

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.



IL NOSTRO RISTORANTE HA RICEVUTO
IL BIB GOURMAND NELLA
Guida MICHELIN Italia 2023



IL MENÙ DEL GIORNO

SUGGERITO DALLO CHEF:

LA PROPOSTA VARIA GIORNALMENTE

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 18.00/25.00

IL MENÙ TIPICO

PROPOSTO DALLO CHEF:

(1,7,9)

ANTIPASTI DEL PATRON
POLENTA E SELVAGGINA

DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 30.00



LA PICCOLA DEGUSTAZIONE

PROPOSTO DALLO CHEF:

(1,3,7,8,9)

ANTIPASTI DEL PATRON
ASSAGGIO DI DUE PRIMI

DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 30.00

IL MENÙ DEGUSTAZIONE

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

PROPOSTO DALLO CHEF:

ANTIPASTI DEL PATRON
ASSAGGIO DI DUE PRIMI

PROPOSTE DI CARNI DI STAGIONE

DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 40.00

LA DEGUSTAZIONE SELVAGGINA

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

CARPACCIO DI CERVO CON SEDANO E NOCI
PROSCIUTTO DI CINGHIALE CON BURRO ALLE ERBE
MOCETTA DI CERVO CON BURRO DI VICENO

PAPPARDELLE AL SUGO DI SELVAGGINA

COSTATA DI CERVO AL COGNAC

DESSERT

(BEVANDE ESCLUSE)

€ 45.00

I CLASSICI

I SALUMI SONO PREPARATI NEL NOSTRO SALUMIFICIO ESCLUSIVAMENTE
CON MAIALI ALLEVATI NELL'AZIENDA AGRICOLA DI VICENO

TAGLIERE DI AFFETTATI DEL PATRON E FORMAGGI DELLA VALLE (7)

(PER DUE PERSONE)

€ 20.00

ANTIPASTO DEL PATRON CON AFFETTATI MISTI E BRUSCHETTE E SORPRESA CALDA

(1,3,7)

€ 15.00

FRITTATA AL BETTELMATT (3,7)

€ 10.00

TARTARE DI TORELLO ALL'ALBESE (1,7,10)

€ 17.00

BRESAOLA DI MANZO CON ROBIOLA DI CAPRA (7)

€ 12.00

LA SELVAGGINA

CARPACCIO DI CERVO* CON SEDANO E NOCI (1,7,8,9,10)

€ 18.00

MOCETTA DI CERVO* AL BURRO DI VICENO (1,7)

€ 14.00

PROSCIUTTO DI CINGHIALE* COTTO IN BASSA TEMPERATURA E LEGGERMENTE FUMÉ CON BURRO ALLE ERBE (1,7)

€ 14.00

TARTARE DI CERVO* CON UOVA DI QUAGLIA (1,3,7,9,10)

€ 20.00

ANTIPASTO MISTO DI SELVAGGINA* (1,7,8,9,10)

(MIX DI SAPORI DI SELVAGGINA DAL NOSTRO MENU' - NO TARTARE)

€ 20.00



IL PESCE DEL MITTAGSEE

CARPACCIO DI TROTA, ARANCIA E FINOCCHIO (1,4,7)

€ 18.00

TROTA IN CARPIONE (1,4,7,9)

€ 12.00

*I PIATTI CON L'ASTERISCO, AL DI FUORI DELLA STAGIONE, POSSONO ESSERE SURGELATI.


PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

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

I CLASSICI

AGNOLOTTI* PIEMONTESI
AL BURRO, SALVIA E SEMI DI PAPAVERO (1,3,7,9)
€ 11.00

GNOCCHETTI
DI RICOTTA VICENESE E SPINACI (1,3,7) 
€ 11.00

TAGLIOLINI* ALLE NOCI (1,3,7,8) 
€ 11.00

RAVIOLONI*
CON RIPIENO DI PATATE E BETTELMATT (1,3,7)
€ 12.00

LA SELVAGGINA

PAPPARDELLE
AL SUGO DI SELVAGGINA* (1,3,7,9)
€ 12.00



ALLERGENI

I NUMERI RIPORTATI TRA PARENTESI INDICANO LA PRESENZA
DEI SEGUENTI ALLERGENI :

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SEMI SESAMO

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI SCOTTONA PIEMONTE
ALLA GRIGLIA (MINIMO 2 PERSONE)
€ 20.00 A PERSONA

FIorentina Intera di Scottona Piemonte
Alla Griglia (circa 800 g)
€ 35.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNI E VERDURE
(MINIMO 2 PERSONE)
€ 24.00 A PERSONA

FILETTO DI MAIALE
COTTO IN BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI LARDO
€ 16.00

NODINO DI VITELLO ALLA PIASTRA
€ 20.00

NODINO DI VITELLO ALLE ACCIUGHE (4,7)
€ 22.00

FILETTO DI TORELLO ALLA PIASTRA
€ 22.00

FILETTO DI TORELLO AL PEPE VERDE (7)
€ 24.00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO
€ 20.00

CARPACCIO DI TORELLO
ALLA RUCOLA E SCAGLIE DI OSSOLANO DI CRODO (7,10)
€ 18.00

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (1,3,7)
€ 22.00

LA SELVAGGINA

POLENTA E SELVAGGINA*
CACCIATA IN VALLE IN UMIDO (7,9)
€ 16.00

COSTATA DI CERVO* AL COGNAC (7)
€ 20.00

L'OSSOBUCO DI CERVO* COTTO A BASSA TEMPERATURA (1,7,9)
€ 18.00

TUTTI I SECONDI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI
CON CONTORNO DI PATATE (1,7)
E VERDURE FRESCHE GRIGLIATE

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI SCOTTONA PIEMONTE
ALLA GRIGLIA (MINIMO 2 PERSONE)
€ 20.00 A PERSONA

FIorentina Intera di Scottona Piemonte
Alla Griglia (circa 800 g)
€ 35.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNI E VERDURE
(MINIMO 2 PERSONE)
€ 24.00 A PERSONA

FILETTO DI MAIALE
COTTO IN BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI LARDO
€ 16.00

NODINO DI VITELLO ALLA PIASTRA
€ 20.00

NODINO DI VITELLO ALLE ACCIUGHE (4,7)
€ 22.00

FILETTO DI TORELLO ALLA PIASTRA
€ 22.00

FILETTO DI TORELLO AL PEPE VERDE (7)
€ 24.00

COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO
€ 20.00

CARPACCIO DI TORELLO
ALLA RUCOLA E SCAGLIE DI OSSOLANO DI CRODO (7,10)
€ 18.00

LA VERA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (1,3,7)
€ 22.00

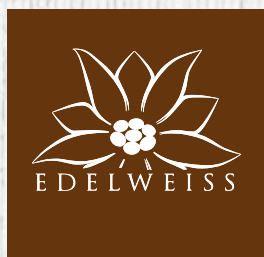
LA SELVAGGINA

POLENTA E SELVAGGINA*
CACCIATA IN VALLE IN UMIDO (7,9)
€ 16.00

COSTATA DI CERVO* AL COGNAC (7)
€ 20.00

L'OSSOBUCO DI CERVO* COTTO A BASSA TEMPERATURA (1,7,9)
€ 18.00

TUTTI I I SECONDI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI
CON CONTORNO DI PATATE (1,7)
E VERDURE FRESCHE GRIGLIATE



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

+39 0324.618791
INFO@ALBERGOEDELWEISS.COM

WWW.ALBERGOEDELWEISS.COM