EDELWEISS

LARE SPA

Le nostre specialità

EDELWEISS

LARE SPA

WWW.ALBERGOEDELWEISS.COM

LA NOSTRA PASSIONE

L'Edelweiss è un albergo ...
ma è soprattutto un incontro di persone,
di tradizioni di famiglia che continuano
da oltre sessant'anni.

Una tradizione trasmessa dai padri ai figli,
dai nonni ai nipoti, che parla di passione
per il territorio e per i suoi prodotti.
Un'inclinazione che si traduce in
attenzione verso i nostri ospiti.

La ricerca delle materie prime genuine e
di prima qualità sono gli elementi che ci
contraddistinguono.

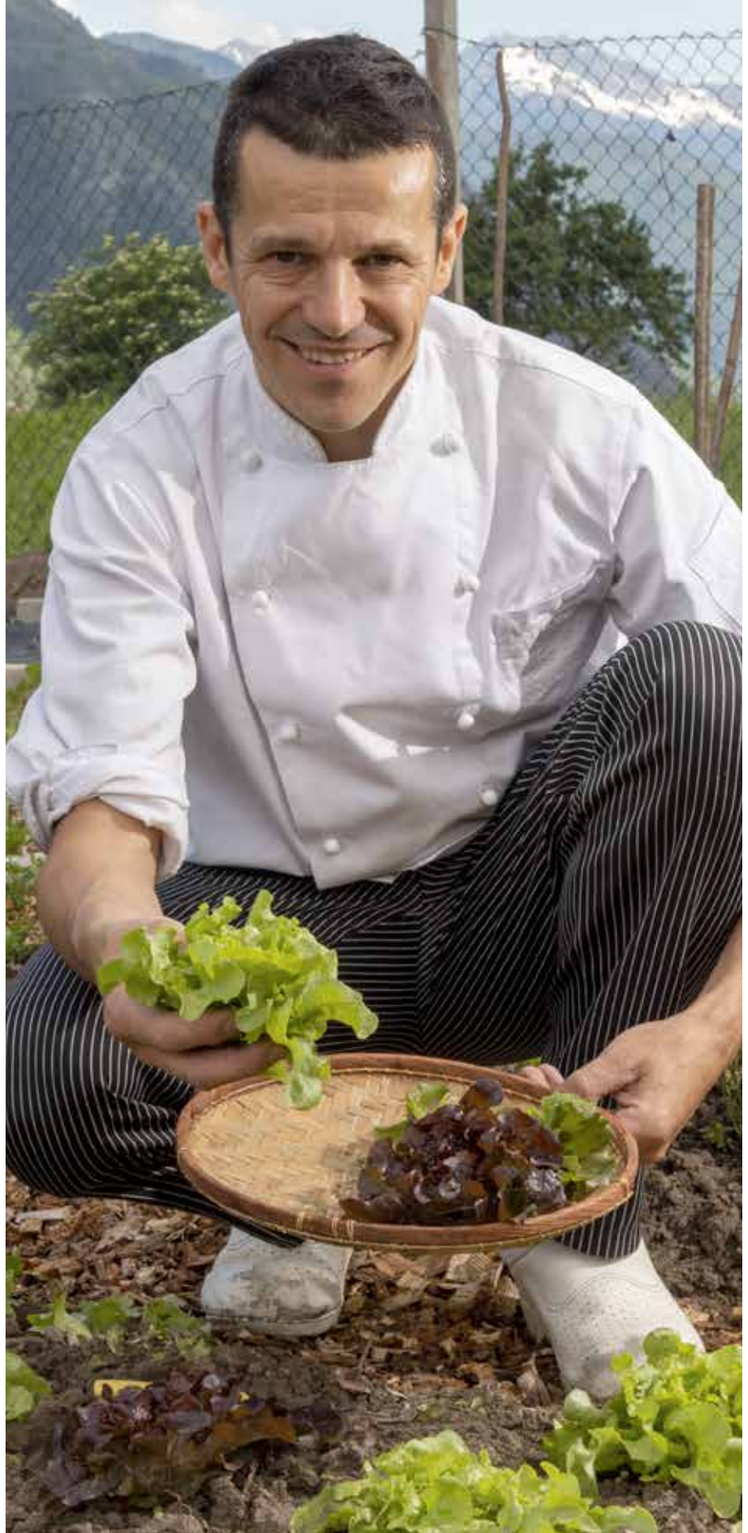
I piatti tipici montani sono da sempre
custodi di sapori autentici e semplici,
simbolo di un legame forte e indissolubile
con la tradizione, il luogo, le persone.

