



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

PROGRAMMA D'INVERNO

GENTILI OSPITI,
VI RACCONTO IN POCHÉ RIGHE L'ATTIVITÀ DE **IL GALLO CEDRONE** PER L'INVERNO 2023.

LA CUCINA, GUIDATA DALLA TALENTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È APERTA DA VENERDÌ 02 DICEMBRE CON IL PROGETTO

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

IL DESIDERIO DI VALORIZZARE LA FILIERA DEI **PRODUTTORI LOCALI** E LE DIFFICOLTÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME DA ALCUNE AREE DEL MONDO CI INVITANO A QUESTA NUOVA SFIDA.

ALTRA NOVITÀ, IL NUMERO DI POSTI A SEDERE SARÀ RIDOTTO, PER OFFRIRVI **UN'ESPERIENZA ANCOR PIÙ CURATA ED ESCLUSIVA**, CON MAGGIORE COMFORT E PRIVACY. IL PROGRAMMA DI APERTURA POTRÀ SUBIRE QUALCHE VARIAZIONE, VI INVITO QUINDI A CONTATTARCI PER QUALSIASI INFORMAZIONE.

A PRESTO E BUON INVERNO A TUTTI,
MARCO

NEVICATA DI INIZIO DICEMBRE 2020





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 2023** 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
BLANC DE BLANC DOSAGGIO ZERO CASTEL NOARNA
LUZ GIN & INDIAN TONIC WATER

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AI BRUSCANDOLI
MANNA FERMENTATO ALLA MELA, CAPRINO E SALMERINO
MANNA '21 F. HAAS

UOVO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CHIPS AL BIANCHETTO, PRATAIOLI, SOLANDRO E FRUTTI ROSSI
MASO MONTALTO '18 TENUTE LUNELLI

IN ALTERNATIVA

GUANCIA DI VITELLO BIO AI FICHI
CRUDO DI MANGALICA E INSALATINE SELVATICHE
BORGOGNONI ROSSO '19 DELAITI

TOMA FRESCA, PERA AL KERNER E NOCCIOLA
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '20 A. NOVACELLA
LYNX VERMOUTH BIANCO CESCONI

DALLE DOLOMITI »



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

7 MARZO - 10 APRILE 2023

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA

BRUT ROSÈ S.A. MATTIA VEZZOLA

LONDON DRY GIN & GINGER BEER FEVER TREE

ASPARAGI BIANCHI E GAMBERI DI SANTA MARGHERITA

RICCIO, OLIO DELL'ALTA MURGIA, KUMQUAT

SAUVIGNON '19 PUTZENHOF

TORTELLI DI SCAMPI

CARCIOFO, MANDORLE E LIMONE DI SORRENTO

RIBOLLA GIALLA L'ADELCHI '21 VENICA

TAGLIOLINO DI GRANO KHORASAN

BRODO D'ANGUILLA, BURRO DI MALGA, CERFOGLIO, CAVIALE E TUORLO

CHARDONNAY CHIARANDÀ '19 DONNAFUGATA

PESCE IN ACQUA DI MARE

SALSA CACIUCCO

PINOT BIANCO RISERVA FLORA '18 GIRLAN

IN ALTERNATIVA

AGNELLO DA LATTE

PISELLI, FAVE, CACIO E IMPERATORIA

NEBBIOLO '17 LA SPINETTA

CAROTA DEL FUCINO, YOGURT BIO E MIELE DI TARASSACO

A' SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT

SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

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

DALLE DOLOMITI »

DALLE REGIONI ITALIANE »

€ 109,00

€ 139,00

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.

PASTA E CECI DA AVELLATA E TRE PRESIDI
UOVA DI SEPPIA, POLPO E ROSMARINO
GRANIT '18 H. DONÀ

TONNO ROSSO E PRIMIZIE DI CAMPO
SALSA ACIDULA DI CONSERVA DI ALBICOCCHIE
CERASUOLO D'ABRUZZO '21 MASCIARELLI

PICCIONE DI VOLIERA AL NERO DI NORCIA
ARANCIA SANGUINELLA E ORTAGGI IN COCOTTE
CAMPOLEONE '12 LAMBORGHINI
PIGSKIN GIN & AROMATIC FEVER TREE

SCOTTONA DELLA VAL RENDENA
CORNOLE, BBQ DI EMULI E CONIFERE
ROSSO DI MONTALCINO G. NERI '18 CASANOVA DI NERI

TULAKALUM, MARASCHE E VANIGLIA TAHITI
DORON E. ROSI

RIBES NERO, ARACHIDE E JIVARA
ROSENMUSKATELLER '13 MURI-GRIES

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE	€ 26,00
PRIMI PIATTI	€ 35,00
SECONDI PIATTI	€ 45,00
DESSERT	€ 23,00



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

IN ABBINAMENTO

BLANC DE BLANCS DOSAGGIO ZERO CASTEL NOARNA	€ 11,50
BRUT ROSÈ S.A. MATTIA VEZZOLA	€ 11,50
TERRES BRUT NATURE '18 RECAREDO	€ 15,50
CHAMPAGNE GRAND BRUT PERRIER - JOUËT	€ 20,50
MANNA '21 F. HAAS	€ 9,50
SAUVIGNON '19 PUTZENHOF	€ 7,50
RIBOLLA GIALLA L'ADELCHI '21 VENICA	€ 7,50
CHARDONNAY CHIARANDÀ '19 DONNAFUGATA	€ 8,50
PINOT BIANCO RISERVA FLORA '18 GIRLAN	€ 9,50
MASO MONTALTO '18 TENUTE LUNELLI	€ 12,50
BORGOGNONI ROSSO '19 DELAITI	€ 10,50
NEBBIOLO '17 LA SPINETTA	€ 10,50
GRANIT '18 H. DONÀ	€ 9,50
CERASUOLO D'ABRUZZO '21 MASCIARELLI	€ 9,50
CAMPOLEONE '12 LAMBORGHINI	€ 12,50
ROSSO DI MONTALCINO G.NERI '18 CASANOVA DI NERI	€ 16,50
LUZ GIN & INDIAN TONIC WATER	€ 15,00
LYNX VERMOUTH BIANCO CESCONI	€ 15,00
LONDON DRY GIN & GINGER BEER FEVER TREE	€ 15,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 15,00
PIGSKIN GIN & AROMATIC FEVER TREE	€ 15,00
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '20 A. NOVACELLA	€ 11,50
A' SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 12,50
DORON E. ROSI	€ 11,50
ROSENMUSKATELLER '13 MURI-GRIES	€ 11,50

LE BEVANDE ABBINATE AI PIATTI SONO SERVITE A BICCHIERE:

■ VINO BIANCO (10 CL.) ■ VINO ROSÈ/ROSSO (10 CL.) ■ BIRRA (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