



Suinsom, 'Auf dem Gipfeel', 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

SEILGEMEINSCHAFT SUINSOM

In den Bergen ist die Seilgemeinschaft, die die Bergsteiger verbindet, Sicherheit und gegenseitige Hilfe. Und genau aus diesem Grund haben wir eine Seilgemeinschaft zwischen unserm Chef Alessandro Martellini und den Chefs de Partie Filippo Landoni und Davide Mantovani gebildet. Zusammen haben sie diese zwei ganz speziellen Menüs kreiert, für eine Erfahrung, immer weiter in Richtung SUINSOM.

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.

“MEINE LEHRMEISTERIN IST
DIE NATUR: ES IST KUNST,
DIE SICH SPONTAN ENTFALTET,
IN JEDEM LEBENSMITTEL,
JEDEN TAG”

Chef Alessandro Martellini

SEILSCHAFT ZU FÜNF

Bernsteinmakrele

Zitrusfrüchte Sashimi, Kaviar, Löwenzahn

Grüne Pici

Lammragout, Tintenfisch- und Lammtartar

Aal d'Oro

vom Grill, Mangold, Schalotte, Zitrus Consommé

Rind

Löwenzahn, Kapernjus mit geräuchertem Knochenmark

Tarte Tatin

gesalzener Zucker, Vanilleeis

5 Gang Degustationsmenü: 175

Drink Begleitung: 90

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

SEILSCHAFT ZU SECHST

Kalbsbries

Seeschnecken in Porchetta, Ravigot mit Rübenkraut, Fenchel Jus

Pappardelle

mit gerösteter Zwiebelbutter, Ragout aus Ringeltaube

Sardische Gnocchetti

handgemacht, Meeresfrüchte, Petersilie, Piment d'Espellette

Hummer

in der Pfanne gebraten, Topinamburcreme und Foie Gras,
Beurre Blanc mit Calvisius Kaviar

Gejagte Wildente

vom Grill, rosa serviert, Pastinake, Queller, weiße Schokolade

Kardamomkuchen

Kürbiseis, Zartbitterschokolade

6 Gang Degustationsmenü: 195

Drink Begleitung: 105

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

À LA CARTE GERICHTE

2 Gang Menü und ein Dessert

145

3 Gang Menü und ein Dessert

165

Tyrol 