



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Inverno



Degustazioni

I menù sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Pensieri dalla Cucina 75

5 Portate ideate sul momento rispettando il mercato quotidiano, secondo le idee e la filosofia della nostra cucina

Percorso Vini in Accompagnamento 50

Tra l'Acido, l'Amaro, il Dolce e il Salato 100

7 Portate a mano libera, citando Maestri e Amici del passato e del presente

Percorso Vini in Accompagnamento 65

Selvaggina da Piuma in 3 Servizi all'Italiana 60

Per Due Persone, secondo disponibilità



Alla Carta

Trota di Morgex Marinata, Pompelmo Rosa, Pepe Rosa e Vaniglia	21
Minestra di Cavolo Nero, Lumache Trifolate e Mandorla	19
Carciofo “Cavour”, Tartufo Nero e Limone	17
<hr/>	
Riso Affumicato alla Vite, Gessato di Pecora e Miele di Tiglio	21
Ravioli di Faraona, Caviale Osetra (7gr) e Consommé al Mandarino	31
Spaghettono Scotto Aglio, Olio e Peperoncino	19
<hr/>	
Sella di Capriolo alla Wellington	35
Salmerino Rosso Alpino al Vermouth, Succo di Prezzemolo e Cavoli al Burro Acido	29
Piccione Vercellese al Sauternes, Foie Gras al Vapore, Pere e Ginepro	37

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

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