. inklusive Aperitif

Getränke

Selbstverständlich stoßen wir gemeinsam mit einem Glas

Champagner auf das neue Jahr 2024 an

Weißwein

Roero-Arneis Piemont 49,00

Poggio alle Gazze Ornellaia 99,00

Pinot Grigio, Tunella 44,00

Sauvignon Blanc Correggia 59,00

Rotwein

Toscana 2018 "Il Torriano" 65,00

Toscana 2006 "S. G. Rentennano" 55,00

Lombardei 2009 Ca` del Bosco 50,00

"Cuertefranca" 45,00

Primitivo di Salento 2019 "Bosco di Monticello" 49,00

Special Drinks

Gin Tonic 9,90

Solero Cocktail 9,90

Sex on The Beach 9,90

Diverses

Vodka, Rum, Cognac, Whiskey & Grappa

