



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 2023 - 2027

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. IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO IL PIATTO IN MENÙ POTREBBE NON ESSERE DISPONIBILE. NEL QR CODE IL NOSTRO COMUNICATO:





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 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

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

GILBACH GIN AMBRATO & GINGER ALE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA BERTOLINO BRUSCANDOLI, CAPRINO, IMPERATORIA E PERE

CURAZIA RISERVA '20 MASO SAN GIORGIO

DOLOMITI BIO-EGG AL SOFFICE DI ASPARAGI

MEZZANO DI MALGA, NOCCIOLE E MORE

PINOT NERO MAZZON '18 HOFSTÄTTER

IN ALTERNATIVA

RAZZA RENDENA MATURATA 90 GIORNI IN SALE DI CERVIA
MAIONESE DI GRAPPA ALLE CONIFERE E ORTAGGI IN GIARDINIERA
TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER

MIELE CEREALI MELA

SAN MARTIN GRIGOLETTI

SAFFRON GIN & ELDERFLOWER TONIC

DALLE DOLOMITI »



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

05 MARZO - 05 APRILE 2024

DALLE REGIONI ITALIANE »

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE

DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA

FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO

TOVEL'S TREFENGA BLOOD & AROMATIC FEVER-TREE

RISTRETTO D'ANATRA

RAVIOLINI E PROFUMI DI SOTTOBOSCO

ANICE O ANICE

ORTO DI PRIMAVERA

SCAMPO, RADICI, BURRATA E AGRUMI

SUL VULCANO '21 DONNAFUGATA

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE

CONSISTENZE DI CARCIOFO, ACCIUGA E ZABAIONE DI COTOGNA

BORGOGNONI ROSA '20 DELAITI

FERAL N°4 FERAL

BRANZINO AI FRUTTI DI MARE

FAVE, PISELLI E PANE

TERRE ALTE '17 LIVIO FELLUGA

IN ALTERNATIVA

OSSOBUCO

ALLA MILANESE

SFURZAT 5 STELLE '20 NINO NEGRI

SAINT HONORÉ

KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA

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.

SPAGHETTONE AFELTRA
TALLO D' AGLIO, CARPACCIO DI TONNO E CAPPERI
LE OCHE '20 SAN LORENZO

ZUPPA DI LEGUMI BIO
CREMA DI FAGIOLI DI CONTRONE, ERBE SPONTANEE, POMODORI E OLIVE
CAPELLANIA '15 M. DE MURRIETA

AGNELLO "CUTTURIDDI"
COME UNA VOLTA, MA ADESSO
BARBERA VIGNA FRANCIA '18 G. CONTERNO

PICCIONE REALE
ORTAGGI IN COCOTTE, SPUGNOLE, CAFFÈ E MERLINO
CHEVAL DES ANDES '08 C. DES ANDES

ARANCIA POMPELMO ROSMARINO
APIANAE '13 DI MAJO NORANTE
MALFY GIN ARANCIA & MEDITERRANEAN FEVER-TREE

CAPPUCCINO BRIOCHE LAMPONE
A' SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
DESSERT

€ 29,00
€ 37,00
€ 47,00
€ 26,00



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

IN ABBINAMENTO

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 11,50 - € 14,50
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 11,50 - € 14,50
TERRES BRUT NATURE '18 RECAREDO	€ 14,50
BLANC DE BLANCS PERRIER - JOUËT	€ 32,50
CURAZIA RISERVA '20 MASO SAN GIORGIO	€ 8,50
SUL VULCANO '21 DONNAFUGATA	€ 8,50
TERRE ALTE '17 LIVIO FELLUGA	€ 16,50
LE OCHE '20 SAN LORENZO	€ 8,50
CAPELLANÀ '15 M. DE MURRIETA	€ 14,50
FERAL N°4 FERAL	€ 6,50
PINOT NERO MAZZON '18 HOFSTÄTTER	€ 12,50
TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER	€ 12,50
BORGOGNONI ROSA '20 DELAITI	€ 10,50
SFURZAT 5 STELLE '20 NINO NEGRI	€ 15,50
BARBERA VIGNA FRANCIA '18 G. CONTERNO	€ 15,50
CHEVAL DES ANDES '08 C. DES ANDES	€ 42,50
GILBACH GIN AMBRATO & GINGER ALE	€ 18,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 18,00
TOVEL'S TREFENGA BLOOD & AROMATIC FEVER-TREE	€ 18,00
MALFY GIN ARANCIA & MEDITERRANEAN FEVER-TREE	€ 18,00
SAN MARTIN GRIGOLETTI	€ 11,50
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA	€ 12,50
APIANAE '13 DI MAJO NORANTE	€ 12,50
A'SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 14,50

LE BEVANDE ABBINATE AI PIATTI SONO SERVITE A BICCHIERE:

■ VINO BIANCO (10 CL.) ■ VINO ROSÉ/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