



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 2023.

LA CUCINA, GUIDATA DALLO **CHEF SABINO FORTUNATO** È APERTA DA VENERDÌ 23 GIUGNO E IL PERCORSO CULINARIO COME SEMPRE EVOLVE E SI RINNOVA.

IN PARTICOLARE IL MENÙ DEGUSTAZIONE **"DALLE DOLOMITI"** RACCONTA IL PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ DELL'AZIENDA, CERTIFICATA ISO 21401 DAL 2021. RIMANDO AL SITO WEB E AL QR CODE PER TROVARE IL DETTAGLIO DELLE INFORMAZIONI DELLA **VOSTRA "SCELTA SOSTENIBILE"**. IL DESIDERIO DI VALORIZZARE LA FILIERA DEI **PRODUTTORI LOCALI** CI INVITA AD ACCOGLIERE CON ENTUSIASMO QUESTA SFIDA.

NEL PERIODO ESTIVO ADERIAMO AL PROGETTO CHE IL CENTRO DI SOLIDARIETÀ DI TRENTO REALIZZA SUL TERRITORIO PROVINCIALE, UN'INIZIATIVA SOLIDALE CHIAMATA **"IL PIATTO BUONO. ALIMENTIAMO LA SOLIDARIETÀ"**. L'OSPITE CHE VUOLE SOSTENERE L'INIZIATIVA, DEVOLVERÀ L'IMPORTO DESIDERATO A FAVORE DEL CENTRO [HTTPS://CDSTRENTO.ORG/](https://cdstrento.org/). NEL 2022 ABBIAMO RACCOLTO E DONATO AL CENTRO € 390,00. A FINE ESTATE DAREMO CONTO DEL RISULTATO 2023.

SEGNALO INFINE LA PARTECIPAZIONE DEL GALLO CEDRONE ALLA NUOVA EDIZIONE DELLA **"CHIC NIC EXPERIENCE"** ORGANIZZATA DA APT E AUDI IL 15 LUGLIO E DELLA **"CENA IN TELECABINA"** IL 22 LUGLIO ORGANIZZATA DALLA LOCALE PRO LOCO.

A PRESTO E BUONA ESTATE A TUTTI,
MARCO

Un evento ideato dal Centro di Solidarietà di Trento

IL PIATTO BUONO

LA TUA SCELTA FA LA DIFFERENZA!
scopri come e dove con il QR code

Non è buono
ciò che è buono
è buono
ciò che fa del
BENE!

Dal 18/06 al 30/09
#alimentalasolidarietà
www.cdstrento.org

Logo: COMUNE DI TRENTO
Logo: Centro di Solidarietà
Logo: CONFESCENTI DEL TRENTO
Logo: Associazione Albergatori all'Impresa Turistica della Provincia di Trento
Logo: GRUPPO CASA CENTRALE
Logo: PAFICICO MODERNO
Logo: ROUNDTABLE



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 2022** 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

BRUT RISERVA '18 MASO MARTIS

GILBACH GIN & 1724 TONIC WATER

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO CON ALICI DI TERZIGNO

BURRO DI MALGA AFFUMICATO, OLIVE DEL GARDA E TALLO D'AGLIO

VIGNA CASELLE GEWURZTRAMINER '22 MASO CANTANGHEL

TUORLO D'UOVO BIOLOGICO COTTO A 61°

BRODO LIMPIDO DI FINFERLI E CROSTONE DI CONIFERE

PINOT NERO '21 F. HAAS

IN ALTERNATIVA

GUANCIA DI VITELLO DELLA VAL RENDENA

SEDANO RAPA, LEVISTICO E CHUTNEY DI ALBICOCHE

MERLOT '18 DELAITI

LATTE DI MONTAGNA, LIMONE DI LIMONE E BASILICO GRECO

SAN MARTIN GRIGOLETTI

DALLE DOLOMITI »



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

23 GIUGNO - 17 SETTEMBRE 2023

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA
ROSÈ RISERVA BRUT NATURE '17 BELLAVEDER
LUZ GIN & J. GASCO TONICWATER

