



# Hotel Ristorante *Combolo*



## *Benvenuti*

dal 1905 a Teglio...

...oltre 100 anni di Storia, Tradizione e  
Gastronomia





*S*i è fatto un rito affabile, avvolto di aromi seducenti che esaltano l'amicizia e un gusto civile della vita festosa, ritrovarsi in compagnia attorno ai diversi piatti, egualmente appetitosi, che la cucina di Teglio offre a nativi e ospiti.

*P*iatti che devono tutti il loro sapido incanto al grano saraceno che giunto dall'Asia qualche secolo fa ha felicemente attecchito sui declivi soleggiati che fanno la grazia serena dello sprone di roccia retica, che addolcito dal verdeggiare della fiorente pineta, si sporge sulla valle cui dà il nome.

*L*a pianticella, prima di farsi grano, fiorisce estiva di delicati colori, e se un tempo annunciava il prossimo soccorso a una diffusa indigenza montanara, oggi equivale a una promessa di conviviale letizia. Cibo che delle perse stagioni conserva una calda memoria, questo grano accudito con solerte gentilezza e elaborato da sapienti cure culinarie, si fa amabile consolazione e non cessa di risvegliare sentimenti di lieta gratitudine.

Dono della storia e della terra, frutto di amorose cure e attenzioni, si è fatto il più affabile emblema araldico di una comunità che come poche altre si è distinta per i suoi fecondi sponsali tra orgoglio aristocratico e sano spirito popolare, duraturo connubio che assimila arte e natura in un'armonia che da millenni non cessa di stupire.”

*Gytha Meschini*



Foto di Previsdomini





Il nome deriva dal monte *Combolo* situato nel comune di Teglio, a 2902 mt sul versante Retico, esattamente sul confine tra Italia e Svizzera.

L'Hotel Ristorante *Combolo*, famoso fin dall'inizio del secolo scorso - documenti ne attestano l'esistenza già nel 1905 - di recente completamente ristrutturato, sorge nel centro storico di Teglio in posizione soleggiata e tranquilla.

La sua parte centrale, come testimoniano le strutture con volte a vela, era una casa signorile del 1500.

Ormai è dal 1969 che ne siamo i proprietari ed i gestori e la nostra cucina ha avuto più volte riconoscimenti con importanti premi ed è stata presentata inoltre in diverse manifestazioni turistiche sia in città italiane (Bari, Cagliari, Roma, Treviso, Padova, Milano ecc-) sia all'estero (Lugano, Amsterdam, Bruxelles ecc.)

### *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 Bisciöla, la Cupeta, le mousse e torte varie.

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

I piatti valtellinesi, pur presentando a volte un aspetto un po' rustico, nascondono delicati sapori e, accompagnati dagli eccellenti vini locali, quali il Valgella, l'Inferno, il Sassella, il Grumello ed il famoso Sforzato, vino d'uva passita, permettono anche ai palati più esigenti di apprezzarne la qualità.





### Accademia del pizzocchero di Teglio

*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.*

*Recentemente il ristorante Combolo ha rappresentato la cucina valtellinese con l'Accademia nelle seguenti location:*

- Camera dei Deputati di Roma
- Consiglio d'Europa a Strasburgo  
per i festeggiamenti del 50° anniversario dei trattati di Roma
- Università Lateranense di Roma  
alla presenza delle massime autorità Ecclesiastiche
- Parlamento Europeo di Bruxelles
- Famiglia Valtellinese di Roma - Hotel Crowne Plaza Roma
- Prefettura di Sondrio - Ricevimento natalizio
- Fondazione Cariplo Milano  
Pro Valtellina - Ricevimento natalizio
- Ristorante Rinaldo all'Acquedotto Roma
- Banca Fideuram Bormio
- 104° Mostra del Bitto Polo fieristico Morbegno
- Autodromo di Monza - Rally Show Monza
- Cena di Gala Intesa San Paolo- Brunico BZ
- Cena in Ricordo di Don Benzi Musei Vaticani
- Villa Castelbarco - Vaprio d'Adda
- Azienda La Madonnina- Greve in Chianti
- Accademia della Cucina italiana  
Grand Hotel Pub Milano

### **www.accademiadelpizzocchero.it**

*Il Significato del simbolo: il fiore del grano saraceno (*Polygonum fagopyrum*) si presenta sottoforma di una campanula dai tenui colori con cinque petali disposti a stella. In questa figura geometrica esiste un antico processo di costruzione che, partendo da un cerchio, ritrovandone poi un altro paio dentro la sua pancia e incrociandone alcuni loro assi, produce la fuoriuscita di quantità aeree, forme poligone ecc. che generano l'apparizione quasi magica della stella pentagona.*

