



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

PROGRAMMA D'ESTATE

GENTILI OSPITI,
VI RACCONTO IN POCHE RIGHE L'ATTIVITÀ DE **IL GALLO CEDRONE** PER L'ESTATE 2024.

LA CUCINA, GUIDATA DALLA TALENTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È APERTA DA MERCOLEDÌ 03 LUGLIO CON IL PROGETTO

“DALLE DOLOMITI E DALLE REGIONI ITALIANE, SEGUI IL TUO SENTIERO”

IL PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ INIZIATO TRE ANNI FA ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE ISO 21401 DELLA STRUTTURA, SI CONCRETIZZA IN UN LAVORO CHE COINVOLGE TUTTI GLI ASPETTI ORGANIZZATIVI DELL'AZIENDA: VALORIZZA LA FILIERA DEI PRODUTTORI LOCALI E IMPONE LA SCELTA DI MATERIE PRIME SOSTENIBILI, LA CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI, MA ANCHE LA TUTELA E I PERCORSI DI FORMAZIONE DEI LAVORATORI.

IL PROGRAMMA DI APERTURA POTRÀ SUBIRE QUALCHE VARIAZIONE, VI INVITO QUINDI A CONTATTARCI PER QUALSIASI INFORMAZIONE.

A PRESTO E BUONA ESTATE A TUTTI,
MARCO

IL CERVO 2023 - 2027

SOSTENIBILITÀ È ANCHE CONSAPEVOLEZZA. MILLECINQUENCENTO ESEMPLARI DI CERVO DA ABATTERE IN CINQUE ANNI. PRENDE IL VIA IL “PIANO DI CONSERVAZIONE E GESTIONE DEL CERVO” DA PARTE DEL **PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO**. I CACCIATORI LOCALI SONO COINVOLTI NELL'ABBATTIMENTO, CON L'OBIETTIVO DI MITIGARE GLI **SQUILIBRI ECOLOGICI** CAUSATI DALLA SOVRABBONDANZA DELLA SPECIE. L'ELEVATA DENSITÀ DI CERVI HA PROVOCATO DELLE RIPERCUSSIONI NEGATIVE SIA ALLA **FAUNA** CHE ALLA **FLORA** DEL TERRITORIO. QUESTA SPECIE HA CREATO UNA SERIE DI PROBLEMI A CAMOSCI, CAPRIOLI E ALLA STRUTTURA DEL BOSCO. I CERVI BRUCANO LE GEMME APICALI DELLE PIANTE, COME **L'ABETE ROSSO**, CHE IN QUESTO MODO CRESCONO BASSE, SENZA SVILUPPARE IL TRONCO E DANNEGGIANO **IL Fieno** CON DEGLI AMMANCHI CHE ARRIVANO FINO AL 30% DELLA PRODUZIONE. IL PROGETTO È STATO CONTESTATO DALLE ASSOCIAZIONI ANIMALISTE. IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO IL PIATTO IN MENÙ POTREBBE NON ESSERE DISPONIBILE. NEL QR CODE IL NOSTRO COMUNICATO.





IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

MENÙ D'ESTATE

DALLE DOLOMITI E DALLE REGIONI ITALIANE, SEGUI IL TUO SENTIERO

DUE PERCORSI GUIDATI OPPURE GLI STESSI PIATTI DISPONIBILI À LA CARTE.

LA PROPOSTA **ESTATE 2024** RAPPRESENTA L'EVOLUZIONE DEL LAVORO INIZIATO AL GALLO CEDRONE DALLA SUA APERTURA NEL DICEMBRE 2006. CONTINUITÀ E INNOVAZIONE, DI FORMA E SOSTANZA. ABBIAMO ACCOLTO E FATTO DIVERTIRE MIGLIAIA DI OSPITI, ABBIAMO SPERIMENTATO, RISCHIATO E SBAGLIATO. MA ANCHE TROVATO **UNA FORMULA ORIGINALE E VINCENTE** E QUANDO LE COSE FUNZIONANO DIVENTA ASSAI DIFFICILE CAMBIARE. ORA, CON CAPARBIETÀ E DEDIZIONE, CI RI-METTIAMO IN GIOCO PER CONTINUARE A SORPRENDERVI.

BUON DIVERTIMENTO !

SABINO, GIUSEPPE E MARCO

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO
GILBACH GIN AMBRATO & GINGER ALE

