VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Winter Menu

Carte d'Hiver

Acid, Bitter, Sweet and Savory
Aigre, Amer, Sucré et Salé

Five Vegetarian Courses – Cinq Plat Végétariens	95
Wine Pairing – Accord de Vins	*75*
Five Courses – Cinq Plats	110
Wine Pairing – Accord de Vins	*75*
Seven Courses – Sept Plats	145
Wine Pairing – Accord de Vins	*90*

*Our tasting menus **are different every day**, according to Chef Filippo Oggioni's ideas and daily market.*
*Les menus dégustation **changent chaque jour** selon la pensée du chef Filippo Oggioni et en respect du marché du jour.*

Served for Whole Table Only
Uniquement pour Tous les Invités à Table

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.

À la Carte

Minimum Order 2 courses per person
Commande minimum 2 cours par personne

Steamed Artichoke, Parsley and Lemon
Artichaut Cuit à la Aapeur, Persil et Citron
30

Black Cabbage Soup, Sauteéd Snails and Almond
Soupe au Chou Noir, Escargots Sautés et Amandes
30

White Rigatoni, Robiola Goat Cheese, Citron and Burnt Butter
Rigatoni Blanches, Chèvre Robiola, Cèdre et Beurre Brûlé
30

Plin Ravioli of Smoked Potateos and Osetra Caviar
Plin de Pomme de Terre Ratta Fumée et Caviar Osetra
50

Veal Sweetbreads with Lobster
Ris de Veau avec Hommard
50

Low Flame Red Arctic Char of Morgex and Cauliflower
Omble Chevalier de Morgex à Feu Lent et Chou-fleur
40

Stewed Pigeon, Aostan Style
Pigeon en Sauce à la Manière d'Aoste
45

Dessert

Agrumi con Agrumi
Citrus Fruits Panna Cotta, Olive Oil and Orange Sorbet
Panna Cotta aux Agrumes, Huile d'Olive et Sorbet à l'Orange
20

Semifreddo alla "Rolla" e Pere Martine al Vino Rosso, dal Cheval Blanc dei Fratelli Vai
Semifreddo with Pine Cones and Martic Sec Pears in Red Wine
Parfait aux Pommes de Pin et Poires Martin Sec au Vin Rouge
15

Tarte Tatin di Mela Renetta e Gelato alla Vaniglia Tahiti (15-20 minuti di attesa)
Apple Tarte Tatin and Tahitian Vanilla Ice Cream (15-20 mins)
Tarte Tatin de Pomme et Glace au Vanille de Tahiti (15-20 mins)
30

Sorbetto del Giorno
Sorbet of the Day
Sorbet du Jour
10

Selezione di Formaggi “Erbavoglio”
Cheese Selection by “Erbavoglio”
Sélection de Fromages “Erbavoglio”
3 – 6pz 15-25