



Listino Hotel 2016

QUALITY HOTELS	MEZZA PENSIONE (HB)	PENSIONE COMPLETA (FB)	WEEK-END
01.09.16 - 01.10.16	57,00 €	63,00 €	124,00 €
02.10.16 - 24.12.16	54,00 €	60,00 €	120,00 €
18.08.16 - 31.08.16	64,00 €	70,00 €	144,00 €
25.12.16 - 28.12.16			
29.07.16 - 17.08.16	75,00 €	81,00 €	****
29.12.16 - 03.01.17			

- SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA: € 10,00 al giorno
- Le quote di HB (mezza pensione) e di FB (pensione completa) sono valide con un soggiorno minimo di n. 3 notti
- PASTO SUPPLEMENTARE: € 20,00
- FORMULA WEEK-END: 2 giorni in mezza pensione
- LE BEVANDE SONO ESCLUSE
- **RIDUZIONI BAMBINI in III e IV letto sulla pensione:**
  - 0-5 anni gratuiti
  - 6-10 anni rid. del 50%
  - 11-16 anni rid. del 30%
  - dai 16 anni rid. del 10%

Listino Camere 2016

TIPOLOGIA	Natale, Pasqua, Luglio e Agosto	
Camera doppia e matrimoniale	70,00 €	82,00 €
Camera singola	45,00 €	52,00 €
Camera tripla	90,00 €	105,00 €
Camera quadrupla	105,00 €	120,00 €

- SUPPLEMENTO PRIMA COLAZIONE € 6,00 a pers. - 6-12 anni € 3,00

L'hotel ristorante Combolo è socio fondatore dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio



Accademia del pizzocchero di Teglio

Esclusivi soggiorni enogastronomici e storico - naturalistici



1) **SAPORI, TRENINO E BAGNI DI BORMIO**

(3 GG/2 NOTTI) € 242,00 a pers.

Incluso: 2 giorni in B&B in hotel, cena dei sapori e cena tipica con bevande, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio e viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

2) **SAPORI & TRENINO OPPURE BAGNI DI BORMIO**

(3 GG/2 NOTTI) € 197,00 a pers.

Incluso: 2 giorni in B&B in hotel, cena dei sapori con bevande e cena tipica, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio o viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

3) **SAPORI & TRENINO OPPURE BAGNI DI BORMIO**

(2 GG/1 NOTTE) € 142,00 a pers.

Incluso: 1 giorno in B&B in hotel, cena dei sapori con bevande, ingresso ai Bagni Nuovi o Vecchi di Bormio o viaggio a/r con il Trenino Rosso Tirano-St Moritz-Tirano in corsa semplice in II classe.

4) **CON MAMMA E PAPÀ ALLE TERME**

(3 GG/2 NOTTI) € 162,00 a pers.

(con suppl. di € 50,00 viaggio a/r con il Trenino)

Incluso: 2 giorni in B&B in hotel, cena dei sapori con bevande e cena tipica, ingresso alle Terme di Bormio.

**BAMBINI FINO AI 5 ANNI GRATIS - DAI 6 AI 12 ANNI AL 50%**

5) **GUSTO & RAFTING**

(2 GG/1 NOTTE) € 157,00 a pers.

Incluso: 1 giorno in B&B in hotel a Teglio, cena dei sapori con bevande e discesa in rafting (percorso adatto anche a famiglie) sull'Adda. A richiesta giorno supplementare, trenino o bagni.

**BAMBINI FINO AI 5 ANNI GRATIS - DAI 6 AI 12 ANNI AL 50%**

\* per i programmi proposti possibilità di viaggio in nuova carrozza panoramica con suppl. di € 12,50 salvo disponibilità ferroviaria.

I programmi proposti sono validi per tutto il resto dell'anno con variazione dei menù in base ai periodi.



