



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Carta d'Estate

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

I nostri menu degustazione **cambiano quotidianamente** nel rispetto del mercato e della freschezza delle materie prime e, per loro natura, differiscono dai piatti proposti alla carta. Potete affidarvi a **sorpresa** a Chef Filippo Oggioni oppure saremo più che felici di illustrarvi le proposte di oggi. Al fine di accogliervi al meglio, qualora qualche alimento o ingrediente non sia di vostro gradimento apportiamo i dovuti cambiamenti.

I menù si intendono serviti per tutti i commensali a tavola

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

Dom Pérignon

“Plénitude”

Dom Pérignon Vintage Brut 2013
e Menu a Cinque Passaggi in abbinamento

500 a coppia

Alla Carta

Ordinazione minima di 2 portate per persona

Insalata di Pomodori, Sorbetto alla Ciliegia e Cagliata di Fico	25
Crudo di Manzo di Nus, Scapece e Melanzana Laccata	30
Trota di Morgex Marinata al Pino, Finferli e Lamponi	30
<hr/>	
Plin di Peperone all'Arrabbiata, Vaniglia, Aglio Nero e Colatura di Salmerino	30
Linguina Tiepida al Limone, Scampi dell'Adriatico e Mandorla	40
Riso Margherita, Porcini, Resina e Oxalis	35
<hr/>	
Piccione all'Italiana in diversi modi e variazioni	45
Storione di Morgex al Barbecue, Susine, Ravanelli e Erbe Spontanee	40
Sella di Coniglio di Montagna ai Frutti di Mare	50

Il Coperto e i nostri Pani Artigianali 5

Al fine di garantire la massima qualità possibile **tutte le cotture sono à la Minute**, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, e ci approvvigioniamo presso i **mercati contadini di Aosta e piccoli artigiani**.

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.



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Dessert

Panna Cotta al Limone, Gelato all'Olio d'Oliva,
Pistacchio e Pomodori Canditi

20

Suprema alla Vaniglia Tahiti,
Lamponi e Sablé al Rosmarino

30

Frutta Estiva, Ricotta Soffice di Capra
e Miele di Tiglio Az. Corradi

20

Sorbetto del Giorno

10

Selezione di Formaggi "Erbavoglio"

3 – 6pz 15-25