



Accademia del pizzocchero di Teglio

Socio Fondatore

Il 2 Agosto 2002 è stata costituita l'Accademia del Pizzocchero di Teglio con lo scopo di Tutelare, promuovere e diffondere il Pizzocchero di Teglio e tutte le espressioni tipiche dell'enogastronomia della provincia di Sondrio. L'Accademia ha il compito quindi di intraprendere ed incoraggiare tutte le iniziative che possono contribuire a valorizzare ed accrescere la conoscenza dell'enogastronomia valtellinese anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza. Insieme ad un gruppo di operatori del settore e di simpatizzanti ne siamo i soci fondatori. Dal 2016 inoltre i Pizzocchero di Teglio hanno avuto il riconoscimento del marchio DE.CO (denominazione d'origine comunale).



Hotel Ristorante Combolo
Via Roma, 5 - 23036 Teglio (SO)
Tel. 0342.780083 - Fax.0342.781190
www.hotelcombolo.it - info@hotelcombolo.it



Ristorante Combolo

...dal 1905 a Teglio in Valtellina

*“Poche squisite cose
di eccelsa umiltà;
cibi offerti con civiltà
vicino alla raffinatezza”*

(Gianni Brera)



selezione combolo
confezione regalo

Combolo Valtellina doc
Combolo riserva docg
Combolo Sforzato



La nostra cucina

Rilievo è dato naturalmente alla cucina tipica valtellinese (siamo nella terra d'origine dei famosi Pizzoccheri) ed agli eccellenti vini locali. La nostra cucina ha avuto più volte riconoscimenti con importanti premi ed è stata presentata inoltre in diverse manifestazioni turistiche sia in città italiane sia all'estero: Montecitorio, Parlamento europeo di Bruxelles, Consiglio d'Europa di Strasburgo, Musei Vaticani di Roma, Parigi. Antonello, il nostro primo Chef e Fabrizio nostro Maître, unitamente agli altri componenti dello staff, sapranno deliziarvi e consigliarvi con la professionalità che ormai li contraddistingue da anni.

Il Menù del Viandante

I pizzoccheri del Combolo riconosciuti dall'Accademia del pizzocchero di Teglio

I petali di bresaola IGP al carpaccio

Il dessert

€ 19,00

L'Accademia consiglia

La sinfonia di bresaole IGP artigianali con burro d'alpe

I pizzoccheri del Combolo riconosciuti dall'Accademia del pizzocchero di Teglio

Gli sciatt di Teglio e i bocconcini di formaggi delle malghe

Il dessert

€ 26,00

Il Menù dei Sapori

Le sfiziosità della nostra valle (varietà di salumi - sciatt bocconcini di formaggi tipici)

I pizzoccheri del Combolo riconosciuti dall'Accademia del pizzocchero di Teglio

L'emincé di manzetta su prato verde con funghi porcini trifolati

Il dessert

€ 30,00

Ricca Carta dei Vini

CON I PICCOLI PRODUTTORI VALTELLINESI

(possibilità di asporto delle bottiglie aperte)

Il Menù

Gli Antipasti

La bresaola IGP santa della nostra salumeria	€ 7,50
L'antipasto di sciatt	€ 6,00
Le nuvolette di bresaola IGP carpacciate alla valtellinese	€ 9,00
Il mosaico di bresaole artigianali con funghetti porcini sott'olio	€ 11,00
Il mosaico di crostini sfiziosi	€ 8,00
Il mosaico di bresaole	€ 9,00
Le sfiziosità della nostra valle (varietà di salumi - sciatt - bocconcini di formaggi tipici)	€ 11,00
Il cestino di grana grosino con insalata di bitto DOP e bresaola IGP	€ 9,00
La culaccia toscana con frutti di stagione	€ 8,00
L'antipasto tipico del norcino	€ 8,00
Le uova in camicia con scaglie di parmigiano e pancetta croccante	€ 7,00
La trotella dei torrenti alpini in carpione	€ 8,00
Lo scimudin grigliato nel manto di speck su prato verde al balsamico	€ 8,50
Il violino di Chiavenna con formaggella di capra e crostini	€ 11,00
Lo sformatino di ricotta e verdure all'extravergine e spruzzata di pepe	€ 7,50

I Primi Piatti

I pizzoccheri premiati del Combolo (riconosciuti dall'Accademia del pizzocchero di Teglio)	€ 9,00
I pizzoccheri premiati del Combolo (a volontà)	€ 12,00
Gli sciatt di Teglio con insalata di stagione	€ 8,50
Le bignole di saraceno croccanti con casera DOP e pancetta	€ 9,50
Il saccottino di saraceno con crema di scimuda e culatello	€ 9,00
Gli gnocchetti di patate al casera DOP e funghi	€ 8,00
I tortelli valtellinesi gratinati al bitto DOP	€ 9,00
I ravioli di saraceno alla ricotta saltati con rucola e bresaola IGP	€ 8,50
I tagliolini al ragù di asinello	€ 8,50
Le rustiche con sminuzzato di cinghiale	€ 8,50
I tagliolini spadellati ai porcini	€ 8,50
I taglioni alla mediterranea (olive taggiasche - peperoncini piccanti - extravergine - pomodorini)	€ 8,50
Il risotto carnaroli al valgella e bresaola IGP (20 minuti - min. 2 pers.)	€ 8,00
Il risotto carnaroli ai porcini (20 minuti - min. 2 pers.)	€ 8,50
La polenta taragna con salamelle bollite	
e tagliere ricco valtellinese (30 minuti - min. 4 pers.)	€ 16,00

Le Minestre Valtellinesi

La minestra di "taiadin"	€ 6,00
La zuppa d'orzo alla tellina	€ 6,00
La minestra di farro e verdure	€ 6,00
La zuppetta di segale condita	€ 6,00

