

tasting menus – menu degustation

for the whole table – pour tout le invités

acid, bitter, sweet and savory aigre, amer, sucré et salé

110 five courses – cinq plats
85 wine pairing – accord des vins

145 seven courses – sept plats
100 wine pairing – accord des vins

50 additionally on request – en plus sur demande:
caviar panna cotta, chicory and shallot ice cream
panna cotta au caviar, chicorée et glace à l'echalote

15-25 cheese selection
sélection des fromages

aostan farmers markets des marchés agricole d'aoste

95 five vegetarian courses
cinq plats végétariens

85 wine pairing – accord des vins

plénitude
Dom Pérignon

500 Dom Pérignon vintage brut 2015
five courses – cinq plats
for 2 guests – pour deux personnes

à la carte

minimum order two courses
commande minimum deux cours

Asparagus, goat yogurt and pink grapefruit Asperges, yaourt de chèvre et pamplemousse rose	30
Caviar panna cotta, chicory and shallot ice cream Panna cotta au caviar, chicorée et glace à l'échalote	50
Seared scampi, wild herbs and vanilla Langoustines poêlées, herbes sauvages et vanille	40
Wild oregano spaghetti, almond and green tomato Spaghetti à l'origan sauvage, amandes, tomate verte	30
Artichoke raviolis, smoked marrow stock, estragon Raviolis d'artichauts, bouillon de moelle fumé, estragon	35
Snails, oyster risotto and maitre d'hotel butter Escargots, risotto aux huîtres et beurre maître d'hôtel	40
Apple wood eel and sorrel Anguille au bois de pommier et oseille	45
Two services of croisé duck, morels and foie gras Deux services de canard croisé, morilles et foie gras for 2 guests – pour 2 invités	150
Steamed beef fillet and alpine thyme Filet de bœuf au vapeur de thym alpin	50

cover charge – couvert 5
water – eau 5.

per concludere

Verbena, arancia e pepe di timut	20
Mascarpone, fragole e argento	25
Sorbetto del giorno	10

conclusion

Verveine, orange et poivre timut	20
Verbena, orange and timut pepper	
Mascarpone, freises et argent	25
Mascarpone, strawberries and silver	
Sorbet du jour	10
Sorbet of the day	

selezione di formaggi

cheese selection

sélection de fromages

robiola di capra – les ecureuils
saint-pierre

fontina - pra su piazz
cogne

toma di pecora – morzenti
aymavilles

blu vaccino – brochard
plan felinaz

gessato di pecora – bagnod
val d'ayas

3-5pz

15-25

L'assortimento può variare a seconda
della stagione e disponibilità

The assortment may vary depending
on the season and availability

L'assortiment peut varier selon
la saison et la disponibilité



MICHELIN
2025

JRE



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Vecchio Ristoro - Ristorante in Aosta

Via Touneuve 4, 11100 Aosta

+39016533238 - <https://vecchioristoro.com/>