

MENU TIPICO

Sciatt su letto di cicorino

**

Pizzoccheri dell'accademia di Teglio

**

Tagliere di salumi
Asiutte di formaggi valtellinesi
con noci, miele, fichi

**

Dessert

**

Caffè

Valtellina Insieme doc 2011 gr. 13°

Levissima

Euro 24

Ragazzi fino 13 anni Euro 16

MENU ALTERNATIVO

Bresaola olio e limone

**

Pizzoccheri/Pasta al Ragù/Pomodoro

**

Cotoletta con patatine

**

Dessert

**

Caffè

**

Levissima- Bibite

Euro 22

Ragazzi fino 13 anni Euro 15

*Possibilità di menù personalizzati su richiesta



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 e di cultura.

Recentemente il ristorante Combolo ha portato Teglio e l'Accademia nelle seguenti locations

Casa Italia FISU - Mondiali di Sci - Bormio

Antiche Prigioni - Mondiali di Sci - Bormio

Camera dei Deputati - Roma

Consiglio d'Europa - Strasburgo

Università Lateranense - Roma

Parlamento Europeo - Bruxelles

Hotel Crowne Plaza - Roma

Ristorante "La Fattoria" - Roma

Prefettura di Sondrio - Sondrio

Ristorante "La Taberna dei Gracchi" - Roma

Fondazione Cariplo Pro Valtellina - Milano

Ristorante Rinaldo all'Acquedotto - Roma

Pentagono - 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 BG

Ristorante Il Settimo - Parigi

Grand hotel Pub - Milano

Ristorante Divinamente Italiano - Parigi

Centrale Edipower - Tolmezzo (Ud)

Reggia di Venaria - Torino

Palazzo Besta e Palazzo Juvalta - Teglio

Artigianato in Fiera 2014 -2015 - Milano Rho

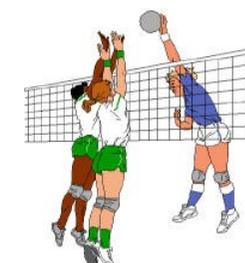
Cena di Gala Intesa San Paolo-Madonna di Campiglio Pinzolo

Valtellina Expone - Via Dante Milano

www.accademiadelpizzocchero.it



La Valtellina in Tavola



**PROPOSTA PER GRUPPI
SPORTIVI
2017**

ENTRATA TERRAZZO



SALA '900



TAVERNETTA



Hotel Ristorante Combolo

Via Roma, 5
23036 Teglio (So)

www.hotelcombolo.it

Si 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.

Piatti che devono tutti il loro sapido incanto al grano saraceno che giunto dall'Asia qualche secolo fa ha felicemente attecchito sui declivi soleggiate 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.

La 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."

Sybilka Meschini

Pizzoccheri dell'Accademia

Ingredienti: 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 casera dop, gr. 150 grana da grattugia, 1 spicchio aglio e pepe.

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per ca 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 centimetri. 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.

Sciatt

Ingredienti (per 4 persone): gr. 300 Farina nera di grano saraceno, gr. 200 Farina bianca, gr. 300 formaggio di casera, mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio, un pugno di formaggio grattugiato, sale, olio da friggere abbondante, un bicchierino di grappa.

Si mescolano bene le farine con il sale, aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto morbido, si aggiunge quindi il bicarbonato, un pugno di formaggio grattugiato e un bicchierino di grappa. Si versa poi nell'impasto il formaggio casera tagliato a dadi. Quando l'olio in padella è bollente, con un cucchiaino si raccoglie un po' d'impasto avendo cura di comprendervi un dadino di formaggio e farlo cadere nella padella dove si lascerà dorare per qualche istante. Quindi si scolano gli sciatt con una schiumarola e si servono caldi con del ciocorino.