

tasting menus - menu dégustation

for the entire table - pour toute la table

leave it to filippo and tommaso
laisse faire à filippo et tommaso

150

wine pairing - accord de vins 90

the richness of the finest ingredients and the essence of
vecchio ristoro's cuisine according to the inspiration of
the day, 5 courses

la richesse des ingrédients plus nobles et l'essence de
la cuisine du vecchio ristoro selon l'inspiration du
moment, 5 plats

winter – hiver

120

wine pairing - accord de vins 90

seasonality through local and nearby products
respecting the farmers' market, hunting and alpine
cultivation, 5 courses

saisonnalité à travers des produits locaux respectant le
marché des producteurs, la chasse et les cultures
alpines, 5 plats

vegetarian – végétarien

95

wine pairing - accord de vins 75

4 vegetarian course - 4 plats végétariens

à la carte

2 dishes 90 - 3 dishes 130

2 plats 90 - 3 plats 130

asparagus, verbena
and candonga strawberries

asperges à la verveine
et fraises candonga

roasted baby squids,
spring vegetables and grapefruit

calmars rôtis, primeurs et
pamplemousse rose

milanese nerve salad,
beluga caviar and tarragon

salade de nerfs à la milanaise,
caviar béluga et estragon

spring onion ravioli
and blue lobster

raviolis aux oignons nouveaux
et homard bleu

margherita risotto, purple
artichokes, salted lemon and mint

risotto margherita, artichauts
violets, citron salé et menthe

maccheroni, chicory,
barnyard ragout and dried fruit

maccheroni, chicorée,
ragoût fermier et fruits secs

pigeon with herbs,
variations and dressings

pigeon aux herbes,
variations et vinaigrettes

rabbit of morgex,
sautéed clams and agretti

lapin de morgex,
palourdes sautées et agretti

barbecued arctic char,
green tomatoes and chamomile

ombre chevalier grillée,
tomates vertes et camomille

dessert

tarte au chocolat
and passion fruit
25

lemon balm infusion,
orange and pine nuts
20

sorbet of the day
10

tarte au chocolat
et fruits de la passion
25

infusion de mélisse,
orange et pignons de pin
20

sorbet du jour
10

cheese - fromages

3 - 5 pz
15 - 25

robiola
les ecureuils
goat - chevre

fontina
pra su piaz
cow - vache

toma di pecora
morzenti
sheep - brebis

bleu
brochard
cow - vache

gessato di pecora
bagnod
sheep - brebis

the assortment may vary depending on availability
l'assortiment peut varier selon la disponibilité

cover charge 5 - water 5

In order to guarantee the highest possible quality, all cooking is à la Minute, without vacuum or pre-cooking processes, and we source from the farmers' markets of Aosta and small artisans. Our foods may contain allergens: please contact the dining room staff, informing us of your allergies and food intolerances. Some ingredients may be subject to freezing or freezing, according to the law.

Afin de garantir une qualité optimale, nous cuisinons nos plats à la minute, sans vide ni précuisson, et nous nous approvisionnons auprès des marchés de producteurs d'Aoste et de petits artisans. Nos plats peuvent contenir des allergènes: veuillez contacter le personnel de salle pour nous informer de vos allergies et intolérances alimentaires. Certains ingrédients peuvent être congelés ou surgelés, conformément à la législation.



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

Vecchio Ristoro - Ristorante in Aosta
Via Touneuve 4, 11100 Aosta
+39016533238 - <https://vecchioristoro.com/>