

Suinsom, in ladino gardenese, significa 'in cima'

"La cima è il punto più alto, il traguardo di un percorso spesso non privo di difficoltà, ma il cui raggiungimento ripaga di tutti gli sforzi. È il punto da cui si gode della vista più bella, il luogo dove sognare nuove vette da scalare, la partenza verso nuovi orizzonti e nuove sfide." - *Bibiana & Maurizio*

Al SUINSOM si sta bene.

Al SUINSOM si respira la freschezza e la genuinità
di un'esperienza straordinaria a 360°.

Suinsom: 'Auf dem Gipfel' in ladinischer Sprache

„Der Gipfel ist der höchste Punkt, das Ziel auf einem oft hindernisreichen Weg, das jedoch, einmal erreicht, jede Entbehrung wettmacht. Es ist der Punkt, an dem man die beste Aussicht genießt, der Ort, an dem man von neuen zu erklimmenden Gipfeln träumt, von neuen Horizonten und neuen Herausforderungen.“ - *Bibiana & Maurizio*

Im SUINSOM ist Wohlfühlen angesagt.

Im SUINSOM erleben Sie Frische und Authentizität
eines rundum außergewöhnlichen kulinarischen Genusses.

Suinsom, in the Ladin of Gardena, means 'at the top'

The top is the highest point, the goal of a route that often presents difficulties but whose achievement repays all your efforts. It is the point where you enjoy the best view, the place where you dream of new heights to climb, the starting point for new horizons and new challenges."

- *Bibiana & Maurizio*

At the SUINSOM you'll enjoy yourself.

At the SUINSOM you'll be surrounded by the freshness and authenticity
of an extraordinary, all-around experience.

Tasse e servizio compresi, vino e bevande esclusi
Steuern und Service inbegriffen, Wein und Getränke ausgeschlossen
V.A.T and service included, wine and beverage not included

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Our dishes and beverages can contain the following substances: 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs.

If the substances specified provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

**“LA MIA PASSIONE È LA NATURA:
UNA MANIFESTAZIONE DI
ARTE SPONTANEA”**

„Meine Lehrmeisterin ist die Natur:
es ist Kunst, die sich spontan entfaltet,
in jedem Lebensmittel, jeden Tag“

"My teacher is nature itself:
it is art that unfolds spontaneously,
with every food, every day"

Chef Alessandro Martellini

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Menu sette portate - per tutto il tavolo - € 95 a persona

Menu cinque portate - per tutto il tavolo - € 80 a persona

Sieben Gang Menü - für den ganzen Tisch - € 95 pro Person

Fünf Gang Menü - für den ganzen Tisch - € 80 pro Person

Seven course menu - for the whole table - € 95 per person

Five course menu - for the whole table - € 80 per person

Ricciola

tatagy con maionese allo yuzu, erbe spontanee, infuso di miso e quinoa croccante
Bernsteinfisch Tataky mit Yuzu-Mayonnaise, wildwüchsigen Kräutern, Miso-Tee und knackiger Quinoa
amberjack Tataky with yuzu mayonnaise, wild herbs, miso tea and crispy quinoa

Foie Gras

con crema di erbe di campo, scalogno brasato e pan brioche
mit Feldkräutercreme, geschmorter Schalotte und Brioches-Brot
with field herbs cream, braised shallot and brioches bread

Ravioli

di pappa al pomodoro, basilico e salsa al Parmigiano Reggiano Bio 36 mesi
mit Tomatencreme, Basilikum und Bio Parmesansauce 36 Monate
with tomato cream, basil and Bio Parmesan sauce 36 months

Risotto

Carnaroli "Ecori" con lumachine di mare, mantecato al pino mugo e burro di alpeggio
Carnaroli „Ecori“ mit Meeresschnecken, cremig gekocht in Latschenkiefer und Butter
Carnaroli "Ecori" with sea snails, creamed in mountain pine and butter

Astice

blu del Mediterraneo scottato e servito rosa con amaranto saltato,
lemongrass, zenzero, coriandolo e schiuma al curry "Madras"
Hummer aus dem Mittelmeer, angebraten und rosa serviert, mit gedünstetem Amarant,
Lemongras, Ingwer, Koriander und „Madras“ Curry-Schaum
lobster of the Mediterranean Sea seared and rosa served with steamed amaranth,
lemongrass, ginger, coriander and "Madras" curry foam

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con mela alla senape "Dijon", tarassaco e crema di cavolfiore
weichgekochtes Spanferkel mit „Dijon“ Senfapfel, Löwenzahn und Blumenkohlcreme
suckling pig cooked at low temperature with "Dijon" mustard apple, dandelion and cauliflower cream

