



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 DI PRIMAVERA

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 CERVO

BRODO DI FUNGHI, GINEPRO E RIBES

SOT SAS CUVÈE '21 MASO CANTANGHEL

TAGLIATELLA BIO SEN. CAPPELLI

TARTUFO BIANCHETTO, ASPARAGO E FORMAGGIO DI MALGA

CHARDONNAY ST.VALENCTIN '21 ST.MICHAEL-EPPAN

FARAUOVO IN ACETO DI MELE BALSAMICO

MELE SELVATICHE, SALMERINO E FUMO DI ARINGA

PIENNE BIO '22 C. TOBLINO

IN ALTERNATIVA

AGNELLO ALLEVATO IN TRENINO

DIVERSE COTTURE, PRIMIZIE ED ERBE AROMATICHE

SELEZIONE ROSSO FAYE POJER & SANDRI

FERAL N° 4 FERAL

SHISO, LATTICELLO E LAMPONI

MOSCATO ROSA '21 F.HAAS

DALLE DOLOMITI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

04 - 30 MARZO 2025

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

SCAMPO
CARCIOFINO, BURRATA E VELLUTATA DI LATTE DI MANDORLA
SOAVE OTTO '23 PRÀ
FERAL N° 2 FERAL

TONNO E VITELLO
PUNTARELLE, MAIONESE AL PREZZEMOLO, ACCIUGHE
SELEZIONE NOSIOLA FONTANASANTA FORADORI

TORTELLI DI GAMBERI DELLO JONIO
ASSOLUTO DI MARE, COULIS DI ERBE SELVATICHE
MÂCON-LUGNY LES GENIÈVRES '22 LOUIS LATOUR

RISOTTO
CARBONARA DI TUORLO, BRUSCANDOLI E JUS DI VERDURE
SAUVIGNON BURGUM NOVUM '17 CASTELFEDER

MOLLUSCHI
SCOGLIO IN SALSA DI POMODORI APPESI, FAVE E PISELLI
CERASUOLO VILLA GEMMA '23 MASCIARELLI

IN ALTERNATIVA

MANZO RAZZA RENDENA H24 AL SUGO
CANNOLO DI CODA, SCAROLA E PROVOLONE DEL MONACO
ROSSO DI MONTALCINO G. NERI '18 CASANOVA DI NERI

AGRUMI, MERINGA, SORBETTO E MOUSSE
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

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
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE

AGNOLOTTI AL CRUDO
ORTAGGI E FAGIOLI DI CONTRONE E LAMON
BORGOGNONI ROSA '21 DELAITI

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

BURRO, CAVIALE E TRENTODOC
TRENTODOC DEMISEC FERRARI

FONDENTE, CARAMELLO E ROSMARINO
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI

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
SOT SAS CUVÈE '21 MASO CANTANGHEL	€ 9,50
CHARDONNAY ST. VALENTIN '21 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 12,50
SOAVE OTTO '23 PRÀ	€ 9,50
SELEZIONE NOSIOLA FONTANASANTA FORADORI	€ 15,50
MÂCON-LUGNY LES GENIÈVRES '22 LOUIS LATOUR	€ 11,50
SAUVIGNON BURGUM NOVUM '17 CASTELFEDER	€ 10,50
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE	€ 9,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PIENNE BIO '22 C. TOBLINO	€ 9,50
SELEZIONE ROSSO FAYE POJER & SANDRI	€ 16,50
CERASUOLO VILLA GEMMA '23 MASCIARELLI	€ 12,50
ROSSO DI MONTALCINO G. NERI '18 CASANOVA DI NERI	€ 17,50
BORGOGNONI ROSA '21 DELAITI	€ 9,50
AMARONE MONTE S. URBANO '18 SPERI	€ 23,50
BAROLO GINESTRA CASA MATÈ '18 E. GRASSO	€ 31,50
NEW GINTOSA & TONICA MASO ALTO	€ 20,00
LYNX CESCOINI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER	€ 17,00
MOSCATO ROSA '21 F. HAAS	€ 13,50
APIANAE '18 DI MAJO NORANTE	€ 11,50
TRENTODOC DEMISEC FERRARI	€ 11,50
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