



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 D'INVERNO

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 DEL GALLO CEDRONE

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

NEW GINTOSA & TONICA MASO ALTO

GNOCCHO DI PATATE DI MONTAGNA E CERVO³

TROMBETTE, GINEPRO E RIBES

MANZONI BIANCO FONTANASANTA '15 FORADORI

TAGLIOLINO AL TARTUFO BIANCHETTO

SOFFICE DI PORCINI E FORMAGGIO D'ALPEGGIO

SUITE N° 1 J.S.B. DELAITI

FARAUOVO IN ACETO DI MELE BALSAMICO

MELE SELVATICHE, SALMERINO E FUMO DI ARINGA

RODEL PIANEZZI '10 POJER & SANDRI

IN ALTERNATIVA

SCOTTONA RAZZA RENDENA

NOCCIOLA, PATATA ALLA BRACE E SALSA ALLE MARASCHE

TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA

FERAL N° 4 FERAL

GELATO ALLO YOGURT, MELE CARAMELLATE E STREUSEL SALATO

SAN MARTIN GRIGOLETTI

DALLE DOLOMITI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

21 GENNAIO - 02 MARZO 2025

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO
LYNX CESCONI "AMERICANO"

SCAMPO
CARCIOFINO, BURRATA E VELLUTATA DI LATTE DI MANDORLA
CHARDONNAY '23 SAINT & SCHOLAR

TONNO
POMODORO DEL PENDOLO, CIMA DI RAPA, OLIVE, CAPPERI E ACCIUGHE
ERUZIONE 1614 '20 PLANETA
FERAL N° 2 FERAL

TORTELLO
ROSSO DI MAZARA, GIUNCATA, ANIMELLA E ORTO AMARO
BUCCI '22 VILLA BUCCI

RISOTTO
PRIMOFUMO DI SPECK E ROSA DI GORIZIA
TERRE ALTE '17 L. FELLUGA

ROMBO
BURRO AL LIMONE, ASPARAGO DI MARE, CECI E RISTRETTO AL CRUSCO
ROSABELLA '23 G.D. VAJRA

IN ALTERNATIVA

VITELLO
GOCCE DI LEVISTICO, MOU DI FIENO E CIRMOLO
MONTESODI '06 FRESCOBALDI

ARANCIA SPEZIATA, CRUMBLE DI NOCCIOLA E MOUSE AL CIOCCOLATO
APIANAE '18 DI MAJO NORANTE
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

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

DALLE DOLOMITI

€ 130,00

DALLE REGIONI ITALIANE

€ 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
CAPICHERA '18 CAPICHERA

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

PICCIONE
SPUGNOLE, VINCOTTO E ORTAGGI IN COCOTTE
BAROLO GINESTRA CASA MATÈ '18 E. GRASSO
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER

MOUSSE DI CIOCCOLATO DULCEY VALRHONA
SORBETTO AL LAMPONE E ROSMARINO, CARMELLO E BALSAMICO
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI

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

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
MANZONI BIANCO FONTANASSANTA '15 FORADORI	€ 11,50
CHARDONNAY '23 SAINT & SCHOLAR	€ 9,50
ERUZIONE 1614 '20 PLANETA	€ 11,50
BUCCI '22 VILLA BUCCI	€ 8,50
TERRE ALTE '17 L. FELLUGA	€ 16,50
CAPICHERA '18 CAPICHERA	€ 12,50
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE	€ 8,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
SUITE N° 1 J.S.B. DELAITI	€ 9,50
RODEL PIANEZZI '10 POJER & SANDRI	€ 16,50
TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA	€ 12,50
ROSABELLA '23 G.D. VAJRA	€ 11,50
MONTESODI '06 FRESCOBALDI	€ 27,50
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '13 ANTINORI	€ 23,50
BAROLO GINESTRA CASA MATÈ '18 E. GRASSO	€ 31,50
NEW GINTOSA & TONICA MASO ALTO	€ 20,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER	€ 17,00
SAN MARTIM GRIGOLETTI	€ 12,50
APIANAE '18 DI MAJO NORANTE	€ 13,50
ROSENMUSKATELLER '21 MURI-GRIES	€ 13,50
DORON UVE STRAMATURE E.ROSI	€ 12,50

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