

**Veglione di Capodanno**  
31/12/2019 – Le Boucher  
Via Genova 11 – Limone P.te

**Aperitivo**

PICCOLO CARPIONE DI TROTA, CIPOLLA IN AGRODOLCE CON PATE' DI OLIVE  
**SMALL TROUT CARPION, SWEET AND SOUR ONION WITH OLIVE PATE'**

\*

**Antipasti**

UOVO IN COCOTTE CON FONDUTA DI RASCHERA D'ALPEGGIO E CHIPS DI TOPINAMBOUR  
**EGG COCOTTE WITH RASCHERA CHEESE FONDUE AND JERUSALEM ARTICHOKE**

CIPOLLA RIPIENA DI SALSICCIA DI BRA E AMARETTI SU CREMA DI PATATE AFFUMICATE  
**ONION STUFFED WITH BRA VEAL SAUSAGE, AND SMOKED POTATOES SAUCE**

\*

**Primo**

RISO CARNAROLI, PETTO DI QUAGLIA ALLA BRACE ED IL SUO FONDO AGLI AGRUMI  
**CARNAROLI RICE, GRILLED QUAIL BREAST AND AGRUMI SAUCE**

\*

**Secondi**

CAPPONE ALLO SPIEDO PROFUMATO ALLE ERBE DI MONTAGNA CON CARCIOFI ALLA  
BRACE  
**CAPON CHICKEN ON THE SPIT WITH MOUNTAIN HERBS AND ARTICHOKE**

CASTELMAGNO D'ALPEGGIO 18 MESI AZ. AGRICOLA "DES MARTIN",  
CUGNA'TRADIZIONALE, MIELE D'ACACIA E PANE FICHI E NOCI  
**CASTELMAGNO CHEESE 18 MONTHS AGED AZ. AGR. "DES MARTIN", TRADITIONAL CUGNA', ACACIA  
HONEY AND FIG AND NUT BREAD**

\*

**Dolce**

SEMISFERA DI CIOCCOLATO , FRUTTO DELLA PASSIONE, CRUMBLE ALLE MANDORLE E  
VERBENA  
**CHOCOLATE SPHERE, PASSION FRUIT, CRUMBLE OF ALMONDS AND VERBENA FLAVOUR**

## Carta dei Vini

### Abbinamenti Consigliati

Champagne Frerejean Frères Brut  
€ 70,00

Altalanga Millesimato 2015 Marcalberto  
€ 57,00

Metodo Classico Rive Gauche Malvirà  
€ 32,00

Chardonnay "Lafoa" 2018 Colterenzio  
€ 60,00

Langhe Bianco "Cinerico" 2018 Maziano Abbona  
€ 49,00

Gavi Palas 2018 Michele Chiarlo  
€ 29,00

Barolo Cerequio 2015 Michele Chiarlo  
€ 172,00

Barbaresco Rocche dei 7 fratelli 2016 Lodali  
€ 87,00

Langhe Nebbiolo "Capisme - e" 2017 Domenico Clerico  
€ 43,00

Dogliani "Papa Celso" 2018 Marziano Abbona  
€ 36,00