



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

PROGRAMMA D'INVERNO

GENTILI OSPITI,
VI RACCONTO IN POCHE RIGHE L'ATTIVITÀ DE **IL GALLO CEDRONE** PER L'INVERNO 2025.
LA CUCINA, GUIDATA DALLA TALENTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È
APERTA DA GIOVEDÌ 05 DICEMBRE 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. VI INVITO A CONTATTARCI PER QUALSIASI INFORMAZIONE.

A PRESTO E BUON INVERNO A TUTTI,
MARCO



GINTOSA

PROFUMO ALPINO, CON NOTE FRESCHE E BALSAMICHE DI GINEPRO, GENZIANA E PINO MUGO. OGNI BOTTIGLIA È FRUTTO DI UNA PRODUZIONE LIMITATA E ARTIGIANALE, CON INGREDIENTI NATURALI DELLE ALPI, QUESTO GIN CATTURA L'ESSENZA DELLA MONTAGNA. PREPARATO CON PASSIONE E MAESTRIA, È IDEALE PER COCKTAIL DAL GUSTO DECISO E DA SORSEGGIARE PURO. OTTIMO IN ABBINAMENTO CON PIATTI DI TERRA E SAPORI INTENSI.

SMALL BATCH 200/200

LONDON DRY GIN

MADE IN DOLOMITES



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

MENÙ DEL NUOVO ANNO

DALLE DOLOMITI E DALLE REGIONI ITALIANE, SEGUI IL TUO SENTIERO

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

LA PROPOSTA **INVERNO 2025** 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 RIMETTIAMO 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

NEW GINTOSA & TASSONI SUPERFINE

TORTELLI AI PORCINI

TARTUFO BIANCO E MOU AL CIRMOLO

CURAZIA '21 MASO S. GIORGIO

DOLOMITI BIO-EGG COTTO A BASSA TEMPERATURA

BAGOSS STAGIONATO E RADICCHIO

MASO MONTALTO '12 T.LUNELLI

IN ALTERNATIVA

CERVO DEL PARCO DELLO STELVIO, COTTURE AL GINEPRO E ROSA

TERRINA DI PATATE, FINFERLE E CORNIOLE

TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER

FERAL N° 4 FERAL

ZELTEN NATALIZIO, LATTE DI MONTAGNA E GELATO AL PANETTONE

SAN MARTIN GRIGOLETTI

DALLE DOLOMITI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

23 DICEMBRE 2024 - 19 GENNAIO 2025

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO
LYNX CESCONI "AMERICANO"

SCAMPO

CAVIALE, MANDARINO, FINOCCHIO, PUNTARELLE E SEDANO
SOAVE OTTO '23 PRÀ
FERAL N° 2 FERAL

TAGLIOLINO

PESCE DI SCOGLIO, BURRATA E POMODORO DEL PENDOLO
GRAND ARDÈCHE CHARDONNAY '22 LOUIS LATOUR

RISOTTO

ZUCCA, FARAONA, CENGLEDINO E CONCENTRATO DI MELE
SUITE N°1 J.S.B. DELAITI

RICCIOLA

CARCIOFI DI S. ERASMO E CAPPERI DI SALINA
ROSABELLA '23 G.D. VAJRA

IN ALTERNATIVA

SCOTTONA TRENTINA MATURATA IN CERA D'API
SALSA SFURZAT, SPUGNOLE E CROCCHETTA DI CODA DI BUE
SFURZAT 5 STELLE '20 N. NEGRI

CHEESECAKE DI FRAGOLINE, FIORI DI SAMBUCO, GELATO ALLA MORA
ROSENMUSKATELLER '21 MURI-GRIES

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

DALLE DOLOMITI

DALLE REGIONI ITALIANE

€ 130,00

€ 160,00

DALLE REGIONI ITALIANE



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.

SPAGHETTONE BIO AFELTRA
BURRO AFFUMICATO ALLE SARDE, AGLIO ORSINO E PINOLI DI PINO CIMBRO
IDDA '18 IDDA

AGNOLOTTI AL CRUDO
ORTAGGI E FAGIOLI DI CONTRONE E LAMON
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE

MEDITERRANEO
SPECK DI SEPPIA, CAVOLFIORE, CRISPINO, PISELLI SECCHI E AGLIO NERO
CAPELLANIA '15 M. DE MURRIETA

TUTTO IL VITELLO, UN BOCCONE ALLA VOLTA
MIELE DELLE DOLOMITI E SALSA ALLO ZAFFERANO
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '14 ANTINORI

ANATRA IN DUE COTTURE
ARANCIA E CIOCCOLATO
BAROLO GINESTRA CASA MATÈ '18 E. GRASSO
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER

CIOCCOLATO SANBIRANO, GELATO ALLE MARASCHE E SALSA DI ACQUAVITE
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI

SPUMA, YOGURT, FRUTTA SECCA E MELA SPEZIATA
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE	€ 31,00
PRIMI PIATTI	€ 39,00
SECONDI PIATTI	€ 49,00
DESSERT	€ 27,00



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

IN ABBINAMENTO

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 13,50 - € 16,50
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 13,50 - € 16,50
ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT BIO '19 COCCHI	€ 16,50
CHAMPAGNE BRUT R.020 LALLIER	€ 23,50
CURAZIA '21 MASO S. GIORGIO	€ 11,50
SOAVE OTTO '23 PRÀ	€ 9,50
GRAND ARDÈCHE CHARDONNAY '22 LOUIS LATOUR	€ 13,50
IDDA '18 IDDA	€ 12,50
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE	€ 8,50
CAPELLANIA '15 M. DE MURRIETA	€ 17,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
MASO MONTALTO '12 T. LUNELLI	€ 18,50
TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER	€ 11,50
SUITE N° 1 J.S.B. DELAITI	€ 9,50
ROSABELLA '23 G.D. VAJRA	€ 11,50
SFURZAT 5 STELLE '20 N. NEGRI	€ 17,50
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '14 ANTINORI	€ 23,50
BAROLO GINESTRA CASA MATÈ '18 E. GRASSO	€ 31,50
NEW GINTOSA & TASSONI SUPERFINE	€ 20,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
SAN MARTIM GRIGOLETTI	€ 12,50
ROSENMUSKATELLER '21 MURI-GRIES	€ 13,50
DORON UVE STRAMATURE E.ROSI	€ 12,50
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA	€ 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