

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



MICHELIN 2026

**IL NOSTRO RISTORANTE HA RICEVUTO
IL Bib Gourmand MICHELIN
NELLA Guida MICHELIN Italia 2026**

I nostri menu' *Menu' del giorno lunch*

PROPOSTO DALLO CHEF
UN PRIMO PIATTO UN SECONDO PIATTO E UN DESSERT

The chef recommends: a first course, a main course and a dessert

20.00 BEVANDE ESCLUSE
Drinks not included
(non disponibile la domenica e festività)

Menu' del giorno dinner

PROPOSTO DALLO CHEF
BUFFET DI INSALATE UN PRIMO PIATTO UN SECONDO PIATTO E UN DESSERT

The chef recommends: salad buffet, a first course, a main course and a dessert

24.00 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 and 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

INSALATE AL BUFFET

Salad buffet

4.00

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

I classici

AGNOLOTTI PIEMONTESI 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 vegetariane

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