Il nostro menù offre piatti concepiti
per valorizzare i grandi prodotti che
ci offre il territorio della Val d'Ossola.

Questa è la nostra Tradizione
e la nostra scelta che con passione,
rinnoviamo ogni giorno.

Benvenuti nella nostra casa
benvenuti nei nostri sapori.

La Famiglia Facciola



I NOSTRI PRODUTTORI

FORMAGGI DI ALPEGGIO E PRODOTTI CASEARI:

AZIENDA AGRICOLA MASSIMO BERNARDINI
FR. VICENO (CRODO)

AZIENDA AGRICOLA DELLA PIAZZA
(COSASCA)

AZIENDA AGRICOLA OLZERI ADOLFO
(BACENO)

FORMAZZA AGRICOLA
(FORMAZZA)

LATTERIA SOCIALE ANTIGORIANA
(CRODO)

TROTE DI ALLEVAMENTO:
AZIENDA MITTAGSEE FLY FISHER
DOMODOSSOLA (VB)

MIELE DI CASTAGNO:
APICOLTURA PRINA
(BACENO)

ERBE OFFICINALI BIOLOGICHE:
CONSORZIO ERBA BÖNA
FR.VERAMPIO (CRODO)

MACELLERIE PER CARNI BOVINE, OVINE E SUINE:

MACELLERIE CROSETTI
(Crodo)

Puliani Stefano
(Re)

macelleria Simonetta
(Beura cardezza)

berini
(BEURA CARDEZZA)

