



estateventisei

pensiero gesto mercato

da giovedì 11 giugno

## **pensiero sette portate 160**

terrina di melanzana al barbecue,  
menta e yogurt di montagna

salmerino di morgex, susine e osmanthus

ravioli di pomodoro datterino,  
erbe selvatiche e consommé di foglie di fico

linguina alle ortiche, limone e vongole

pollo d'erba e astice blu in fricassea

le carni dei nostri migliori allevatori  
(la cascina di mathieu, fratelli varvara, renard rouge)  
e accompagnamenti di giornata

panna cotta al limone, pistacchio  
e olio extravergine

## **gesto cinque portate 120**

terrina di melanzana al barbecue,  
menta e yogurt di montagna

salmerino di morgex, susine e osmanthus

ravioli di pomodoro datterino,  
erbe selvatiche e consommé di foglie di fico

le carni dei nostri migliori allevatori  
(la cascina di mathieu, fratelli varvara, renard rouge)  
e accompagnamenti di giornata

panna cotta al limone, pistacchio  
e olio extravergine

## **mercato contadino 110**

5 portate vegetariane a mano libera

## **à la carte**

**due** portate 100

**tre** portate 140

a vostra scelta dalle proposte  
dei menu degustazione

per concludere

panna cotta al limone, pistacchio  
e olio extravergine 20

sorbetto del giorno 10

gelato alla vaniglia tahiti 10

selezione di formaggi accompagnati dal miele dell'apicoltura  
corradi, in tre o cinque assaggi 15-25

## **abbinamento vini**

**sipping** tre calici 65

**have some fun** cinque calici 90

solo per il menu pensiero e gesto

**very thirsty** sette calici 120

solo per il menu pensiero

coperto 5 – acqua san bernardo 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.

  
**MICHELIN**  
2026



**VECCHIO RISTORO**

Ristorante in Aosta

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