



**VECCHIO RISTORO**

---

Ristorante in Aosta

**Carta d'Inverno  
2025**

# I Menu Degustazione sono 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 vostra richiesta:

Ravioli di coniglio nostrano, caviale Osetra e consommé al mandarino	35
Degustazione di formaggi	15-25

---

## Plénitude

Dom Pérignon Vintage Brut e  
menu a mano libera in cinque passaggi  
500 a coppia

*Dom Pérignon*

---

## Dai Mercati Contadini Aostani

Cinque Passaggi Vegetariani	95
Abbinamento vini	75

# La Carta

## ordinazione minima di 2 portate per persona

Carciofo, latte di montagna e cedro candito	30
Capesante al vapore, verza degli orti e vaniglia Tahiti	35
Cardi, carne cruda di Nus e agresto	35
<hr/>	
Ravioli di coniglio nostrano, caviale osetra e consommé al mandarino	50
Riso affumicato all'abete bianco, miele di castagno e pecorino della Val d'Ayas	30
Rigatoni al bergamotto, caffè di tarassaco e aglio dolce	25
<hr/>	
Storione di Morgex all'arancia e Chartreuse	40
Pot au feu di poularde de Bresse al fieno in due servizi e foie gras – per due persone	140
Lombata di cervo transalpino al Gin Ophtymus	50

Coperto e panificazione maison 5

Acqua 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.

# Dessert

Agrumi con agrumi

20

Zuppa inglese a modo nostro

20

Tarte tatin e gelato alla crema di montagna  
(circa 20 min di attesa)

30

Sorbetto del Giorno

10

Selezione di Formaggi “Erbavoglio”

3 – 6pz 15-25