IN STAGIONE: VERDURE DI
PRODUZIONE PROPRIA ORTO DI CASA A VICENO

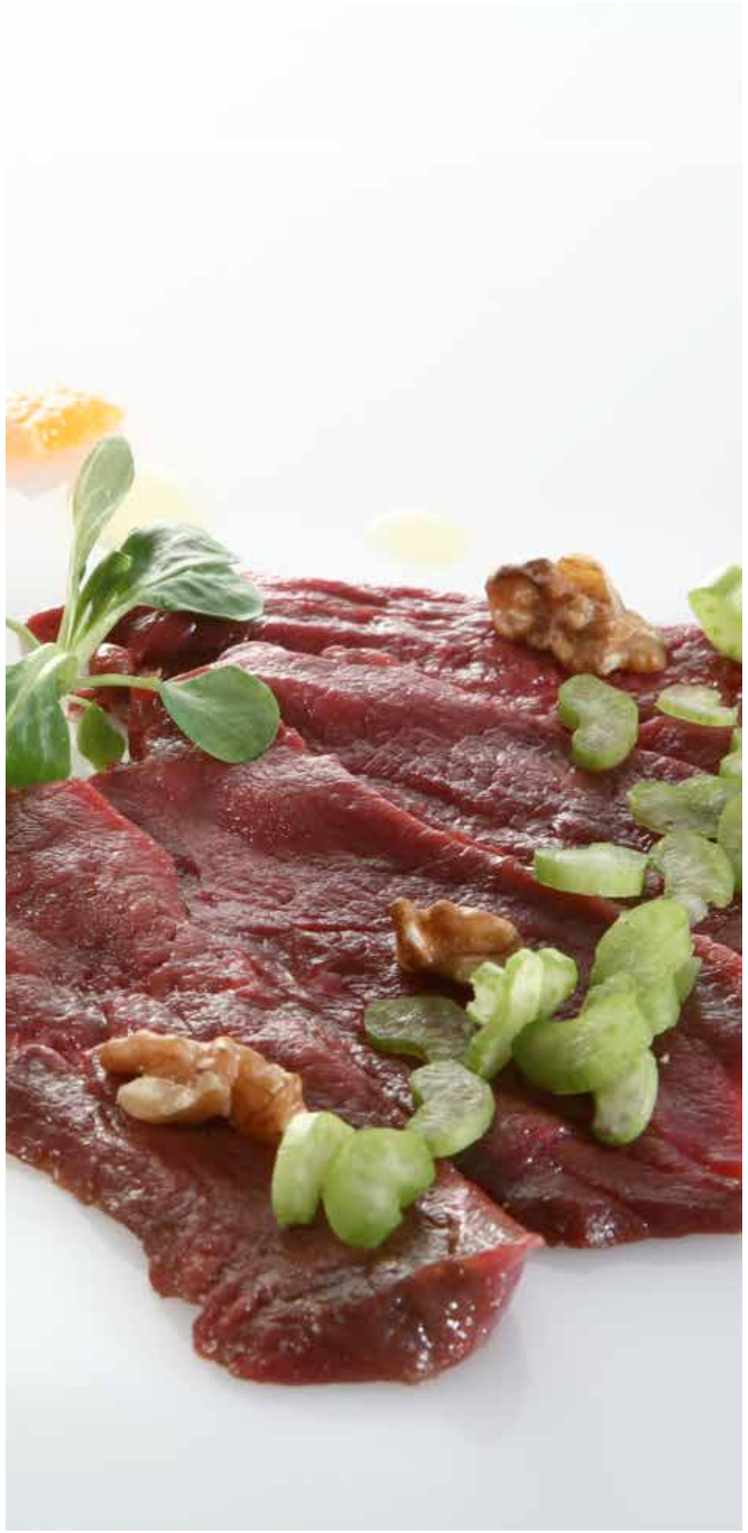
LE NOSTRE CARNI

Nel nostro ristorante
vengono serviti piatti di carne
curati direttamente da noi.
dalla macellazione, alla
conservazione,
fino alla cottura finale.
carni allevate nelle nostre zone
da aziende agricole locali.
Carni a km0.

PIATTI DI SELVAGGINA DELLE VALLI OSSOLANE.

Questa selvaggina, proviene da
animali nati e vissuti in libertà,
cresciuti senza alimentazione
forzata e senza alcun trattamento
farmacologico o vaccinale.

Tale aspetto rende il consumo di questa
carne più salubre rispetto ai prodotti
provenienti da allevamenti, magari posti
anche lontani dal territorio di consumo.



SELVAGGINA:
VALORI NUTRIZIONALI.

In base alle ricerche effettuate da un recente progetto sulle carni di selvaggina locale, (realizzato da Ars.Uni.VCO con l'università degli Studi di Milano e l'unione Montana Alta Ossola, con il contributo di Fondazione Cariplo e dei Comprensori alpini) hanno scoperto che contiene pochi grassi, ha un alto contenuto di Omega 3 ed è un'ottima fonte di proteine e sali minerali zinco e ferro.

La carne di selvaggina ha il 40% di calorie in meno rispetto a carni di allevamento ed è fonte di acido linoleico coniugato utile per la riduzione del tessuto adiposo e con proprietà dietetiche, anticancerogene, antitrombotiche e immunimodulatorie.

Gli animali sono cacciati nel rispetto della loro razza, prelevando i capi in eccesso rispetto all' alto numero di esemplari presenti sulle nostre montagne, come azione importante per la cura dei territori e degli animali stessi.

