



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Autunno

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

| | |
|------------------|-----|
| Cinque Passaggi | 100 |
| Abbinamento Vini | 60 |
| Sette Passaggi | 130 |
| Abbinamento Vini | 75 |

*I menù degustazione **cambiano ogni giorno** secondo il pensiero di Chef Filippo Oggioni e nel rispetto del mercato quotidiano.*

I menù degustazione sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo.

*Le materie prime utilizzate dalla cucina provengono principalmente da **piccole aziende familiari** della Valle d'Aosta e del Piemonte, dalla caccia ed allevamento rigorosamente di stagione. La frutta e la verdura, privi di trattamenti chimici e pesticidi, dagli **orti di Charvensod e di Sarre** e dal mercato contadino rionale. Il nostro lavoro si pone al servizio di questi prodotti, trattandoli al massimo delle nostre capacità, con intelligenza e naturalezza.*

Per questi motivi, la nostra carta può essere soggetta a variazioni, secondo natura.

*Tutte le cotture sono **à la Minute**, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, al fine di garantire la massima qualità possibile.*



Alla Carta

| | |
|--|-----|
| Verdure di Giornata alla Maniera d'Autunno | 25 |
| Lumache dell'Alta Valle Trifolate, Cavolfiore e Mandorla | 25 |
| Zucca in Dolceforte | 25 |
| Plin di Patate Ratte Affumicate al Legno di Melo e Caviale Osetra | 40 |
| Doppio Riso alla Milanese, Midollo e Oro | 30 |
| Germano alla Brace d'Abete e Agrumi, i Suoi Diversi Tagli e Variazioni <i>per due persone</i> | 100 |
| Selvaggina da Pelo a Fuoco Dolce all'Aostana <i>secondo disponibilità di caccia</i> | 45 |
| Trota di Morgex alla Fernand Point | 35 |

Il Coperto e i nostri Pani Artigianali 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.

