



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Winter Menu
Carte d'Hiver

All our dishes are prepared à la Minute, with no vacuum cooking or precooking, in order to guarantee the best possible quality and total respect of raw products, purely Italian and local from small farmers, breeders and cheesemakers.

Nos plats sont entièrement préparés à la Minute, sans utilisation de techniques de cuisson sous-vide ou de précuisson, afin de garantir la meilleure qualité possible et le respect total des produits utilisés, italiens, avec une attention particulière à ceux des petits agriculteurs, éleveurs et fromagers locaux.



Tasting Menus

Menus Dégustation

Designed on the spot, depending on the daily market and the ideas of our kitchen.
Conçu sur place, en fonction du marché fermier quotidien et des idées de notre cuisine.

Tasting Menus are served for all the guests at the table
Les menus dégustation sont servis pour tous les invités.

Valley and Northern Piedmont 70

La Vallée et le Nord du Piémont

5 Courses – 5 Cours

Wine Pairing Available Upon request – Accord de Vins Disponibles Sur Demande

Acid, Bitter, Sweet and Savory 90

Acide, Amer, Sucré et Salé

8 Courses – 8 Cours

Wine Pairing Available Upon request – Accord de Vins Disponibles Sur Demande

Feathered Game in 3 Services 55

Gibier à Plumes en 3 Services à l'Italien

For Two Guests – Pour Deux Personnes

Please accord 30mins waiting - S'il vous plaît accorder 30 minutes d'attente

À la Carte

Starters - Hors d'Oeuvre

Trout of Lillaz Ceviche, Citrus Fruits of Gargano and Whiskey Granita <i>Ceviche de Truite de Lillaz, Agrumes du Gargano et Granita au Whiskey</i>	21
Smoked Goat Milk, Winter Vegetables and Pink Grapefruit <i>Lait de Chèvre Fumé, Legumes d'Hiver et Pamplemousse Rose</i>	17
Black Cabbage Soup, Snails and Almonds <i>Soupe au Chou Noir, Escargots Sautés et Amande</i>	19
Cream of Topinambur, Egg Yolk and Black Truffle <i>Crème d'Artichaut de Jérusalem, Jaune d'Oeuf et Truffe Noir</i>	17

Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Tagliolini “Rossini” <i>Tagliolini à la Rossini</i>	23
Pheasant Ravioli, Mandarin Consommé and Osetra Caviar <i>Raviolis de Faisan, Consommé à la Mandarine et Caviar Osetra</i>	25
Spaghettonne “Milanese”: Bone Marrow and Saffron <i>Spaghettonne à la Milanais: Moelle et Safran</i>	21
Risotto Parmigiana, Green Apple and Yeast <i>Risotto à la Parmigiana, Pomme Verte et Levure</i>	17

Meat and Fish – Viandes et Poissons

Pigeon in Spices Crust, Rhubarb and Pumpkin <i>Pigeon en Croute d'Epices et Rabarbaro Zucca</i>	31
Alfalfa Steamed Roe, Celeriac and Grand Veneur Sauce <i>Chevreuil à la Vapeur de Luzerne, Céleri-Rave et Sauce Grand Veneur</i>	35
Alpine Sturgeon “Cacciatora”, Olives and Shallots <i>Esturgeon Alpin à la Cacciatora, Olives et Échalotes</i>	29
Grass-Fed Chicken Supreme and Red Shrimps of Sicily <i>Suprême de Poulet “Cascina Mathieu” et Crevettes Rouges</i>	27



*Product may be frozen at the origin - Le produit peut être congelé à l'origine

**Product may be chill blasted



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Winter Menu
Carte d'Hiver

All our dishes are prepared à la Minute, with no vacuum cooking or precooking, in order to guarantee the best possible quality and total respect of raw products, purely Italian and local from small farmers, breeders and cheesemakers.

Nos plats sont entièrement préparés à la Minute, sans utilisation de techniques de cuisson sous-vide ou de précuisson, afin de garantir la meilleure qualité possible et le respect total des produits utilisés, italiens, avec une attention particulière à ceux des petits agriculteurs, éleveurs et fromagers locaux.



Tasting Menus

Menus Dégustation

Designed on the spot, depending on the daily market and the ideas of our kitchen.
Conçu sur place, en fonction du marché fermier quotidien et des idées de notre cuisine.

Tasting Menus are served for all the guests at the table
Les menus dégustation sont servis pour tous les invités.

Valley and Northern Piedmont

La Vallée et le Nord du Piémont

5 Courses – 5 Cours

Wine Pairing Available Upon request – Accord de Vins Disponibles Sur Demande

Acid, Bitter, Sweet and Savory

Acide, Amer, Sucré et Salé

8 Courses – 8 Cours

Wine Pairing Available Upon request – Accord de Vins Disponibles Sur Demande

Feathered Game in 3 Services

Gibier à Plumes en 3 Services à l'Italien

For Two Guests – Pour Deux Personnes

Please accord 30mins waiting - S'il vous plaît accorder 30 minutes d'attente

À la Carte

Starters - Hors d'Oeuvre

Trout of Lillaz Ceviche, Citrus Fruits of Gargano and Whiskey Granita
Ceviche de Truite de Lillaz, Agrumes du Gargano et Granita au Whiskey

Smoked Goat Milk, Winter Vegetables and Pink Grapefruit
Lait de Chèvre Fumé, Legumes d'Hiver et Pamplemousse Rose

Black Cabbage Soup, Snails and Almonds
Soupe au Chou Noir, Escargots Sautés et Amande

Cream of Topinambur, Egg Yolk and Black Truffle
Crème d'Artichaut de Jérusalem, Jaune d'Oeuf et Truffe Noir

Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Tagliolini “Rossini”
Tagliolini à la Rossini

Pheasant Ravioli, Mandarin Consommé and Osetra Caviar
Raviolis de Faisan, Consommé à la Mandarine et Caviar Osetra

Spaghettonne “Milanese”: Bone Marrow and Saffron
Spaghettonne à la Milanais: Moelle et Safran

Risotto Parmigiana, Green Apple and Yeast
Risotto à la Parmigiana, Pomme Verte et Levure

Meat and Fish – Viandes et Poissons

Pigeon in Spices Crust, Rhubarb and Pumpkin
Pigeon en Croute d'Épices, Rhubarbe et Courge

Alfalfa Steamed Roe, Celery and Grand Veneur Sauce
Chevreuil à la Vapeur de Luzerne, Céleri-Rave et Sauce Grand Veneur

Alpine Sturgeon “Cacciatora”, Olives and Shallots
Esturgeon Alpin à la Cacciatora, Olives et Échalotes

Grass-Fed Chicken Supreme and Red Shrimps of Sicily
Suprême de Poulet “Cascina Mathieu” et Crevettes Rouges



*Product may be frozen at the origin - Le produit peut être congelé à l'origine

**Product may be chill blasted