



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

**Winter Menu
Carte d'Hiver
2025**

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:

Local rabbit ravioli, osetra caviar and mandarin consommé
Ravioli de lapin valdotaine, caviar osetra et consommé de mandarine

35

Cheese selection – selection des fromages
15-25

Plénitude

Dom Pérignon Vintage Brut	500
Five courses menu – Menu cinq plats	per couple

Dom Pérignon

Aostan Farmers Markets Des Marchés Agricoles d'Aoste

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

À la Carte

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

Artichoke, mountain milk and candied cedar Artichaut, lait de montagne et cédrat confit	30
Steamed sea scallops, cabbage and Tahitian vanilla Coquilles Saint-Jacques à la vapeur, choux valdôtain et vanille de Tahiti	35
Cardoons, raw beef of Nus and verjuice Cardons, bœuf crue de Nus et verjus	35
<hr/>	
Local rabbit ravioli, osetra caviar and mandarin consommé Ravioli de lapin local, caviar osetra et consommé de mandarine	50
White fir smoked risotto, chestnut honey and sheep cheese of Val d'Ayas Riz fumé au sapin blanc, miel de châtaignier et pecorino du Val d'Ayas	30
Bergamot rigatoni, dandelion coffee and sweet garlic Rigatoni à la bergamote, café de pissenlit et ail doux	25
<hr/>	
Sturgeon of Morgex, orange and Chartreuse Esturgeon de Morgex à l'orange et à la Chartreuse	40
Pot au feu of Bresse chicken, hay in two services and foie gras – 2 guests Pot au feu de poularde de Bresse au foin en deux services et foie gras – 2 pers.	140
Transalpine deer loin and Gin Opthymus Longe de cerf transalpin au Gin Ophthymus	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

Dessert

Citrus fruits and citrus fruits

Agrumes avec agrumes

20

Trifle our way

Bagatelle à notre façon

20

Tarte tatin and mountain cream gelato

Tarte Tatin et glace à la crème de montagne

(20 mins)

30

Sorbet of the Day

Sorbet du Jour

10

Cheese Selection by “Erbavoglio”

Sélection de Fromages “Erbavoglio”

3 – 6pz 15-25