



# VECCHIO RISTORO

---

Ristorante in Aosta

**Carta d'Autunno**

# I Menu Degustazione

serviti per l'intero tavolo

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

Cinque Passaggi a Mano Libera	110
Abbinamento vini	75
Sette Passaggi a Mano Libera	145
Abbinamento Vini	90

### In aggiunta su richiesta:

Ravioli del Plin di Patata Ratta Affumicata e Caviale Osetra	35
Degustazione di tre Formaggi	15

---

## Dai Mercati Contadini Aostani

Cinque Passaggi Vegetariani	95
Abbinamento Vini	75

---

## Plénitude

Dom Pérignon Vintage Brut 2013	500
Menu Cinque Passaggi a Mano Libera	a coppia

*Dom Pérignon*

# La Carta

## Ordinazione minima di 2 portate per persona

Insalata di Coste in Bagna Cauda e Bergamotto	25
Capesante alla Valdostana	35
Crudo di Cervo, Rapa Rossa alle Spezie e Uova di Trota	40
<hr/>	
Riso Margherita al Tamarindo, Mandorla Amara e Bleu d'Aoste	25
Penne alla Vodka e Trota Salmonata di Morgex	25
Ravioli del Plin di Patata Ratta Affumicata e Caviale Osetra (10g)	50
<hr/>	
Salmerino Alpino al Legno d'Abete, Topinambur e Finger Lime	40
Tajine di Pernice in Diversi Modi e Variazioni – per due persone	100
Capriolo in Umido alla Aostana	50

Il Coperto e i nostri Pani 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

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

