

LE NOSTRE SPECIALITÀ

ALBERGO EDELWEISS LARESPA  
È BENESSERE E BUONESSERE.  
IL BENESSERE CHE SI VEDE E SI SENTE  
IL BUONESSERE CHE SI VIVE E SI GUSTA.

UN'OSPITALITÀ DI FAMIGLIA COLOR CAMINO ACCESO  
IN UNA STRUTTURA IMMERSA NEL VERDE PURO DELLE ALPI LEPONTINE.  
IL PIACERE DI UN SORRISO CHE TI FA SENTIRE A CASA  
E IL VALORE DI UN ABBRACCIO CHE NON TI FA SENTIRE STRANIERO:  
LA CURA DELLA FAMIGLIA FACCIOLA.

IL BENESSERE DELL'INTIMA ACCOGLIENZA DELLA LARESPA,  
IL SILENZIO PER ANIMA E CORPO.  
FERMATE IL MONDO LASCIATEMI QUI,  
POSSIBILMENTE SENZA TELEFONO.

IL BEN ABITARE, SOGGIORNANDO IN CAMERE CHE PROFUMANO  
DI SEMPLICE ED ELEGANTE COMFORT ALPINO,  
CHE TI FA SENTIRE UNICO MA NON L'INDISPENSABILE.

IL BUON GUSTO NELLA SCELTA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO,  
NELLA CURA DELLA CREAZIONE DEI PIATTI DELLA GASTRONOMIA  
E NELL'ATTENZIONE CHE INCOMINCIA SIN DALLA CONSERVAZIONE  
FINO ALLA TRASFORMAZIONE FINALE. QUALITÀ E ESPERIENZA.

IL BUON SENTIRE DELLA TRADIZIONE E DELLA CULTURA LOCALE,  
NEGLI ORTI E NEI PRATI CHE RISUONANO DI SCAMPANII ALPINI  
E ODORANO DI FORMAGGI, DI ERBE, DI PIETRA E DI FIORI.  
DALLA TERRA ALLA TAVOLA.

IL BUON RESPIRARE E IL BUON VIVERE LONTANO DAL CAOS,  
NELLA CALMA DEL SILENZIO DEI LARICI E DELLO SCORRERE DEI FIUMI,  
LA PREZIOSA REALTÀ DI QUESTI SPAZI, COLOR GHIACCIO E NEVE.

IL LUOGO PERFETTO PER INCOMINCIARE  
UN'AVVENTURA DI RIPOSO E TRANQUILLITÀ.  
BENESSERE PER IL CORPO E PER LA MENTE.  
BUONESSERE PER IL CUORE E PER LO SPIRITO.



## 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)

€ 36.00

## 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

## IL MENÙ DEL GIORNO

PROPOSTO DALLO CHEF:

PRIMO | SECONDO | DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 18.00

## IL MENÙ TIPICO

PROPOSTO DALLO CHEF:

ANTIPASTI DEL PATRON  
POLENTA E SELVAGGINA  
DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 28.00

## 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

€ 12.00

FRITTATA AL BETTELMATT

€ 8.50

TARTARE DI TORELLO ALL'ALBESE

€ 13.50

BRESAOLA DI MANZO CON CAPRINO OSSOLANO

€ 9.00

## 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



## PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

PASTA FATTA A MANO SOLO CON UOVA FRESCHE,  
FARINA 00 E OLIO EXTRAVERGINE

### I CLASSICI

AGNOLOTTI\* PIEMONTESE  
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



### ALLERGENI

ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI,

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PRO-  
VOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI

RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

OPPURE

CONSULTANDO L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE.

GRAZIE

## 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 ALLA PIASTRA  
€ 19.00

NODINO DI VITELLO ALLE ACCIUGHE  
€ 21.00

FILETTO DI TORELLO ALLA PIASTRA  
€ 20.00

FILETTO DI TORELLO IN PADELLA AL PEPE VERDE  
€ 22.00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO  
€ 16.00

CARPACCIO DI TORELLO  
ALLA RUCOLA E SCAGLIE DI OSSOLANO DI CRODO  
€ 13.00

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE  
€ 21.00

## LA SELVAGGINA

POLENTA E SELVAGGINA\*  
CACCIATA IN VALLE IN UMIDO  
€ 13.00

COSTATA DI CERVO\* AL COGNAC  
€ 16.00

L'OSSOBUCO DI CERVO\* AL VINO ROSSO  
EURO 16.00

TUTTI I I SECONDI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI  
CON CONTORNO DI PATATE E VERDURE FRESCHE GRIGLIATE

## 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

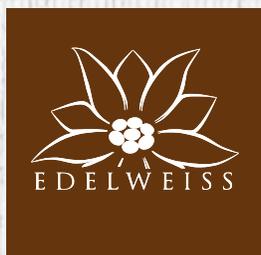
TRIS DI FORMAGGI OSSOLANI  
CON MIELE DI CASTAGNO E COMPOSTA ARTIGIANALE  
€ 7,50

FORMAGGIO NOSTRANO DELLE VALLI OSSOLANE  
€ 3.00



## I DESSERT

DOLCI FATTI IN CASA  
€ 5,00



N.AB.VICENO, 7  
28862 CRODO (VB)

+39 0324.618791  
[INFO@ALBERGOEDELWEISS.COM](mailto:INFO@ALBERGOEDELWEISS.COM)

[WWW.ALBERGOEDELWEISS.COM](http://WWW.ALBERGOEDELWEISS.COM)