



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Winter Menu
Carte d'Hiver

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

Black Cabbage Soup, Snails of Morgex and Almond <i>Soupe de Chou Noir, Escargots du Morgex et Amande</i>	25
Green Leaves, Hazelnut and Bergamot <i>Blettes Vertes, Noisette et Bergamot</i>	25
Artichoke Cavour, Lemon and Black Truffle <i>Artichaut Cavour, Citron et Truffe Noir</i>	25
Local Hen Ravioli, Mandarin Consommé and Caviar Raviolis au Poulet du Val d'Aoste, Consommé de Mandarine et Caviar	40
Burnt Butter Risotto, Cedar and Robiola Goat Cheese <i>Riz au Beurre Brûlé, Citron et Robiola de Chèvre</i>	30
Apple Wood Eel, Radicchio Chicory and Rhubarb <i>Anguille au Bois de Pommier, Radis Rouge et Rhubarbe</i>	45
Mountain Rabbit and Seafood <i>Lapin de Montagne aux Fruits de Mer</i>	40
Pigeon and Spiced Red Wine <i>Pigeon au Vin Chaud</i>	45

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.