TORTELLI DI PATATE AL SOLANDRO BRODO DI PORCINI, FIENO E FRUTTI ROSSI

ISIDOR '20 FANTI
FERAL N°2 FERAL

DOLOMITI BIO-EGG AI FINFERLI PERE, TIMO DI MONTAGNA, NOCCIOLE E CENGLEDINO PINOT NERO PIENNE '22 C. TOBLINO

IN ALTERNATIVA

ANGUS SELEZIONE BALLARDINI SPECK, GRAPPA, CILIEGE E CAROTA FERMENTATA

TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA
FERAL N°4 FERAL

PANNA FRAGOLA LAMPONE MOSCATO ROSA '21 F. HAAS

DALLE DOLOMITI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

03 LUGLIO - 15 SETTEMBRE 2024

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA

FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO

MALFY GIN ARANCIA & MEDITERRANEAN FEVER-TREE

PANZANELLA SBAGLIATA DI TONNO PINNE BLU

ACCIUGHE DI TERZIGNO E CAPPERI DI SALINA

CUVÈE PRESTIGE ROSÈ '22 MINUTY

RISOTTO

COME UNA PARMIGIANA DI MELANZANE

NOSIOLA FONTANASANTA '15 FORADORI

TAGLIOLINI SEN. CAPPELLI

CAVIALE, ZABAIONE E VICHYSOISE DI PORRI

COMETA '22 PLANETA

BOUILLABASSE

LEGUMI FRESCHI, MOLLUSCHI E PESCI D'ALTURA

SUITE N°1 J.S.B. '22 DELAITI

IN ALTERNATIVA

OSSOBUCCO

ALLA MILANESE

SFURZAT 5 STELLE '20 NINO NEGRI

PESCA & PESCHE

APIANAE '16 DI MAJO NORANTE

SAFFRON GIN & ELDERFLOWER TONIC

DALLE REGIONI ITALIANE

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO A TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.
IL COSTO (BEVANDE ESCLUSE) È:

DALLE DOLOMITI

DALLE REGIONI ITALIANE

€ 120,00

€ 150,00



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

SEGUI IL TUO SENTIERO

SEGUI IL TUO SENTIERO, OVVERO SCEGLI I PIATTI E CREA LA TUA ESPERIENZA AL GALLO CEDRONE DAI MENÙ DEGUSTAZIONE O DA QUESTA SELEZIONE. LA COMPLESSITÀ DEL MENÙ CI IMPONE UNA CERTA RIGIDITÀ MA È POSSIBILE QUALCHE VARIAZIONE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE A OSPITI VEGETARIANI E ALLA PRESENZA DI INTOLLERANZE O ALLERGIE.

CAROSSELLO ESTIVO

YOGURT, ZUCCHINE AROMATIZZATE ALLA LIPPIA E LIMONE BRUCIATO
GRÜNER VELTLINER '22 A. NOVACELLA

TUTTO POMODORO

MEZZEMANICHE DI AVELTRA, CROSTACEI, BURRATA E PINOLI BIO
CAPELLANIA '15 M. DE MURRIETA

SPALLA DI AGNELLO ALLE ALBICOCCHIE

ERBE AROMATICHE E ORTAGGI
BALENTIA '17 DESSENA

ANATRA IN DUE COTTURE

FICHI, MANDORLE, CACAO E LAMPASCIONI
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS '21 GROS FRÈRE & SŒUR

CIOCCOLATO PERE RHUM

MERLINO 21-08 POJER & SANDRI
DON PAPA BAROKO

MILLEFOGLIE

A' SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
DESSERT

€ 29,00
€ 37,00
€ 47,00
€ 26,00



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

IN ABBINAMENTO

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 11,50 - € 14,50
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 11,50 - € 14,50
TERRES BRUT NATURE '18 RECAREDO	€ 14,50
BLANC DE BLANCS PERRIER - JOUËT	€ 32,50
ISIDOR '20 FANTI	€ 8,50
NOSIOLA FONTANASANTA '15 FORADORI	€ 13,50
COMETA '22 PLANETA	€ 9,50
GRÜNER VELTLINER '22 A. NOVACELLA	€ 9,50
CAPELLANÀ '15 M. DE MURRIETA	€ 14,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 6,50
PINOT NERO PIENNE '22 C. TOBLINO	€ 8,50
TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA	€ 12,50
CUVÈE PRESTIGE ROSÈ '22 MINUTY	€ 9,50
SUITE N°1 J.S.B. '22 DELAITI	€ 10,50
SFURZAT 5 STELLE '20 NINO NEGRI	€ 15,50
BALENTIÀ '17 DESSENA	€ 10,50
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS '21 GROS FRÈRE & SŒUR	€ 16,50
GILBACH GIN AMBRATO & GINGER ALE	€ 18,00
MALFY GIN ARANCIA & MEDITERRANEAN FEVER-TREE	€ 18,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 18,00
DON PAPA BAROKO	€ 15,00
MOSCATO ROSA '21 F. HAAS	€ 12,50
APIANAE '16 DI MAJO NORANTE	€ 12,50
MERLINO 21-08 POJER & SANDRI	€ 13,50
A'SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 14,50

LE BEVANDE ABBINATE AI PIATTI SONO SERVITE A BICCHIERE:

■ VINO BIANCO (10 CL.) ■ VINO ROSÈ/ROSSO (10 CL.) ■ BIRRA-BIBITA(BOTT.) ■ DISTILLATO (5 CL.)

COME DA DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO EUROPEO N.12169/2011 ART.44 IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEGLI ALIMENTI, SULLA PRESENZA DI ALLERGENI, VI INFORMIAMO CHE LA LISTA DETTAGLIATA DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE È DISPONIBILE SU RICHIESTA. ALCUNI INGREDIENTI DEI PIATTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE.

INFO

ORARIO APERTURA 17.00 - 24.00

CUCINA 19.00 - 22.00

LUNEDÌ IL LOCALE RIMANE CHIUSO (ESCLUSO FESTIVITÀ)

PETITS FOURS E COPERTO SONO COMPRESI NEL PREZZO