



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Spring Menu
Carte de Printemps

Acid, Bitter, Sweet and Savory

Aigre, Amer, Sucré et Salé

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

Our tasting menus **are different every day**, according to Chef Filippo Oggioni's ideas and daily market. ***Served for Whole Table Only.***

Les menus dégustation **changent chaque jour** selon la pensée du chef Filippo Oggioni et en respect du marché du jour. ***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**

Large Prawns of Adriatic Sea, Spring Salad and Curry <i>Langoustines de l'Adriatique, Salade Printanière et Curry</i>	35
Osetra Caviar Panna Cotta, Chicory and Shallot Ice Cream <i>Panna Cotta au Caviar, Chicorée et Glace à l'Échalote</i>	50
Asparagus, Verbena and Strawberry <i>Asperges, Verveine et Fraise</i>	25
Green Tomato Risotto, Almond and Vanilla of Tahiti <i>Risotto aux Tomates Vertes, Amandes et Vanille de Tahiti</i>	25
Ravioli Stuffed with Robiola Sheep Chesse, Peas Milk and Kidney <i>Raviolis à la Robiola de Brebis, Lait de Pois et Rognons</i>	30
Saint-Marcel Goat Saddle, Walnut Oil Dandelion and Elderflower <i>Selle de Chèvre Saint-Marcel, Pissenlit Dolceforte et Sureau</i>	45
Applewood Trout, Chards and Wild Fennel Béarnaise Sauce <i>Truite au Bois de Pommier, Bettes et Sauce Béarnaise au Fenouil Sauvage</i>	40
Steamed Beef Fillet, Fruit Mustard and Wild Herbs and Leaves <i>Filet de Bœuf à la Vapeur, Moutarde aux Fruits et Mesclun</i>	45

