



s u m m e r t w e n r y s i x  
é t é v i n g t - s i x

## **seven courses – sept plats 160**

barbecued eggplant terrine,  
mint and mountain yogurt

arctic char of morgex,  
plums, and osmanthus

date tomato ravioli, aromatic  
herbs and fig leaf consommé

linguine with nettles,  
lemon, and clams

grass-fed chicken and blue  
lobster fricassee

meat of the day  
from our best breeders

lemon panna cotta, pistachio  
and extra virgin olive oil

terrines d'aubergines grillées,  
menthe et yaourt de montagne

omble chevalier de morgex,  
prunes et osmanthus

raviolis aux tomates dattes,  
herbes et consommé de figuier

linguine aux orties,  
citron et palourdes

fricassée de poulet fermier et  
de homard bleu

viande du jour  
issue de nos meilleurs éleveurs

panna cotta au citron,  
pistaches et huile d'olive

## **five courses – cinq plats 120**

barbecued eggplant terrine,  
mint and mountain yogurt

arctic char of morgex,  
plums, and osmanthus

date tomato ravioli, wild herbs  
and fig leaf consommé

meat of the day  
from our best breeders

lemon panna cotta, pistachio  
and extra virgin olive oil

terrines d'aubergines grillées,  
menthe et yaourt de montagne

omble chevalier de morgex,  
prunes et osmanthus

raviolis aux tomates dattes,  
herbes et consommé de figuier

viande du jour  
issue de nos meilleurs éleveurs

panna cotta au citron,  
pistaches et huile d'olive

## **vegetarian 110**

5 freehand vegetarian courses  
5 cours végétariens à main levée

## **à la carte**

**two courses-deux plats 100**  
**three courses-trois plats 140**

of your choice from the tasting menus  
de votre choix parmi les menus dégustation

### **conclusion**

lemon panna cotta, pistachio and extra virgin olive oil  
panna cotta au citron, pistaches et huile d'olive  
20

sorbet of the day  
sorbet du jour  
10

vanilla ice cream  
glace vanille  
10

cheese selection 3-5 tastings  
selection de fromages 3-5pcs  
15-25

## **wine pairings – accord mets et vins**

### **sipping**

threeglasses – troisverres 65

### **havesomefun**

fiveglasses – cinqverres 90  
only for five or seven courses menu  
pour les menus à cinq ou sept plats

### **verythirsty**

sevenglasses – septverres 120  
only for seven courses menu  
pour les menus à sept plats

cover charge 5 –san bernardo 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.

  
**MICHELIN**  
2026



**VECCHIO RISTORO**

Ristorante in Aosta

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