Le Carni

Le costole d'agnello alla scottadito	€ 16,00
La cotoletta alla milanese	€ 14,00
La fesa di vitello ai porcini	€ 15,00
La scaloppina di vitello al limone	€ 12,00
La tagliata di scottona al rosmarino	€ 14,00
La fiorentina di fassona alla brace (a peso gr. 800/1000 cad.)	all'etto € 4,50
Il filetto di torello alla griglia	€ 18,00
Il filetto di torello ai funghi porcini	€ 22,00
Il grill di carni e verdure alla pioda	€ 18,00
L'emincé di manzo con trifolata di porcini	€ 16,00
Le salamelle profumate al balsamico	€ 7,00
Le nocette di cervo al timo serpillo	€ 16,00
Il brasato di asinello all'Inferno con contorno	€ 14,00
Il filetto alla tar-tar con profumi e spezie (se disponibile)	€ 22,00

Le Trotelle

Le trotelle dei torrenti alpini in crosta di saraceno	€ 15,00
I filetti di trotella alpina agli aromi	€ 13,00

Le Verdure

Il giardinetto dell'ortolano	€ 3,50
La boule di insalate miste	€ 3,50
La grigliata di verdure di stagione	€ 5,00
Le patatine fritte	€ 3,00

I Formaggi

Il ricco tagliere tipico del casaro	€ 8,00
Il bitto DOP, il casera DOP, lo scimudin	€ 6,00
Gli assaggi di formaggi DOP	€ 4,50

La Frutta

La macedonia di frutta fresca	€ *4,00
Le fragole in coppa	€ *4,00
Il cocktail di sottobosco	€ *5,00
L'ananas in bellavista	€ 4,00
L'ananas carpacciato con frutti di stagione e fiordilatte	€ 5,00
La fonduta di cioccolato con cocktail di frutta	€ 10,00
*Supplemento gelato	€ 1,00

Le Chicche di Valtellina

La delizia di saraceno ai mirtili con crema chantilly	€ 4,00
La crema di fiordilatte mantecata al braulio	€ 4,50
La cremosa di bombardino al cacao	€ 4,50
La bisciola valtellinese con crema al braulio	€ 4,00
Il carosello di dolci valtellinesi	€ 6,00
Il pan & vin (crostini di segale caramellati al sassella - 20 minuti)	€ 6,00
I tortelli di saraceno al cioccolato fondente (20 minuti)	€ 8,00

I Dessert

La vellutata di fior di panna al caffè	€ 4,50
Il croccantino al gianduotto	€ 5,00
Il sorbetto al limone	€ 4,00
Il gelato 5 stelle in coppa	€ 4,00
La panna cotta con coulis a piacere	€ 4,00
La panna cotta con frutti di stagione	€ 5,00
Il tiramisù della casa	€ 4,50
Il crème caramel della casa	€ 4,00
Le torte del giorno	€ 4,00

Per i più piccini

La bresaola IGP olio e limone	€ 5,00
La pasta corta al ragù o al pomodoro	€ 5,00
La pasta corta al burro	€ 4,00
I pizzoccheri o gli sciatt (serviti al tavolo con almeno 1 porzione da adulti)	€ 6,00
La cotolettina alla milanese con patatine fritte	€ 7,00
La scaloppina con patatine fritte	€ 6,00
L'hamburger magro con patatine fritte	€ 6,00
La coppetta di gelato a piacere	€ 2,50

Coperto € 2,00

Confezione regalo vini "selezione**combolo**" € 55,00

Siete pregati di richiedere il conto al tavolo

Il Ristorante

Il Ristorante dispone di un'elegante "Sala del Novecento", di un ampio "Salone luminoso" della Tavernetta "l'antico camino" e del Ristorante "la Terrazza" utilizzati anche per cerimonie e banchetti, dove gli ospiti potranno degustare le più famose specialità valtellinesi accanto ai piatti della cucina italiana. Abbiamo una capacità di 300 posti a sedere. Rilievo è dato naturalmente alla cucina tipica valtellinese (siamo nella terra d'origine dei famosi Pizzoccheri e siamo inoltre soci fondatori dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio) ed agli eccellenti vini locali. Durante l'anno vengono proposti speciali menù a tema in collaborazione con i vari ristoranti tellini e cantine vinicole della zona. Proponiamo inoltre menù particolari per comitive uniti a corsi di cucina, visite guidate al centro storico di Teglio e a cantine vinicole della zona.



Le nostre specialità

Chi viene a Teglio, oltre all'ospitalità, all'aria pura della montagna, alle bellezze della natura e ai monumenti, potrà apprezzare i suoi piatti gastronomici più caratteristici a base di farina di grano saraceno, quali i celebri pizzoccheri, originari appunto di Teglio, gli sciatt e la polenta taragna, un miscuglio di farina gialla e nera a cui vengono aggiunti burro e formaggio grasso. Ai pizzoccheri si abbinano egregiamente la bresaola di manzo, di cervo o di cavallo, gli altri gustosi salumi e gli ottimi formaggi, quali il Bitto e il Casera, accompagnati dal caratteristico pane di segale. Non mancano gli altri prodotti tipici della gastronomia valtellinese come i profumati funghi porcini, la selvaggina, le mele, le castagne, il miele e le noci con cui vengono preparati dolci caratteristici quali la Bisciola, la Cupeta, le mousse e torte varie.

"Poche squisite cose di eccelsa umiltà; cibi offerti con civiltà vicino alla raffinatezza" (Gianni Brera)



La Terrazza

L'ampia terrazza, direttamente sulla piazza principale di Teglio, è l'ideale per aperitivi, pranzi e cene all'aperto o per qualche momento di relax baciati dal sole.