



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Winter Menu
Carte d'Hiver



Tasting Menus

Menu Dégustation

Tasting Menus are Served for Whole Table Only

Les Menus Dégustation sont Servis Uniquement pour Tous les Invités à Table

Thoughts by the Kitchen 75

Pensées de la Cuisine 75

5 Courses - 5 Plats

Wine Pairing 50 - Accord de Vins 50

Acid, Bitter, Sweet and Savory 100

Entre Aigre, Amer, Sucré et Salé 100

7 Courses, Freehand - 7 Plats à Main Levée

Wine Pairing 65 - Accord de Vins 65

Feathered Game in 3 Services 60

Gibier à Plumes en 3 Services 60

For Two Guests – *Pour Deux Personnes*



À la Carte

Marinated Trout of Morgex, Pink Grapefruit, Pink Pepper and Vanilla <i>Truite Marinée de Morgex, Pamplemousse Rose, Poivre Rose et Vanille</i>	21
Black Cabbage Soup, Stewed Snails and Almond <i>Soupe au Chou Noir, Escargots et Amandes</i>	19
Artichoke “Cavour”, Black Truffle and Lemon <i>Artichaut “Cavour”, Truffe Noire et Citron</i>	17
<hr/>	
Vine-Smoked Risotto, Aged Sheep Cheese and Lime Tree Honey <i>Risotto Fumé à la Vigne, Fromage de Brebis et Miel de Tilleul</i>	21
Guinea Fowl Raviolis, Osetra Caviar and Mandarin Broth <i>Raviolis de Pintade, Caviar Osetra et Consommé de Mandarine</i>	31
“Overcooked” Thin Spaghetti, Garlic, Olive Oil and Chili Pepper <i>Spaghetti Minces “Trop Cuits”, Ail, Huile d’Olive et Piment</i>	19
<hr/>	
Wellington Roe Deer <i>Chevreuril à la Wellington</i>	35
Red Arctic Char, Vermouth, Parsley Juice and Acid Butter Cabbage <i>Omble Chevalier au Vermouth, Jus de Persil et Chou au Beurre Acide</i>	29
Pigeon, Sauternes Wine, Steamed Foie Gras, Pears and Juniper <i>Pigeon au Sauternes, Foie Gras Cuit à la Vapeur, Poires et Genévrier</i>	37

Cover Charge and Home Made Bread 5 – Acqua Panna or San Pellegrino 4

Please inform our floor staff regarding food allergies and intolerances.



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

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