



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Summer Menu
Carte d'Été

Acid, Bitter, Sweet and Savory

Aigre, Amer, Sucré et Salé

5 Courses – 5 Plats 90
Wine Pairing – Accord de Vins 55

7 Courses – 7 Plats 110
Wine Pairing – Accord de Vins 70

Served for Whole Table Only
Servis Uniquement pour Tous les Invités à Table

Cover Charge 7 – Bottled Water 5

Please inform our floor staff regarding food allergies and intolerances.

Some ingredients may be blast-chilled or frozen, according to Italian regulations, in order to preserve them at best.



À la Carte

Beef Nerves and Osetra Caviar <i>Nerfs de Bœuf et Caviar Osetra</i>	30
Seasonal Vegetables, Jasmine and Wild Herbs <i>Légumes Selon les Jardins, Jasmin et Herbes Sauvages</i>	25
Sea Scallops, Pears and Summer Truffle <i>Noix de Saint-Jacques, Poires et Truffe d'Été</i>	30
Wild Mint Ravioli, Shells and Licorice <i>Raviolis à la Menthe Sauvage, Coquilles et Réglisse</i>	35
Pennoni Pasta, Trout, Sorrel and White Vermouth <i>Pennoni, Truite à l'Oseille et Vermouth Blanc</i>	25
Risotto, Juniper Juice, Smoked Primo Sale and Blueberry <i>Risotto au Jus de Genévrier, Primo Sale Fumé et Myrtille</i>	25
Veal Sweatbreads with Lobster <i>Ris de Veau avec Homard</i>	40
Pigeon “alla Diavola” <i>Pigeon “alla Diavola”</i>	40
Arctic Char, Porcini Mushrooms and Burnt Rosemary <i>Ombre Chevalier, Cèpes et Romarin Brûlé</i>	35

