



# VECCHIO RISTORO

---

Ristorante in Aosta

**Carta d'Inverno**

# 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

Minestra di Cavolo Nero, Lumache di Morgex e Mandorla	25
Coste, Nocciola del Piemonte e Bergamotto	25
Carciofo Cavour, Limone e Tartufo Nero	25
Ravioli di Gallina Nostrana, Consommé al Mandarino e Caviale	40
Riso al Burro Bruciato, Cedro e Robiola di Capra	30
Anguilla al Legno di Melo, Radicchio e Rabarbaro	45
Coniglio di Montagna ai Frutti di Mare	40
Piccione al Vin Brulé	45

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.

