



MICHELIN  
2024

## 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 seinem Freund und Meister Antonio Guida, mehrfacher Sternekoch, 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*

# SEILGEMEINSCHAFT ZU FÜNF

## Zahnbrasse

Zitrusfrüchte Sashimi, Kaviar, Löwenzahn

## Grüne Pici

Lammragout, Tintenfisch und Lammtartar

## Dorade

Knollensellerie in Salz, Zitronengras-Liebstöckel-Sauce

## Rind

Löwenzahn, Kapernjus mit geräuchertem Knochenmark

## Tarte Tatin

gesalzener Zucker, Vanilleeis

5 Gang Degustationsmenü: 165

Drink Begleitung: 80

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

# SEILGEMEINSCHAFT ZU SECHST

## Tintenfisch

Adriameer, Artischocke, Foie Gras

## Nudelknöpfe

Rotbarsch, Krebstiere Sauce, Blumenkohl

## Risone

von Grieß, Kohlrabi, Caprino Käse, Trüffel

## Aal d'Oro

vom Grill, Mangold, Schalotte, Zitrusconsommé

## Rehsattel

Rosa serviert, Salmí, Mango-Chutney, grüne Pfeffersauce

## Crespella

Buchweizen, weiße Schokolade und Gerste, Kognak Eis

6 Gang Degustationsmenü: 185

Drink Begleitung: 90

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

# À LA CARTE GERICHTE

*2 Gang Menü und ein Dessert*

130

*3 Gang Menü und ein Dessert*

155



*Tyrol* 