

Natale

Il Benvenuto

L'Involtino di Bresaola con caprino all'erba cipollina Lo Scimudin grigliato nel Manto di Speck La Tartara con Germogli di Cavolo rosso

La Trotella affumicata della Valmalenco con Burrata

Ravioli al Nero di Seppia e Gamberi

I Cappelletti in Brodo ristretto di Cappone

Il Filetto rosato al Balsamico e Miele La Faraone della corte ripiena con Sughetto ai Porcini Il Giardinetto

II Petali d'Ananas con Piccoli Frutti e Gelato alla Crema

> Il Tronchetto di Natale La Coppa di Bollicine

> > Il Caffe'

Bianco Alpi retiche Negri 2023

Sassella Riserva. Selezione Combolo € 70.00

In alternativa Menu Tipico



Menù tipico Capodanno € 70,00

(In alternativa al Cenone)

Sciatt della valtellina con cicorino

Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio

Bresaola carpacciata ai porcini

Zampone con lenticchie

Dessert

Bevande incluse

Menù tipico Natale € 45,00

Sciatt della valtellina con cicorino

Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio

Bresaola carpacciata ai porcini

Dessert

Bevande escluse



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

San Silvestro

Il Cocktail di Benvenuto

La Tartare di Capriolo con Stracciatella di Bufala e Gocce di Pesto

La Sfera di mausc

Il Patè delicato con Passata di Mele e Ribes Le Roselline di Lardo e Castagne, Il Crostino con Petto d'Oca Il Vol au vent ai Funghi

Il Risotto cremoso ai Frutti di Bosco e Bollicine rosé

Le Mezzelune al Ragù di Capriolo saltate con Grattata di Parmigiano e Pinoli

Il Sorbetto alla Papaya e Champagne

La Tagliata di Cervo al Ginepro accompagnata con Patate Duchessa e Frutti

Lo Zampone della nostra Salumeria con Lenticchie

Il Semifreddo al Cioccolato bianco, pistacchi di Bronte con Lamponi e Mandorle Tostate

Brindisi di mezzanotte sul terrazzo con Il Panettone artigianale E FUOCHI D'ARTIFICIO

Il Caffe'

Bianco Alpi Retiche Negri 2023 Rosso Valtellina docg selezione Combolo

€ 120,00

In alternativa Menu Tipico

Dalle 12,05 MUSICA con SIRO in SALA TELLINA VALLIS