TONNO ROSSO ALLA PARMIGIANA
POMODORI E BUFALA MEDITERRANEI
LE PAS DU MOINE ROSÈ '21 CHATEAU GASSIER

TAGLIOLINO DI GRANO ARSO
TRE PEPERONI, CROSTACEI E PROFUMI ESTIVI
BUCCI '20 VILLA BUCCI

DOPPIO RAVIOLO AL CAPRINO E PORCINI
CONIGLIO DEL BLEGGIO E NOCCIOLE
PINOT BIANCO RISERVA FLORA '19 GIRLAN

PESCATO DEL GIORNO
ACQUAPAZZA E SALSA CACIUCCO
'A TARDIATA '21 I GIARDINI DI TANIT

IN ALTERNATIVA

TUTTO LO YAK, UN POCO ALLA VOLTA
PASCOLO, ORTO E RUSCELLO
BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA '19 BRAIDA

PESCA MELBA SBAGLIATA: VANIGLIA, LAMPONE E SATURNINA
SANCT VALENTIN COMTESS '19 S. MICHELE-APPIANO
GRAPPA AL CAFFÈ DI ANTERIVO L'ONES

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.

SPAGHETTONE DI AFELTRA
CARBONARA DI MARE E CAVIALE DEL MINCIO
CAPICHERA '18 CAPICHERA

RIBOLLITA "GALLO CEDRONE"
CECI SLOWFOOD, PRIMIZIE DELLA VAL SABBIA, PASTA ALL'AGLIO NERO
ROSAMARA '21 COSTARIPA

PICCIONE SCOMPOSTO
SALSA AL MERLINO, TARTUFO DEL BALDO E FUNGHI PRATAIOLI
CRU MONPLAISIR '20 GONET-MÉDEVILLE

CERVO E CAPRIOLO ALLA CRÈME FRAICHE,
PATATE FONDENTI, CILIEGIE ALLA GRAPPA E CIOCCOLATO
CAMPOLEONE '13 LAMBORGHINI

COME UNA PAVLOVA: CETRIOLO, FINOCCHIETTO E MELA VERDE
APIANAE '16 DI MAJO NORANTE
LINX VERMOUTH CESCONI

NOCCIOLA, GUANAJA E RUM AGRICOLO
BEN RYÈ '20 DONNAFUGATA
GRAPPA 12 GENERAZIONI GRAN RISERVA VILLA DE VARDA

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

BRUT RISERVA '18 MASO MARTIS	€ 10,50
ROSÈ RISERVA BRUT NATURE '17 BELLAVEDER	€ 10,50
ALMA GRAN CUVÈE BELLAVISTA	€ 10,50
GRAND BRUT PERRIER - JOUËT	€ 19,50
VIGNA CASELLE GEWURZTRAMINER '22 MASO CANTANGHEL	€ 8,50
BUCCI '20 VILLA BUCCI	€ 8,50
PINOT BIANCO RISERVA FLORA '19 GIRLAN	€ 9,50
'A TARDIATA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 10,50
CAPICHERA '18 CAPICHERA	€ 10,50
PINOT NERO '21 F. HAAS	€ 8,50
MERLOT '18 DELAITI	€ 9,50
LE PAS DU MOINE ROSÈ '21 CHATEAU GASSIER	€ 8,50
BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA '19 BRAIDA	€ 10,50
ROSAMARA '21 COSTARIPA	€ 8,50
CRU MONPLAISIR '20 GONET-MÉDEVILLE	€ 11,50
CAMPOLEONE '13 LAMBORGHINI	€ 11,50
GILBACH GIN & 1724 TONIC WATER	€ 15,00
LUZ GIN & J. GASCO TONICWATER	€ 15,00
GRAPPA AL CAFFÈ DI ANTERIVO L'ONES	€ 15,00
LINX VERMOUTH CESCONI	€ 15,00
GRAPPA 12 GENERAZIONI GRAN RISERVA VILLA DE VARDA	€ 15,00
SAN MARTIM GRIGOLETTI	€ 10,50
SANCT VALENTIN COMTESS '19 SAN MICHELE-APPIANO	€ 11,50
APIANAE '16 DI MAJO NORANTE	€ 10,50
BEN RYÈ '20 DONNAFUGATA	€ 12,50

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