



MICHELIN 2025

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 quest'anno, alla scalata del nostro Chef Martellini si uniscono in cordata Filippo Landoni e Ioannis Pishedda, insieme ai quali 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

Anguilla d'oro

alla brace, bietola, scalogno, consommé di agrumi

Manzo

tarassaco, jus di capperi con midollo affumicato

Tarte Tatin

al caramello salato e gelato alla vaniglia

Percorso degustazione 5 portate: 170

Abbinamento calici: 80

Il percorso si intende per tutto il tavolo

IN CORDATA A SEI

Lumache

di Cherasco, cipolle arrostitite e Foie Gras, Spätzle alle erbette,
salsa allo Champagne

Risotto

Carnaroli, carciofi, anice stellato e cacao

Orecchiette

calamaretti spillo, polpo, patate, piment d'Espellette, rucola

Sogliola

farcita con funghi, gambero e verza, salsa alla mugnaia,
cime di rapa e tartufo di stagione

Piccione

servito rosa, stachys, Seirass, crema di pastinaca

Noci e miele

Yogurt greco, pere, gelato al miele, cremoso alle noci

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

135

3 portate e un dessert

155

Tyrol 