



# VECCHIO RISTORO

---

Ristorante in Aosta

**Carta d'Inverno**



# Degustazioni

*I menù sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo*

## **Tra l'Acido, l'Amaro, il Dolce e il Salato**

*dalla Valle e non solo, nel rispetto del mercato quotidiano e della stagione*

5 Portate	<b>90</b>
<i>Abbinamento Vini</i>	<b>55</b>
7 Portate	<b>110</b>
<i>Abbinamento Vini</i>	<b>70</b>

## **Anatra Barberie in Tre Servizi all'Italiana 60**

**Per Due Persone, Secondo Disponibilità**

45 minuti circa di attesa



# Alla Carta

Scampi dell'Adriatico alla Maniera d'Inverno	35
Minestra di Cavolo Nero, Lumache di Morgex e Mandorla	25
Carciofo Cavour, Limone e Tartufo Nero	25
Doppio Riso alla Milanese, Midollo e Oro	29
Ravioli di Fagianella, Caviale Osetra e Consommé al Mandarino	35
Mezzo Pacchero in Bianco, Burro Bruciato, Cedro e Robiola di Capra	25
Salmerino Alpino al Vermouth, Cavoli al Burro Acido e Succo di Prezzemolo	35
Sella di Capriolo alla Wellington	41
Lepre Giovane al Cioccolato e Contorni d'Accompagnamento	43

*Per poter comprendere al meglio l'idea di cucina del ristorante suggeriamo di scegliere almeno due piatti dalla nostra carta.*

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 7 – Acqua Valverde 5

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

Alcuni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento o congelamento, secondo norma di legge.



\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

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