



## 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 2024.

LA CUCINA, GUIDATA DALLA TALENTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È APERTA DA MARTEDÌ 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.

IL PROGRAMMA DI APERTURA POTRÀ SUBIRE QUALCHE VARIAZIONE, VI INVITO QUINDI A CONTATTARCI PER QUALSIASI INFORMAZIONE.

A PRESTO E BUON INVERNO A TUTTI,  
MARCO

### IL CERVO - AUTUNNO 2023

**SOSTENIBILITÀ È ANCHE CONSAPEVOLEZZA.** MILLECINQUENCENTO ESEMPLARI DI CERVO DA ABBATTERE IN CINQUE ANNI. PRENDE IL VIA IL “PIANO DI CONSERVAZIONE E GESTIONE DEL CERVO” DA PARTE DEL **PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO**. I CACCIATORI SONO COINVOLTI NELL'ABBATTIMENTO, CON L'OBIETTIVO DI MITIGARE GLI **SQUILIBRI ECOLOGICI** CAUSATI DALLA SOVRABBONDANZA DELLA SPECIE. L'ELEVATA DENSITÀ DI CERVI HA PROVOCATO DELLE RIPERCUSSIONI NEGATIVE SIA ALLA **FAUNA** CHE ALLA **FLORA** DEL TERRITORIO. QUESTA SPECIE HA CREATO UNA SERIE DI PROBLEMI A CAMOSCI, CAPRIOLI E ALLA STRUTTURA DEL BOSCO. I CERVI BRUCANO LE GEMME APICALI DELLE PIANTE, COME L'**ABETE ROSSO**, CHE IN QUESTO MODO CRESCONO BASSE, SENZA SVILUPPARE IL TRONCO E DANNEGGIANO IL **FIENO** CON DEGLI AMMANCHI CHE ARRIVANO FINO AL 30% DELLA PRODUZIONE. IL PROGETTO È STATO CONTESTATO DALLE ASSOCIAZIONI ANIMALISTE. QUI IL NOSTRO COMUNICATO





## 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 2024** 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

**DISIO '16 SPAGNOLLI**

**GIN MELAGORAI & BIO TONIC LEVICO**

#### TORTELLI DI ZUCCA E BAGOSS

CASTAGNE, ROSA DI GORIZIA E TARTUFO NERO

**MANZONI BIANCO ISIDOR '19 FANTI**

#### DOLOMITI BIO-EGG COTTO A BASSA TEMPERATURA

SOFFICE DI PORCINI, MEZZANO DI MALGA, TARTUFO BIANCO E NOCCIOLE

**BLAUBURGUNDER SCHWEIZER '20 F. HAAS**

#### *IN ALTERNATIVA*

#### STORIA DI CERVI E CHATGPT NEL PARCO DELLO STELVIO

MELOGRANO, SEDANO, PEPE E GINEPRO

**TERODEGO RISERVA SFERE NERE '17 E.ENDRIZZI**

#### MELA, PINOLI E CANNELLA

**SAN MARTIN GRIGOLETTI**

DALLE DOLOMITI »





## IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

23 DICEMBRE 2023 - 14 GENNAIO 2024

### ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA

ROSÈ '16 BELLAVISTA

LYNX CESCONI "AMERICANO"

### ORTO D'INVERNO

CROSTACEI, MANDARINO, PINOLI E BUFALA

CHABLIS '22 JEAN-PAUL & BENOIT DROIN

FERAL N° 2 FERAL

### TAGLIOLINI DI FARINA SARAGOLLA

CAVIALE, BURRO DI MONTE, ANGUILLA AFFUMICATA E ZABAIONE

ANISOS '19 E. ROSI

### RISOTTO CARNAROLI RISERVA BERTOLINO

RISTRETTO DI SPECK, SASHIMI DI MANZO, MIDOLLO E SOLANDRO

CHARDONNAY '19 ANSELMET

### TONNO PINNE BLU

AGRODOLCE DI ALBICOCHE E RATATOUILLE GOURMET

DONÀ ROUGE '15 H. DONÀ

### IN ALTERNATIVA

### AGNELLO DELLA VALLE STURA

ALLA PUTTANESCA

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO '17 FRESCOBALDI

### PANETTONE 23

BEN RYÈ '20 DONNAFUGATA

DALLE REGIONI ITALIANE »

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

*DALLE DOLOMITI »*

*DALLE REGIONI ITALIANE*

€ 120,00

€ 150,00



## 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.

SPAGHETTO BIO AFELTRA IN CACIUCCO  
CIME DI RAPA, TALLO D'AGLIO, CEVICHE DI PESCATO  
POUILLY-FUMÈ '21 DE LADOUCETTE

CECI, CECI, CECI !  
BACCALÀ, SPONSALI E SCAROLA  
'A TARDIATA '21 I GIARDINI DI TANIT

RAZZA RENDENA MATURATA AL SALE DI CERVIA IN 2 COTTURE  
CONIFERE, MOSTARDA E FINFERLE  
CRU MONPLAISIR '20 GONET-MÉDEVILLE

ANATRA "GERMANATA" E FEGATINI  
ARANCIA E CIOCCOLATO  
BARBERA VIGNA FRANCIA '19 G. CONTERNO  
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER

JOGURT E FRUTTI ROSSI  
ROSENMUSKATELLER '21 MURI-GRIES

GIANDUIA, NOCI E CARMELLO  
ANGIALIS '07 ARGIOLAS  
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE	€ 29,00
PRIMI PIATTI	€ 37,00
SECONDI PIATTI	€ 47,00
DESSERT	€ 26,00



## IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

### IN ABBINAMENTO

DISIO '16 SPAGNOLLI	€ 11,50
ROSÈ '16 BELLAVISTA	€ 12,50
TERRES BRUT NATURE '18 RECAREDO	€ 14,50
BRUT PREMIÈRE L. ROEDERER	€ 27,50
MANZONI BIANCO ISIDOR '19 FANTI	€ 8,50
CHABLIS '22 JEAN-PAUL & BENOIT DROIN	€ 14,50
ANISOS '19 E. ROSI	€ 8,50
CHARDONNAY '19 ANSELMET	€ 12,50
POUILLY-FUMÈ '21 DE LADOUCETTE	€ 20,50
A TARDIATA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 9,50
FERAL N° 2 FERAL	€ 6,50
BLAUBURGUNDER SCHWEIZER '20 F. HAAS	€ 14,50
TEROLDEGO RISERVA SFERE NERE '17 E. ENDRIZZI	€ 14,50
DONÀ ROUGE '15 H. DONÀ	€ 12,50
BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO '17 FRESCOBALDI	€ 19,50
CRU MONPLAISIR '20 GONET-MÈDEVILLE	€ 21,50
BARBERA VIGNA FRANCIA '19 G. CONTERNO	€ 15,50
GIN MELAGORAI & BIO TONIC LEVICO	€ 15,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 15,00
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER	€ 15,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 15,00
SAN MARTIM GRIGOLETTI	€ 11,50
BEN RYÈ '20 DONNAFUGATA	€ 15,50
ROSENMUSKATELLER '21 MURI-GRIES	€ 12,50
ANGIALIS '07 ARGIOLAS	€ 17,50

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