



# Natale

Il Benvenuto  
A A A A A A A

Le Nuvolette di bresaola e lombo affumicato  
Lo Scimudin grigliato nel manto di speck  
La Millefoglie di saraceno e mais  
*con porcini e pinoli su crema di patate*  
\* \* \*

Il Carpaccio di tonno  
*su letto di soncino*  
\* \* \*

Gli Gnocchi di bramata con fiori di camomilla  
*su fonduta di grana e bitto*  
La Crespella al caprino e noci  
*con crema di asparagi*  
\* \* \*

I Cappelletti in brodo ristretto di cappone  
\* \* \*

I Filetini salmerino agli aromi  
*con purea di piselli*  
\* \* \*

La Faraone della corte ripiena  
*con sughetto ai porcini e patate duchessa*  
\* \* \*

Lo Zuccotto di gelato  
*variegato all'amarena e malaga*  
\* \* \*

Il Tronchetto di Natale  
*La Coppa di Bollicine*  
\* \* \*

Il Caffè'

Chiavennasca Negri  
Fracia Negri € 60,00

Bambini fino 5 anni gratuiti Ragazzi fino a 12 anni € 30,00

## La Carta di Natale

Bresaola e Lombo affumicato con grill di Scimudin e Sfoglia di saraceno ai Funghi e Pinoli	€ 15,00
Trota affumicata e Gamberi di Fiume su Letto di Frutti esotici	€ 15,00
Carpaccio di Tonno	€ 15,00
Petali di S. Daniele con Composta di Frutta	€ 10,00
Bresaola con coppetta di Porcini	€ 11,00
Sinfonie della valle (salumi, Formaggi e Sciatt)	€ 11,00
Sciatt di Teglio con insalatina invernale	€ 8,50
* * *	
Gnocchi di Bramata con Camomilla su Fonduta di Grana e Bitto	€ 9,00
Pizzoccheri del Combolo	€ 9,00
Crespella di Caprino e Noci con Crema agli Asparagi	€ 9,00
Tortelli di Saraceno alla Rucola & Bresaola	€ 8,50
Tagliolini alla mediterranea	€ 8,50
Cappelletti in Brodo ristretto di Cappone	€ 8,00
* * *	
Tagliata di Tonno al Sesamo	€ 16,00
Faraona ripiena con sughetto ai Porcini	€ 16,00
Tagliata di «Fassona» alle Erbe di Montagna	€ 14,00
Filetto di Manzetta ai Porcini	€ 22,00
Costolette d'Agnello alla scottadito	€ 16,00
* * *	
N.B. contorno del giorno	€ 3,00
* * *	
Frutti di Bosco con Gelato e Zabaione caldo	€ 6,00
Bis di Tronchetto natalizio	€ 5,00
Zuccotto di Gelato all'Amarena e Malaga	€ 5,00
Crema Mantecata al Braulio o Bombardino	€ 4,50
Sorbetto al Limone	€ 4,00
Semifreddo al Croccantino & Gianduiotto	€ 5,00
Delizia al Cioccolato con Chantilly e scorza d'Arancia	€ 5,00

Hotel Ristorante **Combolo**  
Via Roma 5 – 23036 Teglio (So)  
Tel. 0342,780083  
[www.hotelcombolo.it](http://www.hotelcombolo.it)





# San Silvestro

*Il Benvenuto*  
^ ^ ^ ^ ^ ^ ^

Il Cono di bresaola con caprino all'erba cipollina  
La Tartare di Fassona  
La Finissima di cervo e lo spumone di selvaggina  
La Torta salata allo spek e scimudin  
\* \* \*

La Trota affumicata e  
I Gamberi di fiume bardellati al lardo  
*su letto d'ananas*  
\* \*

La Cialda croccante con le perle della lomellina  
*mantecate alla crema di zucca e pistacchio*  
I Fagottini di cappone  
con emulsione al burro e grattata di bitto stravecchio  
\* \* \*

Il Sorbetto all'uva brugnola passita  
\* \* \*

Il Filetto di Fassona in crosta di pane  
*con riduzione al sassella*  
Duchessa di patate e Punte d'asparagi  
\* \* \*

Lo Zampone della nostra Becheria  
*con guazzetto di lenticchie*  
\* \* \*

L'Omelette surprise  
\* \* \*

Il Panettone artigianale con cioccolato fondente  
*La Coppa di Champagne*  
\* \* \*

Il Caffè'  
Calis Rivetti & Lauro  
Sassella Riserva Selezione Combolo  
€ 85,00

Bambini fino a 5 anni gratuiti Ragazzi fino a 12 anni € 35,00

## La Carta di San Silvestro

Cono di Bresaola con Caprino, Tartare di Fassona, Finissima di Cervo, Spumone  
Di Selvaggina e Torta salata € 15,00  
Trota affumicata e Gamberi di Fiume su Letto di Frutti esotici € 15,00  
Carpaccio di Tonno € 15,00  
Petali di S. Daniele con Composta di Frutta € 10,00  
Bresaola con coppetta di Porcini € 11,00  
Sinfonie della valle (salumi, Formaggi e Sciatt) € 11,00  
Sciatt di Teglio con insalatina invernale € 8,50

\* \* \*

Gnocchi di Bramata con Camomilla su Fonduta di Grana e Bitto € 9,00  
Pizzoccheri del Combolo € 9,00  
Fagottini di Cappone con Burro e Bitto € 9,00  
Tortelli di Saraceno alla Rucola & Bresaola € 8,50  
Tagliolini alla mediterranea € 8,50  
Tagliolini al Cacao con Noci & Zola € 9,00

\* \* \*

Tagliata di Tonno al Sesamo € 16,00  
Filetto in crosta di pane con riduzione al Sassella € 18,00  
Tagliata di «Fassona» alle Erbe di Montagna € 14,00  
Filetto di Manzetta ai Porcini € 22,00  
Costolette d'Agnello alla scottadito € 16,00

N.B. contorno del giorno € 3,00

\* \* \*

Frutti di Bosco con Gelato e Zabaione caldo € 6,00  
Panettone con fonduta di Cioccolato € 5,00  
Zuccotto di Gelato all'Amarena e Malaga € 5,00  
Crema Mantecata al Braulio o Bombardino € 4,50  
Sorbetto al Limone € 4,00  
Semifreddo al Croccantino & Gianduiotto € 5,00  
Delizia al Cioccolato con Chantilly e scorza d'Arancia € 5,00

Musica c/o sala Tellina Vallis  
dopo le 24,00

Hotel Ristorante **Combolo**  
Via Roma 5 – 23036 Teglio (So)  
Tel. 0342,780083  
www.hotelcombolo.it

