



# MENÚ DI NATALE

SALMONE SELVAGGIO BALIK,  
PANNA ACIDA E ANETO

INSALATA TIEPIDA DI CAPPONE  
E GAMBERI ROSSI

RAVIOLI DI CARCIOFO, LIMONE SALATO  
E GESSATO DELLA VAL D'AYAS

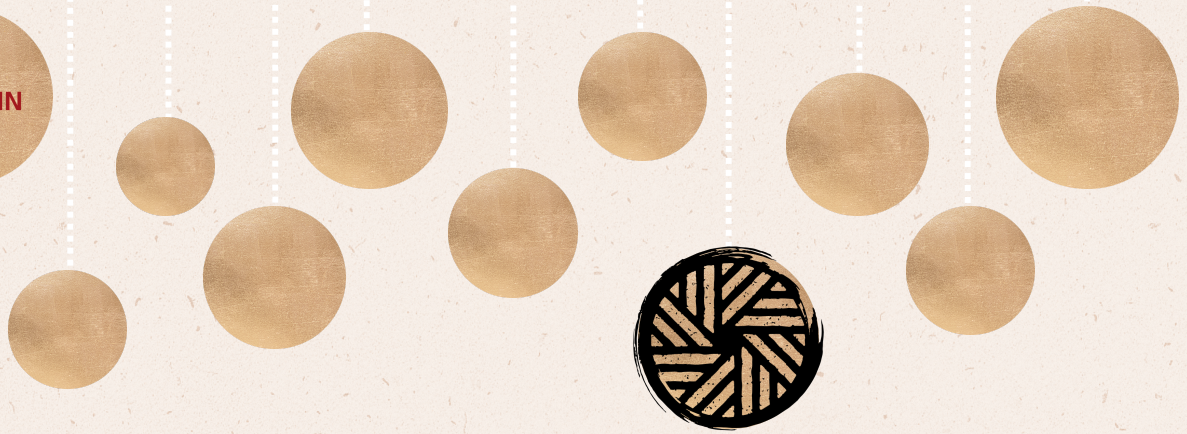
GUANCIA DI VITELLO BRASATA  
E CREMA DI PATATE DI MONTAGNA

MELE IN CROSTA E GELATO  
ALLA VANIGLIA TAHITI

€ 130 / PP

**VECCHIO RISTORO**

Ristorante in Aosta



## CHRISTMAS MENÙ

BALIK WILD SALMON, SOUR CREAM AND DILL  
SAUMON SAUVAGE BALIK, CRÈME SURE ET ANETH

CAPON AND RED PRAWNS WARM SALAD  
SALADE TIÈDE DE CHAPON ET CREVETTES ROUGES

ARTICHOKE RAVIOLI, SALTED LEMON AND  
GESSATO SHEEP CHEESE  
RAVIOLIS AUX ARTICHAUTS, CITRON SALÉ ET  
GESSATO DU VAL D'AYAS

