

*Benvenuti*



## ACCOGLIENZA DI FAMIGLIA

*L'Edelweiss è un Albergo, una Spa, un Ristorante,*

*E' un incontro di passioni e di tradizioni di famiglia, che continua da sessant'anni. Una tradizione trasmessa dai padri ai figli, dai nonni ai nipoti, che racconta di passione per il territorio e per i suoi prodotti. Un'inclinazione che si traduce in attenzione verso gli ospiti e un'ospitalità sincera.*

*Amiamo il nostro lavoro, il nostro territorio, il paese in cui viviamo dove abbiamo scelto di costruire il nostro sogno.*

*Benvenuti nella nostra casa, benvenuti nei nostri sapori.*

*La Famiglia Facciola*



**IL NOSTRO RISTORANTE HA RICEVUTO  
IL Bib Gourmand MICHELIN  
NELLA Guida MICHELIN Italia 2024**

*I nostri menu'*  
*Il menu' del giorno*

PROPOSTO DALLO CHEF  
UN PRIMO PIATTO UN SECONDO PIATTO E UN DESSERT  
The chef recommends  
A first course, a main course and a dessert

18.00/30.00

BEVANDE ESCLUSE

Drinks not included

*Il menu' tipico*

(1.7.9)

PROPOSTO DALLO CHEF  
ANTIPASTI DEL PATRON  
POLENTA E SELVAGGINA  
DESSERT  
The chef recommends  
Starters  
Polenta and local venison  
Dessert

32.00

BEVANDE ESCLUSE

Drinks not included

*La piccola degustazione*

(1.3.7.8.9)

PROPOSTO DALLO CHEF  
ANTIPASTI DEL PATRON  
ASSAGGIO DI DUE PRIMI  
DESSERT  
The chef recommends  
Starters  
A taste of two first courses  
Dessert

32.00

BEVANDE ESCLUSE

Drinks not included

# *Il menu' degustazione*

( 1. 3 7. 8. 9. 10 )

PROPOSTO DALLO CHEF  
ANTIPASTI DEL PATRON  
ASSAGGIO DI DUE PRIMI  
PROPOSTE DI CARNI DI STAGIONE  
CONTORNO  
DESSERT

The chef recommends  
Starters  
A taste of two first courses  
Seasonal meat dishes  
Side dish  
Dessert

45.00

BEVANDE ESCLUSE

Drinks not included

# *La degustazione selvaggina*

( 1. 3 7. 8. 9. 10 )

PROPOSTO DALLO CHEF:  
CARPACCIO DI CERVO CON SEDANO E NOCI  
PROSCIUTTO DI CINGHIALE CON BURRO ALLE ERBE  
MOCETTA DI CERVO CON BURRO NOSTRANO  
PAPPARDELLE AL RAGU' DI SELVAGGINA  
COSTATA DI CERVO AL COGNAC  
CONTORNO

DESSERT

The chef recommends  
Venison carpaccio with celery and walnuts  
Wild boar ham with herb butter  
Dry cured venison "mocetta" with local butter

Pappardelle with venison ragu sauce

Venison rib with a cognac sauce  
Side dish

Dessert

50.00

BEVANDE ESCLUSE

Drinks not included

# *I nostri antipasti I classici*

I SALUMI SONO PREPARATI NEL NOSTRO SALUMIFICIO ESCLUSIVAMENTE CON MAIALI  
ALLEVATI NELL'AZIENDA AGRICOLA SITUATA IN VICENO  
Our cured meats are produced in house, using locally sourced pigs from the farm in Viceno

## TAGLIERE DI AFFETTATI DEL PATRON E FORMAGGI DELLA VALLE

Homemade cured meat platter with locally sourced cheese

(7)  
20.00  
for 2 people

## ANTIPASTO DI AFFETTATI DEL PATRON CON BRUSCHETTE E SORPRESA CALDA

Homemade cured meat starter with bruschetta and surprise warm starter

(1, 3, 7)  
15.00

## FRITTATA AL BETTELMATT

Omelette with Bettelmatt cheese

(1, 3, 7)  
10.00

## TARTARE DI TORELLO ALL'ALBESE

Albese-style beef tartare

(1, 7, 10)  
19.00

## BRESAOLA DI MANZO CON ROBIOLA DI CAPRA

Beef bresaola with goat's robiola cheese

(7)  
12.00

# *La selvaggina cacciata in Val d'Ossola*

CARPACCIO DI CERVO\* CON SEDANO E NOCI  
venison carpaccio\* with celery and walnuts

