



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta di Primavera



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

Anatra Barberie in Tre Servizi all'Italiana 60

Per Due Persone, Secondo Disponibilità

45 minuti circa di attesa



Alla Carta

Verdure di Primavera, Sambuco e Sorbetto al Prezzemolo	25
Asparagi, The Verde e Fragola	25
Panna Cotta al Caviale Osetra, Acetosa e Scalogno	35
Rigatoni al Dragoncello, Astice e Zafferano	35
Ravioli di Animella al Marsala, Spugnole e Zenzero	30
Riso al Pomodoro Verde, Mandorla Affumicata e Vaniglia	30
Agnello di Borgogna al Pepe Verde, Agretti e Menta	40
Piccione in Argilla in Due Servizi, Salvia e Primizie	45
Anguilla al Legno d'Ulivo, Cicoria dei Prati, Aceto di Mele e Cacao	40

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 i nostri Pani Artigianali in accompagnamento 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