*Un tale processo è canonicamente visualizzabile ed è proprio esso che, concluso dalla figurazione veristica del fiore di grano saraceno, potrebbe costituire quel segno grafico adatto a sintetizzare il concetto di accademia, di complesso di studi, di misurazioni, di formule, in definitiva l'attività intellettuale ad alto potenziale.*

(Aldo Guerra – Designer)





## IL CORNER “ENTRA IN VALTELLINA”

### LA TAVERNETTA “ANTICO CAMINO”

*La tipica tavernetta valtellinese dall’ampia volta a botte del XVI secolo è dominata da un caminetto in pietra verde con grande cappa sulla quale spicca lo stemma aristocratico della famiglia Gatti con la data 1527 (anno Domini MDXXVII Unigeniti Nativitate).*

*La correda l’antica ghiacciaia che, riempita di ghiaccio e neve durante l’inverno, garantiva la conservazione degli alimenti durante l’estate; ora invece presenta in vetrina i principali prodotti tipici della valle.*

*E’ il luogo ideale per la degustazione della ricca gamma dei prestigiosi vini valtellinesi e delle eccellenze che la gastronomia tellina propone.*

Il CORNER “ENTRA IN VALTELLINA”, è presente nella tavernetta con l’esposizione di numerosi prodotti tipici della gastronomia e dell’artigianato valtellinese con possibilità di acquisto.

**Richiedeteci il ns Buono Ordine.**



»entra in **Valtellina**

 **Valtellina**  
IL CUORE DELLE ALPI







## *I Menù Degustazione*

Per una impeccabile preparazione delle nostre specialità e per un servizio migliore non serviamo allo stesso tavolo menù degustazione diversi





*“Vi Preghiamo gentilmente di  
richiedere il conto al tavolo”*





Il Coperto € 2,00

## *Gli Antipasti*

<i>La Bresaola Igp Santa della Nostra Salumeria</i>	€	7,00
<i>L'assaggio di Sciatt alla tellina</i>	€	5,00
<i>Le Nuvolette di Bresaola Igp carpacciate alla valtellinese</i>	€	8,50
<i>A Mosaico di Bresaole artigianali con Funghetti Porcini sott'Olio</i>	€	10,00
<i>Le Sfizioosità della Nostra Valle (Salumi - Sciatt - Assaggi di Formaggi)</i>	€	11,00
<i>A Violino di Chiavenna con Formaggella di Capra e Crostini al Burro</i>	€	10,00
<i>A Cestino di Grana grosino con Insalata di Bitto dop e Bresaola Igp</i>	€	8,00
<i>La Culaccia Toscana con Frutti di Stagione</i>	€	8,00
<i>L'Antipasto tipico del Norcino</i>	€	7,00
<i>A Petto d'Anatra su Letto di Soncino al Balsamico</i>	€	9,00
<i>Le Uova in Camicia con Scaglie di Parmigiano e Pancetta croccante</i>	€	7,00
<i>La Trotella dei Torrenti alpini in Carpione</i>	€	8,00
<i>Lo Scimudin grigliato nel Manto di Speck su Prato verde al Balsamico</i>	€	8,00
<i>A Vol au Vent tiepido con la Salsa di Verdurine</i>	€	7,00
<i>Lo Sformatino di Ricotta e Verdure all'Extravergine e Spruzzata di Pepe</i>	€	7,00







## *I Primi Piatti*

<i>I</i> Pizzoccheri premiati del Combolo	€	8,00
<i>I</i> Pizzoccheri premiati del Combolo (a volontà)	€	11,00
<i>G</i> li Sciatt di Teglio con Insalata di Stagione	€	7,50
<i>L</i> e Bignole di Saraceno croccanti con Casera e Pancetta	€	8,50
<i>A</i> Saccottino di Saraceno con Crema di Scimuda e Culatello	€	8,00
<i>G</i> li Gnocchetti di Patate al Casera e Funghi	€	7,50
<i>I</i> Tortelli valtelinesi gratinati al Bitto	€	8,00
<i>I</i> Ravioli di Saraceno alla Ricotta saltati con Rucola e Bresaola Igp	€	7,50
<i>I</i> Tagliolini al Ragù di Asinello	€	7,50
<i>I</i> Tagliolini Spadellati ai Porcini	€	8,00
<i>I</i> Taglioni alla mediterranea Olive Teggiasche-Peperoncini piccanti-Extravergine-Pomodorini	€	7,50
<i>A</i> Risotto Carnaroli al Valgella e Bresaola Igp (20 min. - Min. 2 pers.)	€	8,00
<i>A</i> Risotto Carnaroli ai Porcini (min. 2 pers. - 20 min.)	€	8,00
<i>L</i> a Polenta Taragna con Salamelle bollite e Tagliere ricco valtelinese (min. 4 persone - 30 min.)	€	16,00





