



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Autumn Menu
Carte d'Automne

Acid, Bitter, Sweet and Savory Aigre, Amer, Sucré et Salé

Five Courses – Cinq Plats 100
Wine Pairing – Accord de Vins 60

Seven Courses – Sept Plats 130
Wine Pairing – Accord de Vins 75

*Out tasting menus **are different every day**, according to Chef Filippo Oggioni's ideas and daily market.*

*Les menus de dégustation **changent chaque jour** selon la pensée du chef Filippo Oggioni et en respect du marché du jour.*

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



À la Carte

Autumn Vegetables, Fruit and Seasonings <i>Légumes du Jour à la Manière de l'Automne</i>	25
Stewed Snails, Cauliflower and Almond <i>Escargots Trifolés de la Haute Vallée, Chou-fleur et Amande</i>	25
Pumpkin "Dolceforte" <i>Citrouille "Dolceforte"</i>	25
Plin Ravioli Stuffed with Apple Wood-Smoked Potatoes and Osetra Caviar <i>Raviolis du Plin de Pommes Rattes Fumées au Bois de Pommier et Caviar Osetra</i>	40
Double Risotto Milanese, Bone Marrow and Gold <i>Double Risotto Milanais, Moelle et Or</i>	30
Fir Embers Mallard, Citrus Fruits, Its Different Cuts and Variations (2 persons) <i>Colvert Grillé au Sapin et Agrumes, Ses Différentes Coupes et Variations (2 personnes)</i>	100
Slow Fire, Aosta-Style Furred Game (according to hunting availability) <i>Jeu à Fourrure au Feu Lent à la Manière d'Aoste (selon disponibilité de chasse)</i>	45
Trout of Morgex Fernand Point <i>Truit de Morgex Fernand Point</i>	35

Cover Charge 5 – 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.

