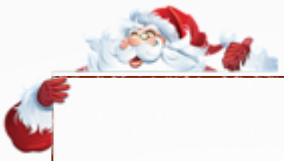


Natale 2026

COMBOLO
- Hotel Ristorante -
★★★









Il Benvenuto
^^^^^^
Il Paté delicato con passata di ribes e mele
I Cacciatorini nostrani e i salamini di cervo
I Crostini con petto d'oca affumicato
Il Toast ai 5 cereali con fonduta di bitto e funghi
* * *
Il Carpaccio di tonno
con vinaigrette al pepe rosa su letto di rucola
* * *
Il Risotto cremoso alle rape e Bitto storico

I Ravioli al nero di seppia e salmone
con sughetto ristretto di pesce
* *
I Cappelletti in brodo di cappone
* * *
La Faraone della corte ripiena
con castagne glassate frutti autunnali
*
La Tagliata di fassona ai porcini
Le patate duchessa

* * *
L'Ananas con frutti di bosco
gelato alla crema
* * *
Il Tronchetto di Natale
La Coppa di Bollicine
* * *
Il Caffe'

Bianco Alpi Retiche Nino Negri
Sassella Riserva docg. Selezione Combolo
€ 70,00

In alternativa Menu Tipico o Carta di Natale

Menù tipico Natale
€ 50,00

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.ristorantecombolo.it





Natale 2026



COMBOLO
- Hotel Ristorante -
★★★

La Carta di Natale: Gli Antipasti Coperto	€ 2,50
Antipasto Natalizio paté, cacciatori e salamini, petto d'oca, toast ai cinque cereali	€ 16,00
Carpaccio di tonno con vinaigrette al pepe rosa su letto di rucola	€ 18,00
Nuvolette di bresaola carpacciate alla valtellinese	€ 14,00
Bresaole assortite con funghi porcini	€ 17,00
Sfiziosità della valle (salumi, formaggi e sciatt)	€ 14,00
Sciatt di Teglio con cicorino	€ 12,00



La Carta di Natale: I Primi	
Risotto cremoso alle rape e bitto storico	€ 13,00
Pizzoccheri del Combolo	€ 13,00
Ravioli al nero di seppia e salmone con sughetto ristretto di pesce	€ 15,00
Caserecce al ragù di selvaggina	€ 13,00
Manfrigole valtellinesi	€ 12,00
Cappelletti in brodo ristretto di cappone	€ 12,00



La Carta di Natale: I Secondi	
Filetti di Trota agli aromi con contorno	€ 22,00
Faraona della corte ripiena con castagne glassate e frutti autunnali	€ 22,00
Tagliata di Fassona alle erbe con contorno	€ 22,00
Filetti di Manzetta ai funghi porcini	€ 28,00
Guancia di vitello in umido con mausc	€ 23,00



La Carta di Natale: I Dessert	
Ananas variegato con frutti di bosco e gelato alla crema	€ 8,00
Tronchetto di Natale	€ 7,00
Crema tellina al liquore di saraceno e composta di mirtilli	€ 7,00
Crema mantecata al Braulio	€ 7,00
Sorbetto al Limone	€ 5,00
Mousse alla nocciola (senza glutine e lattosio)	€ 7,00
Sacher con chantilly e scorza d'arancia candita	€ 7,00