



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Pasqua 2025

Benvenuto dello Chef
con Champagne Ruinart
o Franciacorta Ca' del Bosco

Insalata tiepida di frutti di
mare, erbe selvatiche e sidro

Uovo di montagna
cremoso e asparagi

Riso ai carciofi di ponente,
limone e pecorino

Filetto di manzo giovane di
Nus, spugnole e dragoncello

Frittelle di cioccolato, arancia
e spuma di yogurt

150/pp

PRANZO e CENA

Prenotazioni:
ristorantevecchioristoro.
superbexperience.com



MICHELIN
2025

JRE



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Easter 2025

Chef's Welcome
with Champagne Ruinart
or Franciacorta Ca' del Bosco

Warm seafood salad, wild herbs
and cider

Creamy mountain egg
and asparagus

Rice with artichokes, lemon
and pecorino cheese

Young beef fillet from Nus,
morels and tarragon

Chocolate fritters, orange
and yogurt foam

150/pp

LUNCH AND DINNER

Reservations:
ristorantevecchioristoro.com
superbexperience.com



MICHELIN
2025

JRE



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Pâques 2025

Accueil du chef
avec Champagne Ruinart
ou Franciacorta Ca' del Bosco

Salade tiède de fruits de mer,
herbes sauvages et cidre

Oeuf de montagne
crémeux et asperges

Riz aux artichauts, citron
et fromage de brebis

Filet de bœuf jeune de Nus,
morilles et estragon

Crêpes au chocolat, orange
et mousse de yaourt

150/pp

DÉJEUNER et DÎNER

Réservations:
ristorantevecchioristoro.
superbexperience.com



MICHELIN
2025

JRE