



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Spring Menu
Carte de Printemps

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

Asparagus, Verbena and Pink Grapefruit <i>Asperges, Verveine et Pamplemousse Rose</i>	30
Cold Spaghetti, Fava Beans, Sheep Cheese and Dark Chocolate <i>Spaghetti Froid, Fèves, Fromage de Brebis et Chocolat Noir</i>	20
Caviar Panna Cotta, Chicory and Shallot Ice Cream <i>Panna Cotta au Caviar, Chicorée et Glace à l'Échalote</i>	50
Heart Sweetbread Soup, BBQ Cardoncelli Mushrooms and Black Tea <i>Soupe de Ris de Coeur, Champignons Cardoncelli Grillés et Thé Noir</i>	30
Pigeon Finanziera Tortelli, Sea Scallops and Ginger <i>Tortelli di Finanziera au Pigeon, Coquilles Saint-Jacques et Gingembre</i>	30
Pine Wood Arctic Char, Dolceforte Dandelion and Loquats <i>Tranche d'Ombre Chevalier en Bois de Pin, Pissenlit en Dolceforte et Nèfle</i>	40
Steamed Beef Fillet, Meadow Herbs and Fruit Mostarda <i>Filet de Boeuf à la Vapeur, Herbes des Prés et Moutarde aux Fruits</i>	45
Italian Style Piemontese Duck in Two Services – for 2 guests <i>Canard du Piémont en Deux Services à l'Italienne – pour deux personnes</i>	120

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.

