

## 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 in quest'anno così particolare, 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.



Piatto signature by Chef Antonio Guida

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

Percorso degustazione 5 portate

125

Abbinamento calici

60

## Dentice

sashimi agli agrumi, caviale, dente di leone

## Lingua

di vitello, cavolo rosso fermentato, jus di funghi

## Pici verdi

ragout d'agnello, tartare di manzo e seppia

## Manzo

tarassaco, jus di capperi con midollo affumicato

## Parfait alla liquirizia

foglie di tabacco caramellate e salsa al caffè



# IN CORDATA A SEI

Percorso degustazione 6 portate

135

Abbinamento calici

80

## *Astice*

blu, zabaione al marsala, tè matcha

## *Risotto*

Carnaroli, limone, cardamomo nero



## *Ravioli*

di pomodoro, Burrata, tartare di tonno rosso, brodo di sarde

## *Branzino*

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

## *Agnello*

della Val di Funes, zucchine alla scapece, caprino, camomilla

## *Soufflé*

al cioccolato e sorbetto al lampone



# PERCORSO À LA CARTE

*2 portate e un dessert*

95

*3 portate e un dessert*

125

*Tyrol* 