



autumntwentsix
automnevingt-six

seven courses – sept plats 160

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

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

five courses – cinq plats 120

cabbage mille-feuille,
horseradish and black garlic

spaghetti with butter and
trout, tarragon

morgex rabbit
and seafood

dombes duck,
mostarda and endive

hay, yogurt, and pomegranate

mille-feuille de choux,
raifort et ail noir

spaghettis au beurre et
truite, estragon

lapin de morgex
aux fruits de mer

canard de la dombes,
mostarda et endive

foin, yaourt et grenade

vegetarian 110

5 freehand vegetarian courses
5 cours végétariens à main levée

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

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

dessert

hay, yogurt, and pomegranate
foin, yaourt et grenade
20

pain d'épices, citrus-infused apple, and vanilla
pain d'épices, pomme aux agrumes et vanille
25

sorbet of the day
sorbet du jour
10

vanilla ice cream
glace vanille
10

wine pairings – accord mets et vins

sipping

three glasses – trois verres 65

have some fun

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

very thirsty

seven glasses – sept verres 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/>