



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

seven free-hand courses from the market-driven kitchen of Vecchio ristorante, reflecting the vision and inspiration of filippo and tommaso

sept plats en libre création issus de la cuisine du marché de vecchio ristorante, reflétant la vision et l'inspiration de filippo et tommaso.

five courses – cinq plats 120

roasted bell pepper, lovage, pine nuts, and ginger

poivron rôti, livèche, pignons de pin et gingembre

spaghetti with butter and trout, tarragon

spaghettis au beurre, truite et estragon

barbecued quail, spiced sauce, chard, and plums

caille au barbecue, sauce épicée, blettes et prunes

piedmontese beef fillet, leeks and grapes

filet de bœuf du piémont, poireaux et raisins

lemon panna cotta, pistachio and extra virgin olive oil

panna cotta au citron, pistache et huile d'olive vierge extra

vegetarian 110

5 freehand vegetarian courses
5 cours végétariens à main levée

Tasting menus are served to the entire table
Les menus dégustation sont servis à l'ensemble de la table

à la carte

two courses-deux plats 100

three courses-trois plats 140

of your choice from both the tasting menus
de votre choix parmi les deux 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.



VECCHIO RISTORO

Ristorante in Aosta

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