



**MICHELIN
2024**

**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

IN CORDATA SUINSOM

In montagna la cordata è un sistema di ascensione in cui gli alpinisti sono legati a una stessa corda, per sicurezza e reciproco aiuto.

Ed ecco che alla scalata del nostro Chef Martellini si unisce in cordata il suo amico e maestro pluristellato Chef Antonio Guida, insieme al quale ha creato questi due speciali menu, per un'esperienza sempre più SUINSOM.

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.

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

Chef Alessandro Martellini

IN CORDATA A CINQUE

Dentice

sashimi agli agrumi, caviale, dente di leone

Pici verdi

ragout d'agnello, tartare di seppia e agnello

Branzino

d'amo, sedano rapa al sale, salsa al lemongrass e levistico

Manzo

tarassaco, jus di capperi con midollo affumicato

Tarte Tatin

al caramello salato e gelato alla vaniglia

Percorso degustazione 5 portate: 165

Abbinamento calici: 80

Il percorso si intende per tutto il tavolo

IN CORDATA A SEI

Seppia

sporca dell'Adriatico, carciofo, foie gras

Bottoni

di scorfano, salsa ai crostacei, cavolfiore

Risone

di semola, cime di rapa, Caprino, tartufo

Anguilla d'oro

alla brace, bietola, scalogno, consommé di agrumi

Capriolo

sella servita rosa, salmì, chutney di mango, salsa al pepe verde

Crespella

di grano saraceno, cioccolato bianco e orzo, gelato al cognac

Percorso degustazione 6 portate: 185

Abbinamento calici: 90

Il percorso si intende per tutto il tavolo

PERCORSO À LA CARTE

2 portate e un dessert

130

3 portate e un dessert

155

Tyrol 