

## **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.



**“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

## VERKOSTUNGSMENÜ - TASTING EXPERIENCE

Menu sei portate - per tutto il tavolo - € 90 a persona

Abbinamento di 5 vini - 50 € a persona

*Sechs Gang Menü - für den ganzen Tisch - € 90 pro Person*

*Als Begleitung zum Menü 5 Weine – 50 Euro pro Person*

*Six course menu - for the whole table - € 90 per Person*

*Matching of 5 wines - 50 € per Person*

# PERCORSO SEI PORTATE

## SECHS GANG VERKOSTUNG - SIX COURSES EXPERIENCE

### Salmerino

marinato, il suo fegatino, rape, caffè e limone candito  
*Marinierter Saibling, Saiblingsleber, Rüben, Kaffee und kandierte Zitrone*  
*Marinated char, char liver, root vegetables, coffee and candied lemon*

### Cipolla

cotta dolcemente al sale, su fonduta di pecorino e maggiorana  
*Zwiebel, in Salz gekocht, auf Fondue des toskanischen Pecorinos mit Majoran*  
*gently cooked onion in salt crust, served on a Pecorino cheese fondue and marjoram*

### Raviolo

ripieno di melanzane, coulis di pomodoro e basilico  
*Ravioli gefüllt mit Auberginen, Tomatencoulis and basilikum*  
*ravioli filled with aubergine, tomato coulis and basil*

### Spaghetto

alla chitarra con baccalà, bottarga e cipollotto  
*alla Chitarra mit Baccalà, Bottarga und gerösteten Frühlingzwiebeln*  
*alla chitarra with baccalà, bottarga and spring onion*

### Maialino

Carrè marinato alle spezie e arrostito con porro e albicocche  
*Mit Gewürzen mariniertes Schweinskarree mit Lauch und Marillen*  
*Spices marinated suckling pig carrè, roasted with leeks and apricots*

### Macedonia

di frutta in diverse consistenze con gelato al fior di latte appena munto  
*Obstsalat von Früchten in unterschiedlichen Konsistenzen,*  
*Fior di Latte Eis von frisch gemolkener Milch*  
*Different consistencies fruitsalad with fresh Fior di Latte ice cream*

# PERCORSO À LA CARTE

À LA CARTE GERICHTE - À LA CARTE EXPERIENCE

# PRIMA DI PARTIRE

## Antipasti – Vorspeisen – Starters

### Cipolla

cotta dolcemente al sale, su fonduta di pecorino e maggiorana  
*Zwiebel, in Salz gekocht, auf Fondue des toskanischen Pecorinos mit Majoran*  
*gently cooked onion in salt crust served on a Pecorino cheese fondue and marjoram*

€ 16

### Gambero

rosso con ceviche di anguria, rabarbaro e sorbetto al shiso verde  
*Rosa Garnele mit Wassermelonen Ceviche, Rhabarber und Sorbet vom grünen Shiso*  
*Red prawn with watermelon ceviche, rhubarb and green shiso sorbet*

€ 25

### Salmerino

marinato, il suo fegatino, rape, caffè e limone candito  
*Marinierter Saibling, Saiblingsleber, Rüben, Kaffee und kandierte Zitrone*  
*Marinated char, char liver, root vegetables, coffee and candied lemon*

€ 18

### Tartare

di manzo con cipolla, tuorlo d'uovo marinato, maionese alla senape,  
salsa Worchestershire e crema di prezzemolo  
*vom Rind, Senfmayonnaise, Worcestersauce, Petersiliencreme,*  
*Zwiebel und mariniertes Eigelb*  
*of beef with onion, marinated egg yolk, mustard mayonnaise,*  
*Worchestershire sauce and parsley cream*

€ 18

### Foie Gras

con purea di mela verde alla senape, scalogno brasato e pan brioche  
*Gänseleber mit Püree vom grünen Apfelsenf, geschmorte Schalotten und Pan Brioche*  
*with mustard green apple puree, braised shallot and brioche bread*

€ 28

# IN CAMMINO

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen – First Courses

### Gnocchi

ripieni di Graukäse, salsa alla barbabietola e finocchietto  
*Mit Graukäse gefüllte Gnocchi, Rote Bete Sauce und Fenchelsamen*  
*filled with Graukäse, beetroot sauce and wild fennel*

€ 18

### Risotto

Carnaroli ai funghi porcini e polvere di ginepro  
*Risotto Carnaroli mit Steinpilzen und Wacholderpulver*  
*Carnaroli with Porcini and juniper powder*

€ 22

### Spaghetto

alla chitarra con baccalà, bottarga e cipollotto  
*alla Chitarra mit Baccalà, Bottarga und gerösteten Frühlingszwiebeln*  
*alla chitarra with baccalà, bottarga and spring onion*

€ 22

### Raviolo

ripieno di melanzane, coulis di pomodoro e basilico  
*Ravioli gefüllt mit Auberginen, Tomatencoulis and basilikum*  
*ravioli filled with aubergine, tomato coulis and basil*

€ 18

### 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 - Hauptgerichte - Main Courses

### Scorfano

nel suo guazzetto con spugnole brasate  
*Rotbarsch im eigenen Saft mit geschmorten Morcheln*  
*Rockfish in his cooking juice with braised Morels*

€ 32

### Coregone

con mandorle tostate e lattughino all'arancia  
*Felchen mit gerösteten Mandeln und in Orange geschwänkte Blattsalate*  
*Vendace with toasted almonds and orange flavoured baby lettuce*

€ 25

### Piccione

Servito rosa con patata fondente e misticanza di erbe  
*Taube, rosa serviert, mit Kartoffel und gemischte Kräuter*  
*Cooked to pink pigeon with potatoes fondue and seasonal fresh herbs*

€ 36

### Maialino

Carrè marinato alle spezie e arrostito con porro e albicocche  
*Mit Gewürzen mariniertes Schweinskarree mit Lauch und Marillen*  
*Spices marinated suckling pig carrè, roasted with leeks and apricots*

€ 28

### Agnello

arrostito con purea di patate e bietolina tenera saltata  
*Gebratenes Lamm mit Kartoffelpüree und sautiertem Mangold*  
*Roasted lamb with mashed potatoes and sautéed Swiss chard*

€ 28



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.