## *Le Minestre valtellinesi*

<i>La Minestra di "Taiadin"</i>	€	5,00
<i>La Zuppa d'Orzo alla tellina</i>	€	5,00
<i>La Minestra di Farro e Verdure</i>	€	5,00
<i>La Zuppetta di Segale condita</i>	€	5,00

## *Per i Più Piccini*

(porzioni adeguate ai bimbi)

<i>La Bresaola Olio e Limone</i>	€	4,00
<i>La Pasta corta al Ragù o al Pomodoro o al Burro</i>	€	4,00
<i>I Pizzoccheri o gli Sciatt</i> (serviti al tavolo con almeno 1 porzione da adulti)	€	4,00
<i>La Cotolettina alla milanese**</i>	€	6,00
<i>La Scaloppina**</i>	€	6,00
<i>L' Hamburger magro**</i>	€	6,00
** Serviti con Patatine Fritte		
<i>La Coppetta di Gelato a piacere</i>	€	2,50





## *Le Carni*

<i>Le Costolette d'Agnello alla Scottadito</i>	€ 16,00
<i>A Nodino di Vitello a vostro piacere</i>	€ 14,00
<i>La Fesa di Vitello ai Porcini</i>	€ 15,00
<i>La Scaloppina di Vitello al Limone</i>	€ 10,00
<i>La Tagliata di Scottona al Rosmarino</i> (2 persone)	€ 24,00
<i>La Fiorentina di Scottona alla Brace</i> (a peso gr. 800/1000 cad.) all' Etto	€ 4,50
<i>A Filetto di Torello alla Griglia</i>	€ 16,00
<i>A Filetto di Torello ai Funghi Porcini</i>	€ 20,00
<i>A Grill di Carni e Verdure alla Pioda</i>	€ 18,00
<i>L'Emincé di Manzo con Trifolata di Porcini</i>	€ 15,00
<i>Le Salamelle profumate al Balsamico</i>	€ 7,00
<i>Le Nocette di Cervo al Timo Serpillo</i>	€ 15,00
<i>A Brasato di Asinello all'Inferno</i>	€ 12,00
<i>Le Trotelle dei Torrenti alpini in Crosta di Saraceno</i>	€ 12,00
<i>A Filetto alla Tar-Tar con Profumi e Spezie</i> (se disponibile)	€ 20,00





## *Le Verdure*

<i>A</i> Giardinetto dell'Ortolano	€ 3,50
<i>La</i> Boule di Insalate miste	€ 3,50
<i>La</i> Grigliata di Verdure di Stagione	€ 5,00
<i>Le</i> Patatine fritte	€ 3,00

## *Dalle Cantine e dalle Malghe*

<i>A</i> Ricco Tagliere tipico del Casaro	€ 8,00
<i>A</i> Bitto dop, il Casera dop, lo Scimudin	€ 5,00
<i>Gi</i> Assaggi di Formaggi dop	€ 4,50

## *Le Frutte*

<i>La</i> Macedonia di Frutta fresca **	€ 3,50
<i>Le</i> Fragole in Coppa ** (disponibilità permettendo)	€ 4,00
<i>A</i> Cocktail di Sottobosco ** (disponibilità permettendo)	€ 5,00
<i>L</i> Ananas in Bellavista	€ 4,00
<i>L</i> Ananas carpacciato con Frutti di Stagione e Fiordilatte	€ 5,00
<i>La</i> Fonduta di Cioccolato con Cocktail di Frutta di Stagione (2 porz.)	€ 10,00

\*\* supplemento per aggiunta di gelato a piacere € 1,00





## *Le Chicche di Valtellina*

*La Delizia di Saraceno ai Mirtilli 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

*A Carosello di Dolci valtellinesi* € 5,00

*A Pan & Vin*

(crostini di segale caramellati al sassella -20 min.) € 5,00

*A Tortelli di Saraceno al Cioccolato fondente* € 7,00

(20 min.)

## *A Desserts*

*La Vellutata di Fior di Panna al Caffé* € 4,50

*A Croccantino al Gianduiotto* € 4,00

*A Sorbetto al Limone* € 4,00

*A Gelato 5 Stelle in Coppa* € 4,00

*La Panna Cotta con Coulis a piacere* € 3,50

*La Panna Cotta con Frutti di Stagione*

(disponibilità permettendo) € 4,50

*A Tiramisù della Casa* € 4,00

*A Crème Caramel della Casa* € 3,50







*Ci auguriamo che la Cortesia e la Familiarità del Servizio, accompagnate naturalmente da una lista di vini particolarmente curata, agevoleranno la Vostra scelta e che la cornice naturale di Teglio renda la Vostra visita particolarmente piacevole.*

*La Fam. Valli  
e tutto il Suo Staff  
Vi Augurano Buon Appetito*