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



Teglio 2016

PIZZOCCHERO  
D'ORO

i Week end  
del gusto

I FUNGHI  
LA CACCIAGIONE  
I SAPORI AUTUNNALI



Teglio nel cuore della Valtellina



www.hotelcombolo.it

## PIZZOCCHERO D'ORO 2016

3-4 10-11 17-18 24-25 settembre

### ...il menù del Pizzocchero d'Oro

Sinfonie di bresaole  
Cacciatorini e lardo nostrani  
Sformatine di segale al burro di ginepro  
Sciatt con cicorino  
Rotolino di saraceno al Bitto d'annata  
**Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**  
Sorbetto alla Melavì di Valtellina  
Medaglioni di cervo con profumi di sottobosco  
Polenta valtellinese  
Torta di saraceno con coulis di mirtilli  
Caffè  
Grappe e liquori "Schenatti"  
Rosso di Valtellina D.O.C. - TEI 2014 "Sandro Fay"  
Casa vinicola "Fay" (1 bottiglia ogni 3 persone)

€ 36,00

## WEEK END DEI FUNGHI

3-4 10-11 ottobre

### ...il menù dei Funghi

Succo di mela con bollicine  
Bresaola carpacciata ai porcini ottobrini  
Sformatine di funghi con Casera D.O.P.  
Sciatt con cicorino  
Saccottino ai profumi di bosco  
**Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**  
Vitella da latte con funghi e maüsc  
Assaggio di formaggi tipici  
Coppa di fiordilatte mantecato alla Taneda  
Caffè  
Grappe e liquori "Schenatti"  
Terrazze Retiche di Sondrio I.G.T - Tellino 2014 "Nera"  
Casa vinicola "Nera" (1 bottiglia ogni 3 persone)

€ 36,00

## WEEK END DELLA CACCIAGIONE

15-16 22-23 29-30 ottobre

### ...il menù della Cacciagione

Succo di mela con bollicine  
Tagliere del cacciatore con crostini di segale al burro  
Tiepido di selvaggina  
su letto di soncino al profumo autunnale  
Pappardelle con sminuzzato di selvaggina  
**Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**  
Sorbetto d'uva brugnola alla grappa sforzato  
Bocconcini di cervo in salmi delicato  
con nidi di polenta tipica  
Sorpresa autunnale  
Caffè  
Grappe e liquori "Schenatti"  
Valtellina superiore D.O.C.G. - Valgella 2013 "Bettini"  
Casa vinicola "Bettini" (1 bottiglia ogni 3 persone)

€ 36,00

## WEEK END DEI SAPORI AUTUNNALI

5-6 12-13 19-20 novembre

### ...il menù dei Sapori Autunnali

Succo di mela con bollicine  
Tavolozza di sapori stagionali  
Stuzzicherie dello chef  
Sciatt di Teglio con cicorietta  
Rustiche di castagne ai profumi autunnali  
**Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**  
Stracotto in cottura morbida al "vecchio Sassella"  
con purea di zucca  
Delizie del casaro con mostarda di frutta  
Carosello cromatico di dolci autunnali  
Caffè  
Grappe e liquori "Schenatti"  
Valtellina superiore D.O.C.G. - Fracia 2013  
Casa vinicola "Nino Negri" (1 bottiglia ogni 3 persone)

€ 36,00



**A disposizione sale per  
banchetti, matrimoni, cene tra amici  
Servizio Catering**



## I Pizzoccheri dell'Accademia

La ricetta originale dei pizzoccheri di Teglio codificata e registrata dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

### Ingredienti (per 4 persone):

gr. 400 farina nera di grano saraceno, gr. 100 farina bianca, gr. 200 verze, gr. 250 di patata a pezzi, gr. 200 burro d'alpe, gr. 250 formaggio Valtellina casèra dop, gr. 150 grana da grattugia, 1 spicchio aglio e pepe

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il matterello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce larghe 7-8 cm. Sovrapporre le fasce e tagliarle per il senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe ca 5 millimetri.

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, ed unire i pizzoccheri dopo 5 minuti. Le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda della stagione, con coste.

Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera Dop a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggi.

Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.