



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Autumn Menu
Carte d'Automne

Tasting Menus - Menu Degustation

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

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

Five Courses – Cinq Plats	110
Wine Pairing – Accord des Vins	75
Seven Courses – Sept Plats	145
Wine Pairing – Accord des Vins	90

Additionally on request – En plus sur demande:

Smoked Potato Plin Ravioli and Osetra Caviar	
Ravioli del Plin de Pomme de Terre Fumée et Caviar Osetra	
	35
Three Cheeses	
Trois Fromages	
	15

Aostan Farmers Markets - Des Marchés Agricoles d'Aoste

Five Vegetarian Courses - Cinq Plats Végétariens	95
Wine Pairing – Accord des Vins	75

Plénitude

Dom Pérignon Vintage Brut 2013	500
Five Courses Menu – Menu Cinq Plats	per couple

Dom Pérignon

À la Carte

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

Chards Salad, Bagna Cauda Sauce and Bergamot Salade de Côtes Levées à la Bagna Cauda et Bergamote	25
Aostan Style Sea Scallops Coquilles Saint-Jacques à la Valdôtaine	35
Raw Venison, Spiced Beetroot and Trout Caviar Cerf Cru, Betterave aux Epices et Oeufs de Truite	40
<hr/>	
Tamarind Margherita Risotto, Bitter Almond and Aostan Blue Cheese Risotto Margherita au Tamarin, Amande Amère et Bleu d'Aoste	25
Vodka Penne and Morgex Salmon Trout Penne à la Vodka et Truite Saumonée de Morgex	25
Smoked Potato Plin Ravioli and Osetra Caviar (10g) Ravioli del Plin de Pomme de Terre Fumée et Caviar Osetra (10g)	50
<hr/>	
Pine Wood Red Arctic Char, Jerusalem Artichoke and Finger Lime Ombre Chevalier au Bois de Sapin, Topinambour et Citron Caviar	40
Different Services and Variations of Partridge Tajin - for 2 guests Tajin de Perdrix de Différentes Manières et Variantes – pour 2 personnes	100
Stewed Roe Deer Red Wine and Grappa Compote de Chevreuil au Vin Rouge et à la Grappa	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

Tarte au Chocolat, Sorbetto al
Frutto della Passione

20

Infuso al Fieno, Yogurt di Montagna
e Pinoli di Cirmolo

30

Biancomangiare al Latte di Capra
Dolce e Salato

20

Sorbetto del Giorno

10

Selezione di Formaggi “Erbavoglio”

3 – 6pz 15-25

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