(1, 7, 8, 9, 10)  
20.00

MOCETTA DI CERVO\* AL BURRO NOSTRANO  
Dry cured venison mocetta\* with local butter

(1, 7)  
15.00

PROSCIUTTO DI CINGHIALE\* COTTO IN BASSA TEMPERATURA E  
LEGGERMENTE FUME\* CON BURRO ALLE ERBE  
Wild boar ham\* cooked at low temperature and lightly smoked with herb butter

(1, 7)  
14.00

TARTARE DI CERVO\* CON TUORLO D'UOVO  
Venison tartare\* with egg

(1, 3, 7, 9, 10)  
20.00

ANTIPASTO MISTO DAL NOSTRO MENU\* (TARTARE ESCLUSA)  
Mixed starters from our menu (tartare excluded)

(1, 7, 8, 9, 10)  
22.00

## *Il pesce*

CARPACCIO DI TROTA. FUME\* AL LARICE  
Smoked trout carpaccio

(1, 4, 7)  
20.00

TROTA IN CARPIONE  
Marinated trout

(1, 4, 7, 9)  
14.00

# *Primi piatti fatti in casa*

PASTA FATTA A MANO SOLO CON UOVA FRESCHE, FARINA 00 E OLIO EVO  
Fresh pasta made by hand using only fresh eggs, flour and extra virgin olive oil

## *Classici*

AGNOLOTTI PIEMONTESE AL BURRO, SALVIA E SEMI DI PAPAVERO

Ravioli \* with butter, sage and poppy seeds

(1, 3, 7, 9)  
12.00

GNOCCHETTI DI RICOTTA VICENESE E SPINACI

Gnocchi made with ricotta from Viceno and spinach

(1, 3, 7)  
12.00

TAGLIOLINI ALLE NOCI

Tagliolini\* with walnuts

(1, 3, 7, 8)  
12.00

RAVIOLONI CON RIPIENO DI PATATE E BETTELMATT

Ravioli\* with potato and Bettelmatt cheese filling

(1, 3, 7)  
13.00

## *La selvaggina cacciata in Val d'Ossola*

PAPPARDELLE AL RAGU DI SELVAGGINA

Pappardelle with venison ragu sauce

(1, 3, 7, 9)  
13.00

## *Secondi piatti*

TAGLIATA DI SCOTTONA PIEMONTE ALLA GRIGLIA (MINIMO DUE PERSONE)  
Grilled and sliced beef (minimum two people)

25.00

A PERSONA  
per person

FIorentina Intera di Scottona Piemonte alla Griglia (circa 800 g)  
Grilled t bone steak (about 800 g)

45.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNI E VERDURE (MINIMO DUE PERSONE)  
Mixed grill of meats and vegetables (minimum two people)

26.00

A PERSONA  
per person

FILETTO DI MAIALE COTTO IN BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI LARDO  
Pork fillet cooked at low temperature with a lard crust

18.00

NODINO DI VITELLO VAL VIGEZZO ALLA GRIGLIA  
Grilled veal chop

20.00

NODINO DI VITELLO VAL VIGEZZO ALLE ACCIUGHE  
Veal knot with anchovies

(4.7)

22.00

FILETTO DI TORELLO ALLA GRIGLIA  
Grilled beef fillet

24.00

FILETTO DI TORELLO AL PEPE VERDE  
Beef fillet with green pepper sauce

(7)

26.00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO  
Lamb chops with thyme

20.00

CARPACCIO DI MANZO VAL VIGEZZO ALLA RUCOLA E SCAGLIE DI  
OSSOLANO DI CRODO  
Beef carpaccio with rocket salad and Ossolano di Crodo cheese  
(7, 10)  
18,00