Scorte dell'Inverno

crema alle nocciole e caramello, pistacchi, spugna e granita alle mandorle di Noto
Creme der Haselnuss und Karamell, Pistazien, Schwamm und Granita der Mandeln aus Noto
cream with hazelnuts and caramel, pistachio, sponge and granita of almonds from Noto

Capesante

con purea di polenta di Storo, mela verde e bottarga di Orbetello
Jakobsmuscheln mit Polentapüree aus Storo, grünem Apfel und Bottarga aus Orbetello
scallops with purée of polenta from Storo, green apple and bottarga from Orbetello

Animella di Vitello

con vellutata di zucca, yogurt del maso al limone e cime di rapa
Kalbsbries mit Kürbiscremesuppe, Zitronenjogurt des Bauernhofes und Stängelkohl
sweetbread with pumpkin cream soup, lemon yogurt from the farm and turnip tops

Linguina

“Benedetto Cavalieri” con ragù di seppia, pomodori confit,
scampi crudi dalla Dalmazia e caviale di limone
„Benedetto Cavalieri“ mit Tintenfisch-Ragout, Tomatenconfit, rohen Garnelen aus Dalmatien und Lime Caviar
“Benedetto Cavalieri” cuttlefish ragout, tomato confit, raw parwns from Dalmatia and lime caviar

Capriolo

sella rosa con crema di pastinaca, cannolo di wonton
ripieno di cavolo rosso ai frutti di bosco e jus di carne
rosa gekochter Rehrücken mit Pastinaken Creme, Wonton-Röllchen
gefüllt mit Rotkohl in Waldfrüchten und Fleischjus
lightly rosa cooked roe deer back with parsnip cream,
wonton rolls stuffed with red cabbage, berries and meat jus

Gioco di Agrumi

cremoso al calamondino, torta al limone, sorbetto all'arancia rossa, yuzu, mandarino e melissa
Creme des Calamondi, Zitronenkuchen, Blutorangensorbet, Yuzu, Mandarine und Melisse
calamondi cream, lemon cake, red orange sorbet, yuzu, mandarin and lemon balm

PERCORSO DELLA TRADIZIONE

*Create la vostra degustazione personalizzata di quattro portate
a € 70 per persona*

*Bietet Ihnen die Möglichkeit ein persönliches vier Gang Menü
zu € 70 pro Person zusammenzustellen*

*Create your own four course Menu
at € 70 per person*

PRIMA DI PARTIRE

Antipasti della Tradizione

Tartare

di manzo (selezione "Graues Geisler Rind") con capperi, cetriolini e salsa verde tonnata
vom Rind („Graues Geisler Rind“) mit Kapern, Gewürzgurken und grüner Thunfischsauce
of Beef ("Graues Geisler Rind") with capers, gherkins and green tuna Sauce

€ 18

Testina

di vitello alla senape con Tirtelen di crauti al cumino e mele della Val di Non
Kalbskopf mit Senf und Kümmel-Kraut Tirtelen mit Äpfeln aus dem Nonstal
calf's head with mustard, caraway-sauerkraut Tirtelen and Val di Non apples

€ 16

IN CAMMINO

Primi Piatti della Tradizione

Spaghetti

artigianali "Martelli" trafiletti in bronzo con ragù di vacca grigia alpina e spinaci
„Martelli" in Bronze gezogen mit Ragout vom Graurind und Spinat
crafted "Martelli" drawn in bronze with ragout of grey alpine cow and spinach

€ 19

Gnocchi

ripieni di Graukäse, salsa alla barbabietola e finocchietto
mit Graukäse gefüllt, auf roter Beetensauce und Fenchel
filled with Graukäse, beetroot sauce and fennel

€ 17

ANCORA PIÙ IN ALTO

Secondi Piatti della Tradizione



Agnello Presidio Slow Food

della Val di Funes arrostito con purea di patate e bietolina tenera saltata
gebratenes Lamm aus dem Villnöbital mit Kartoffelstampf und sautierter Mangold
roasted lamb from the Villnöss valley with mashed potatoes and sautéed Swiss chards

€ 26

Salmerino

della Val Passiria con patate schiacciate e chips di Schüttelbrot
Saibling aus dem Passeiertal mit gepressten Kartoffeln und Schüttelbrot-Chips
char from the Val Passiria with mashed potatoes and chips of Schüttelbrot-chips

€ 18

PERCORSO À LA CARTE

PRIMA DI PARTIRE

Antipasti À La Carte

Cipolla in Saor

cotta dolcemente al sale, su fonduta di pecorino "il Fiorino Riserva del Fondatore" e maggiorana
in Salz sanft gekochte Zwiebel auf Fondue von Pecorino-Käse „il Fiorino Riserva del Fondatore“ und Majoran
gently cooked onion in salt, on Pecorino cheese fondue "il Fiorino Riserva del Fondatore" and marjoram

