



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Estate

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

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

I menù degustazione sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

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



Alla Carta

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

Nervetti e Caviale Osetra	30
Verdure Secondo gli Orti, Gelsomino ed Erbe di Raccolta	25
Capesante, Pere e Tartufo Estivo	30
Ravioli alla Menta Selvatica, Conchiglie e Liquirizia	35
Pennoni, Trota all'Acetosella e Vermouth Bianco	25
Riso, Succo di Ginepro, Primo Sale Affumicato e Mirtillo	25
Animella di Vitello con Astice	40
Piccione alla Diavola	40
Salmerino, Porcini e Rosmarino Bruciato	35

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.