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO VAL VIGEZZO ALLA MILANESE  
The real Milanese veal cutlet  
(1, 3, 7)  
24,00

## *La selvaggina cacciata in Val d'Ossola*

POLENTA E SELVAGGINA\* IN UMIDO  
Polenta and local stewed venison\*  
(7, 9)  
18,00

COSTATA DI CERVO\* AL COGNAC  
Venison rib with a cognac sauce  
(7)  
24,00

L'OSSOBUCO DI CERVO\* COTTO A BASSA TEMPERATURA  
Slow cooked venison shank  
(1, 7, 9)  
22,00

## *Il pesce*

FILETTO DI TROTA ALLA GRIGLIA  
Grilled trout fillet  
(4)  
15,00

FILETTO DI TROTA AL BURRO E SALVIA  
Trout fillet with butter and sage  
(1, 4, 7)  
15,00

TUTTI I SECONDI PIATTI (ESCLUSO LA POLENTA E SELVAGGINA) SONO ACCOMPAGNATI  
CON CONTORNO DI PATATE (1, 7) E VERDURE FRESCHE GRIGLIATE  
All second courses (excluding polenta and venison) are accompanied  
with a side dish of potatoes (1, 7) and fresh grilled vegetables



## *Proposte vegetarianiane*

PIATTO VEGETARIANO DI VERDURE FRESCHE GRIGLIATE E PATATE  
Vegetarian dish of fresh grilled vegetables and potatoes

(1, 7)  
12.00

SIAMO DISPONIBILI AD ACCONTENTARE LE VOSTRE RICHIESTE PERSONALI  
we are available to satisfy your personal requests

## *Formaggi*

BETTELMATT CON MIELE DI CASTAGNO E NOCI  
Bettelmatt cheese with chestnut honey and walnuts

(7, 8)  
10.00

TRIS DI FORMAGGI OSSOLANI CON MIELE DI CASTAGNO E COMPOSTA ARTIGIANALE  
Trio of Ossola cheeses with chestnut honey and artisanal compote

(7, 8)  
10.00

FORMAGGIO NOSTRANO DELLE VALLI OSSOLANE

A slice of local cheese

(7, 8)  
4.00

## *Dessert*

DOLCI FATTI IN CASA

Homemade dessert

(1, 3, 7, 8)  
6.00

GELATO ARTIGIANALE PRODUZIONE PROPRIA

Homemade ice cream

(1, 3, 7, 8)  
5.00

# *Allergeni*

I NUMERI RIPORTATI TRA PARENTESI INDICANO LA PRESENZA DEI SEGUENTI ALLERGENI  
Numbers reported in brackets indicate the presence of the following allergens

- I GLUTINE gluten
- 2 CROSTACEI shellfish
- 3 UOVA eggs
- 4 PESCE fish
- 5 ARACHIDI peanuts
- 6 SOIA soybeans
- 7 LATTE milk
- 8 FRUTTA A GUSCIO nuts
- 9 SEDANO celery
- 10 SENAPE mustard
- 11 SEMI SESAMO sesame seeds

\* I PIATTI CON L'ASTERISCO ,AL DI FUORI DELLA STAGIONE, POSSONO ESSERE SURGELATI  
Dishes with an asterisk, outside of the season, can be frozen

## *I nostri fornitori*

AZIENDA AGRICOLA ALLEVAMENTO ITTICO MITTAGSEE - DOMODOSSOLA

AZIENDA AGRICOLA BERNARDINI MASSIMO -VICENO

AZIENDA AGRICOLA ALBRUN -PREMIA

AZIENDA AGRICOLA LA TORRE -BACENO

AZIENDA AGRICOLA FORMAZZA AGRICOLA -FORMAZZA

AZIENDA AGRICOLA SIMONETTI STEFANO - CAMPIENO

LATTERIA SOCIALE ANTIGORIANA -CRODO

MACELLERIA CROSETTI-CRODO

MACELLERIA BERINI- BEURA

MACELLERIA SIMONETTA -BEURA

MACELLERIA PULIANI -RE