



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta di Primavera

Tra l'Acido, l'Amaro, il Dolce e il Salato

Cinque Passaggi	110
Degustazione Vini	75
Sette Passaggi	145
Degustazione Vini	90
Cinque Passaggi Vegetali	95
Degustazione Vini	75

I menù degustazione **cambiano ogni giorno** secondo il pensiero di Chef Filippo Oggioni e nel rispetto del mercato quotidiano e **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

Ordinazione minima di 2 portate per persona

Scampi dell'Adriatico, Insalata di Primavera e Curry	35
Panna Cotta al Caviale Osetra, Cicoria e Gelato allo Scalogno	50
Asparagi, Erba Luisa e Fragola	25
Riso al Pomodoro Acerbo, Mandorla e Vaniglia Tahiti	25
Ravioli di Ricotta di Pecora della Val d'Ayas, Latte di Piselli e Rognone	30
Sella di Capra di Saint-Marcel, Tarassaco all'Olio di Noci e Sambuco	45
Trota al Legno di Melo, Coste Novelle e Béarnaise al Finocchietto	40
Filetto di Manzo al Vapore, Mostarda di Frutta e Misticanza	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.



Dessert

Soufflé al Cioccolato e Gelato alla Citronella (20min)

Chocolate Soufflé and Lemon Grass Ice Cream

Soufflé au Chocolat et Glace à la Citronelle

25

Infuso al Fieno, Yogurt e Pinoli di Cirmolo Salati

Hay Infusion, Yogurt and Salted Pine Nuts

Infusion de Foin, Yaourt et Pignons de Pin Salés

20

Rabarbaro, Fragole e Mascarpone

Rhubarb, Strawberries and Mascarpone

Rhubarbe, Fraises et Mascarpone

20

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