BRAISED VEAL CHEEK AND CREAM OF  
MOUNTAIN POTATOES  
JOUE DE VEAU BRAISÉE ET CRÈME DE POMMES  
DE TERRE DE MONTAGNE

CRUSTED APPLES AND TAHITIAN VANILLA  
ICE CREAM  
POMMES EN CROÛTE ET GLACE VANILLE  
DE TAHITI

€ 130 / PP

**VECCHIO RISTORO**

Ristorante in Aosta

VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

# MENÚ DI SAN SILVESTRO

RAPA ROSSA AFFUMICATA E MELOGRANO

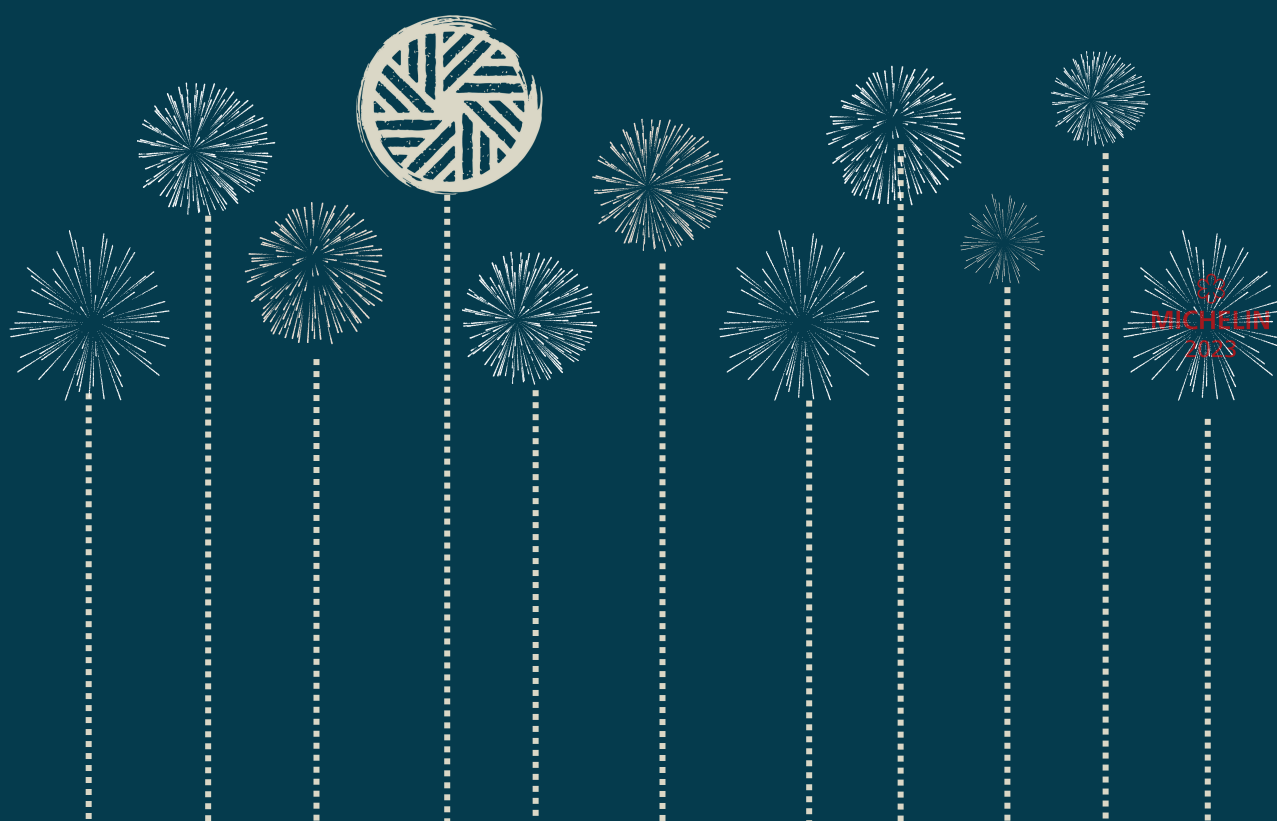
UOVO E CAVIALE

LASAGNETTA DI ASTICE E DRAGONCELLO

FILETTO DI MANZO VILLEROY

CASTAGNE, FIOCCA E CIOCCOLATO

€ 190 / PP



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

# NEW YEAR'S EVE MENÚ

SMOKED BEETROOT AND POMEGRANATE  
BETTERAVE FUMÉE ET GRENADE

EGG AND CAVIAR  
OEUF ET CAVIAR

LOBSTER LASAGNA AND TARRAGON  
LASAGNE AU HOMARD ET À L'ESTRAGON

VILLEROY BEEF FILET  
FILET DE BOEUF VILLEROY

CHESTNUTS, FIOCCA CREAM AND CHOCOLATE  
CHÂTAIGNES, FIOCCA ET CHOCOLAT

€ 190 / PP

