



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Inverno

Tutte le cotture sono *à La Minute*, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, al fine di garantire la massima qualità possibile e il totale rispetto delle materie prime provenienti da piccoli agricoltori, allevatori e casari prettamente locali e italiani.

“Fin dall’inizio la mia scelta di rendere le ricette essenziali, di pulire, attualizzando la tradizione”
G. Marchesi



Degustazioni

Ideati sul momento, a seconda del mercato quotidiano e delle idee della nostra cucina.

La Valle e l’Alto Piemonte

70

5 Portate – Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Abbinamento Vini al Calice disponibile su Vostra richiesta

Tra l’Acido, l’Amaro, il Dolce e il Salato

90

8 Portate - Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Abbinamento Vini al Calice disponibile su Vostra richiesta

Selvaggina da Piuma in 3 Servizi all’Italiana

55

Per due Persone

Cottura dell’animale intero, con cui prepariamo 3 portate – 30min. d’attesa circa

Alla Carta

Antipasti

Ceviche di Trota di Lillaz, Agrumi del Gargano e Granita al Whiskey	21
Latte di Capra d'Alpeggio Affumicato, Verdure d'Inverno e Pompelmo Rosa	17
Minestra di Cavolo Nero, Lumache Trifolate e Mandorla	19
Crema di Topinambur, Tuorlo d'Uovo e Tartufo Nero	17

Primi

Tagliolini alla Rossini	23
Ravioli di Fagianella, Consommé al Mandarino e Caviale Osetra	25
Spaghettoni alla Milanese: Midollo e Zafferano	21
Riso alla Parmigiana, Mela Verde e Lieviti	17

Secondi

Piccione in Crosta di Spezie, Rabarbaro Zucca	31
Sella di Capriolo al Vapore d'Erba Medica, Sedano Rapa e Salsa Gran Veneur	35
Storione Alpino alla Cacciatore, Olive e Scalogno	29
Suprema di Pollo "Cascina Mathieu" alla Marengo	27

Il coperto e il nostro forno 5 – Acqua Panna o San Pellegrino 4

I nostri alimenti possono contenere allergeni: vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala, comunicandoci le vostre allergie ed intolleranze alimentari.



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto ad abbattimento termico ai sensi di legge



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Autunno

Tutte le cotture sono *à La Minute*, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, al fine di garantire la massima qualità possibile e il totale rispetto delle materie prime provenienti da piccoli agricoltori, allevatori e casari prettamente locali e italiani.

“Fin dall’inizio la mia scelta di rendere le ricette essenziali, di pulire, attualizzando la tradizione”
G. Marchesi



Degustazioni

Ideati sul momento, a seconda del mercato quotidiano e delle idee della nostra cucina.

La Valle e l’Alto Piemonte

5 Portate – Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Abbinamento Vini al Calice disponibile su Vostra richiesta

Tra l’Acido, l’Amaro, il Dolce e il Salato

8 Portate - Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Abbinamento Vini al Calice disponibile su Vostra richiesta

Selvaggina da Piuma in 3 Servizi all’Italiana Per due Persone

Cottura dell’animale intero, con cui prepariamo 3 portate – 30min. d’attesa circa

Alla Carta

Antipasti

Ceviche di Trota di Lillaz, Agrumi del Gargano e Granita al Whiskey

Latte di Capra d'Alpeggio Affumicato, Verdure d'Inverno e Pompelmo Rosa

Minestra di Cavolo Nero, Lumache Trifolate e Mandorla

Crema di Topinambur, Tuorlo d'Uovo e Tartufo Nero

Primi

Tagliolini alla Rossini

Ravioli di Fagianella, Consommé al Mandarino e Caviale Osetra

Spaghettoni alla Milanese: Midollo e Zafferano

Riso alla Parmigiana, Mela Verde e Lieviti

Secondi

Piccione in Crosta di Spezie, Rabarbaro Zucca

Sella di Capriolo al Vapore d'Erba Medica, Sedano Rapa e Salsa Gran Veneur

Storione Alpino alla Cacciatora, Olive e Scalogno

Suprema di Pollo "Cascina Mathieu" alla Marengo

Il coperto e il nostro forno 5 – Acqua Panna o San Pellegrino 4

I nostri alimenti possono contenere allergeni: vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala, comunicandoci le vostre allergie ed intolleranze alimentari.



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto ad abbattimento termico ai sensi di legge