



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Summer Menu
Carte d'été

Acid, Bitter, Sweet and Savory

Aigre, Amer, Sucré et Salé

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

Dom Pérignon

“Plénitude”

Dom Pérignon Vintage Brut 2013
and Five Courses Menu – Menu Cinq Plats

500 per couple

Our tasting **menus changes every day**, being respectful of fresh market and products. Due to their nature, they are different from the dishes served à la carte. You can blindly trust our Chef Filippo Oggioni, or we will be more than happy to tell you daily proposals.

Nos menus dégustation **changent chaque jour**, dans le respect du marché et des produits frais. De par leur nature, ils sont différents des plats servis à la carte. Vous pouvez faire confiance aveuglément à notre chef Filippo Oggioni, ou nous serons plus qu'heureux de vous faire part de nos propositions quotidiennes.

Served for the whole table - Pour tous les invités à table

À la Carte

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

Tomato Salad, Cherry Sorbet and Fig Curd Salade de Tomates, Sorbet aux Cerises et Caillé de Figs	25
Raw Beef of Nus, Scapece and Lacquered Eggplant Boeuf Cru de Nus, Scapece et Aubergine Laquée	30
Pine-Marinated Trout of Morgex, Chanterelles and Raspberries Truite de Morgex Marinée aux Pins, Girolles et Framboise	30
<hr/>	
Arrabbiata Bell Pepper Plin Raviolis, Vanilla, Black Garlic and Char Sauce Raviolis Plin aux Poivron Arrabbiata, Vanille, Ail Noir et Sauce à l’Omble Chevalier	30
Warm Lemon Linguini, Scampi of Adriatic Sea and Almond Linguines Tièdes au Citron, Langoustines de l’Adriatique et Amande	40
Risotto Margherita, Porcini Mushrooms, Resin and Oxalis Risotto Margherita, Cèpes, Résine et Oxalis	35
<hr/>	
Italian Style Pigeon in different ways and preparations Pigeon à l’Italienne de différentes manières et préparations	45
Sturgeon of Morgex on the Barbecue, Plums, Radishes and Wild Herbs Esturgeon de Morgex au Barbecue, Prunes, Radis et Herbes Sauvages	40
Mountain Rabbit Saddles and Seafood Selles de Lapin de Montagne et Fruits de Mer	50

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.

Cover Charge 5 – Bottled Water 5



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Dessert

Lemon Panna Cotta, Olive Oil Ice Cream,
Pistachio and Candied Tomatoes

*Panna Cotta au Citron, Glace à l'Huile d'Olive,
Pistache et Tomates Sucrées*

20

“Suprema” Vanilla Cake, Rosemary Sablé and
Raspberries

*“Suprema” à la Vanille de Tahiti, Salbé au Romarin et
Framboises*

30

Summer Fruit, Soft Ricotta Goat Cheese and Honey

Fruit d'été, Ricotta Frais de Chevre et Miel

20

Sorbet of the Day

Sorbet du Jour

10

Cheese Selection by “Erbavoglio”

Sélection de Fromages “Erbavoglio”

3 – 6pz 15-25