€ 14

Ricciola

tatagy con maionese allo yuzu, erbe spontanee, infuso di miso e quinoa croccante
Bernsteinfisch Tatakya mit Yuzu-Mayonnaise, wildwüchsigen Kräutern, Miso-Tee und knackiger Quinoa
amberjack Tatakya with yuzu mayonnaise, wild herbs, miso tea and crispy quinoa

€ 18

Capesante

con purea di polenta di Storo, mela verde e bottarga di Orbetello
Jakobsmuscheln mit Polentapüree aus Storo, grünem Apfel und Bottarga aus Orbetello
scallops with purée of polenta from Storo, green apple and bottarga from Orbetello

€ 19

Foie Gras

con crema di erbe di campo, scalogno brasato e pan brioche
mit Feldkräutercreme, geschmorter Schalotte und Brioches-Brot
with field herbs cream, braised shallot and brioches bread

€ 19

Animella di vitello

con vellutata di zucca, yogurt del maso al limone e cime di rapa
Kalbsbries mit Kürbiscremesuppe, Zitronenjogurt des Bauernhofes und Stängelkohl
sweetbread with pumpkin cream soup, lemon yogurt from the farm and turnip tops

€ 16

IN CAMMINO

Primi Piatti À La Carte

Bottoni

di rapa rossa ripieni di germano reale, tartufo nero e salsa alle ortiche di montagna
mit roten Rüben gefüllt mit Wildente, schwarzem Trüffel und Berg-Brennesselsauce
with beetroots filled with wild duck, black truffle and mountain nettle sauce

€ 19

Risotto

Carnaroli "Ecori" con lumachine di mare, mantecato al pino mugo e burro di alpeggio
Carnaroli „Ecori“ mit Meeresschnecken, cremig gekocht in Latschenkiefer und Butter
Carnaroli "Ecori" with sea snails, creamed in mountain pine and butter

€ 17

Ravioli

di pappà al pomodoro, basilico e salsa al Parmigiano Reggiano Bio 36 mesi
mit Tomatencreme, Basilikum und Bio Parmesansauce 36 Monate
with tomato cream, basil and Bio Parmesan Sauce 36 months

€ 16

Linguina

"Benedetto Cavalieri" con ragù di seppia, pomodori confit,
scampi crudi dalla Dalmazia e caviale di limone
„Benedetto Cavalieri“ mit Tintenfisch-Ragout, Tomatenconfit, rohen Garnelen aus Dalmatien und Lime Caviar
"Benedetto Cavalieri" cuttlefish ragout, tomato confit, raw parwns from Dalmatia and lime caviar

€ 21

Minestrone

il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione
meine klassische Gemüsesuppe mit Saisonskräutern
my signature vegetable soup with season herbs

€ 15

ANCORA PIÙ IN ALTO

Secondi Piatti À La Carte

Astice

blu del Mediterraneo 500 gr scottato e servito rosa con amaranto saltato,
lemongrass, zenzero, coriandolo e schiuma al curry "Madras"
*Hummer aus dem Mittelmeer, angebraten und rosa serviert, mit sautiertem Amaranth,
Lemongras, Ingwer, Koriander und „Madras“ Curry-Schaum*
*lobster of the Mediterranean Sea seared and rosa served with sautéed amaranth,
lemongrass, ginger, coriander and "Madras" curry sauce*

€ 38

Merluzzo

norvegese di nostra salatura con crema di ceci, verza e pancetta di suino brado croccante
Stintdorsch von uns eingesalzt mit Kichererbsencreme, Wirsing und knusprigem Pancetta
norway pout of our salting with chickpeas cream, savoy cabbage and crispy bacon

€ 21

Maialino

da latte cotto a bassa temperatura con mela alla senape "Dijon", tarassaco e crema di cavolfiore
weichgekochtes Spanferkel mit „Dijon“ Senfpfapel, Löwenzahn und Blumenkohlcreme
suckling pig cooked at low temperature with "Dijon" mustard apple, dandelion and cauliflower cream

€ 23

Capriolo

sella rosa con crema di pastinaca, canolo di wonton
ripieno di cavolo rosso ai frutti di bosco e jus di carne
rosa gekochter Rehrücken mit Pastinaken Creme, Wonton-Röllchen
gefüllt mit Rotkohl in Waldfrüchten und Fleischjus
lightly rosa cooked roe deer back with parsnip cream,
wonton rolls stuffed with red cabbage, berries and meat jus

€ 31

Piccione

arrosto servito al sangue con cipolla alla brace, variazione di cavolo e salsa agrodolce piccante
rosa geröstete Taube gebratener Zwiebel, Kohl-Variation und würziger süß-sauren Sauce
rosa roasted pigeon with grilled onion, variation of cabbage and spicy sweet and sour sauce

€ 34

HOTEL
Tyrol
1966

