

tasting menus menu dégustation

served for the entire table

servi pour toute la table

the autumn

l'automne

seasonality through local and
nearby products respecting the
farmers' market, hunting and
alpine cultivation, in five steps

saisonnalité à travers des produits
locaux respectant le marché des
producteurs, la chasse et les
cultures alpines en cinq étapes

1 1 0

with wine pairing - avec accord de vins 1 9 5

"leave it to Filippo"

"laisse faire à Filippo"

the richness of the finest
ingredients and the essence of
vecchio ristoro's cuisine
according to the inspiration of the
day, in five steps

la richesse des ingrédients plus
nobles et l'essence de la cuisine
du vecchio ristoro selon
l'inspiration du moment, en cinq
étapes

1 4 5

with wine pairing - avec accord de vins 2 4 5

vegetarian

végétarien

four freehand courses - quatre plats à main levée

9 5

with wine pairing - avec accord de vins 1 6 5

à la carte

2 dishes 90 - 3 dishes 130

2 plats 90 - 3 plats 130

torchon de foie gras with
calvados, mustard pears and
brioche bread

mountain cauliflower baked in foil,
bergamot and cloves

raw beef, stewed tripe,
pecorino and mint

rigatoni, lobster with genepi
and lemon caviar

chestnut ravioli, grey partridge
and smoked apple extract

margherita risotto with walnuts,
snails and parsley

hay-roasted duck "perle de
dombes", grape and root sauce

aosta valley chamois loin
with pomegranate

morgex trout with vine wood,
cabbage and spicy orange

torchon de foie gras au calvados,
poires à la moutarde et pain
brioché

chou-fleur de montagne en feuille,
bergamote et girofle

bœuf cru, tripes mijoté,
pecorino et menthe

rigatonis, homard au génépi
et citron caviar

ravlioli de châtaigne, perdrix grise
et extrait de pomme fumée

risotto margherita aux noix,
escargots et persil

canard "perle de dombes" rôtie
au foin, sauce raisin et racines

longe de chamois du val d'aoste
à la grenade

truite de morgex au bois de vigne,
chou et orange piquante

caviar

5 types - 10 grams each
5 typologies - 10 grammes par plat

osietra dark
bread and butter
pain et beurre

royal beluga
cold spaghetti and its condiments
spaghetti froids et ses condiments

royal premium beluga
cauliflower
chou-fleur

royal select asetra beluga
lobster and chive butter
homard et beurre de ciboulette

imperial brow
pear sorbet and sour cream
sorbet poire et crème sure

300

served for the entire table
servi pour toute la table

per concludere

riso latte alla vaniglia, yogurt di plan felinaz e melograno	20
tarte tatin di mela renetta, gelato alla crema di montagna	25
Sorbetto del giorno	10

conclusion

vanilla milk rice, yogurt and pomegranate riz au lait à la vanille, yaourt et grenade	20
apple tarte tatin and mountain ice cream tarte tatin aux pommes et glace à la crème	25
Sorbet du jour Sorbet of the day	10