I NOSTRI MENÙ

Il Menù del Giorno
Proposto dallo chef:

Buffet d'insalate
primo
secondo
dessert

(bevande escluse)
€ 18.00

il menù tipico
proposto dallo chef:

antipasti del Patron
polenta e selvaggina
dessert

(bevande escluse)
€ 28.00

La Piccola Degustazione
proposto dallo chef:

antipasti del Patron
assaggio di due primi
dessert

(bevande escluse)
€ 25.00

Il Menù Degustazione
Proposto dallo chef:

antipasti del Patron
assaggio di due primi
proposte di carni di stagione
dessert

(bevande escluse)
€ 35.00

La Degustazione di Selvaggina

Mocetta di cervo al burro di Viceno
Carpaccio di cervo
con sedano e noci
Pappardelle al sugo di selvaggina
Costata di cervo al cognac
dessert

(bevande escluse)
€ 37.00

I Classici

Antipasto del Patron
con affettati misti
bruschette e sorpresa calda

i salumi sono preparati nel nostro salumificio
esclusivamente con maiali allevati a Viceno
e carni di provenienza locale,
rigorosamente senza conservanti

€ 10.00

Frittata al Bettelmatt
€ 8.50

Tartare di torello all'albese
€ 13.50

Bresaola di manzo
con caprino Ossolano
€ 9.00

*i piatti con l'asterisco prevedono
un abbattimento rapido a - 24°C

LA SELVAGGINA

Tartare di cervo *
€ 16.00

Mocetta di cervo* al burro di Viceno
€ 11.00

Carpaccio di cervo* con sedano e noci
€ 14.00

Prosciutto di cinghiale*
cotto in bassa temperatura
e leggermente fumé
con burro alle erbe
€ 13.00

IL PESCE DEL MITTAGSEE

Trota affumicata dal patron
al legno di montagna
€ 16.00

Trota in carpione
€ 11.00

ANTIPASTI

Primi Piatti Fatti in Casa

pasta fatta a mano solo con uova fresche,
farina 00 e olio extravergine

I Classici

Agnolotti* piemontesi
al burro, salvia e semi di papavero
€ 9.00

Gnocchetti
di ricotta vicenese e spinaci
€ 9.00

Tagliolini* alle noci
€ 8.00

Ravioloni*
con ripieno di patate e Bettelmatt
€ 9.00

LA SELVAGGINA

Pappardelle
al sugo di selvaggina*
€ 11.00

*i piatti con l'asterisco prevedono
un abbattimento rapido a - 24°C

PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

LE NOSTRE CARNI

Tagliata di scottona Piemonte
alla griglia
(minimo 2 persone)
€ 18.00 a persona

Fiorentina intera di scottona Piemonte
alla griglia (circa 800 g)
€ 30.00

Grigliata mista di carni e verdure
(minimo 2 persone)
€ 20.00 a persona

Filetto di maiale
cotto in bassa temperatura
in crosta di lardo
€ 13.00

Nodino di vitello valle vigezzo
alla piastra
€ 18.50

Nodino di vitello valle vigezzo
alle acciughe
€ 21.00

Filetto di torello alla piastra
€ 20.00

Filetto di torello in padella al pepe verde
€ 22.00

LE NOSTRE CARNI

Costolette d'agnello al timo
€ 16.00

Carpaccio di torello
alla rucola e
scaglie di Ossolano di Crodo
€ 13.00

la vera cotoletta alla milanese
di vitello della val vigezzo
€ 21.00

La Selvaggina

Polenta e selvaggina*
cacciata in valle in umido
€ 12.50

Costata di cervo* al cognac
€ 16.00

Tutti i i secondi piatti sono accompagnati
con contorno di patate e verdure fresche grigliate

Le nostre carni

Proposte vegetariane

Piatto Vegetariano
di Verdure fresche grigliate e Patate
€ 8.00

Siamo disponibili ad accontentare
le vostre richieste personali

Il Pesce del Mittagsee

Filetto di trota alla griglia
€ 12.00

Filetto di trota al burro e salvia
€ 12.00

I Formaggi

Bettelmatt
con miele di castagno e noci
€ 6.50

Tris di formaggi ossolani
con miele di castagno e composta artigianale
€ 7,50

Formaggio nostrano delle valli ossolane
€ 3.00

I DESSERT

DOLCI FATTI IN CASA
€ 5,00

(COPERTO E SERVIZIO INCLUSI)

DESSERT

ALLERGENI

Alcuni piatti potrebbero contenere allergeni,

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili
rivolgendosi al personale di servizio
oppure
consultando l'apposita documentazione.
Grazie

WWW.ALBERGOEDELWEISS.COM