



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 2025.
LA CUCINA, GUIDATA DALLA TALENTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È
APERTA DA VENERDÌ 04 LUGLIO 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 BUONA ESTATE 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 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 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 RI-METTIAMO 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

TAGLIATELLE DI GRANO ANTICO ALL'UVA, VINO E SCALOGNO
JUS DI VERDURE E SPECK DI TROTA MARMORATA
OLIVAR '20 CESCONI

GNOCCHI DI PATATE DI MONTAGNA
QUAGLIA, SPUGNOLE, CONIFERE E RADICI
LOVERS MAGNUM '23 ST.MICHAEL-EPPAN

FARAUOVO POCHÈ IN ACETO BIO
FINFERLI, NOCI, TARTUFO ESTIVO, CASOLET E ANGUILLA
PIENNE BIO '22 C. TOBLINO

IN ALTERNATIVA

MILLEFOGLIE DI GUANCIA DI VITELLO CARAMELLATA
INSALATINE SELVATICHE, LEVISTICO E PERA
SELEZIONE CABERNET FRANC E. ROSI
FERAL N° 4 FERAL

CREMOSO AL LAMPONE, SORBETTO ARTICO E CIALDA AL MIELE
ESSENZIA '19 POJER & SANDRI

DALLE DOLOMITI



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

04 LUGLIO - 30 AGOSTO 2025

DALLE REGIONI ITALIANE

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

CARPACCIO DI RICCIOLA
MELA, TÈ BIANCO E CARCIOFINO DI S. ERASMO
ADELAIDE HILLS CHARDONNAY '23 SAINT & SCHOLAR

BOUNTY DI SCAMPO
MANDORLA E CORBEZZOLO
BUCCI '22 VILLA BUCCI
FERAL N° 2 FERAL

RAVIOLO
MELANZANA AFFUMICATA E RICOTTA INFORNATA
SAUVIGNON WINKL '24 C. TERLANO

RISOTTO
ACCIUGA DI TERZIGNO, CAPPERI E ORIGANO
SUITE N.1 J.S.B. '23 DELAITI

PESCE, SOLO DAL BANCO
ERBA CEDRINA, FRUTTA E VERDURA "A SCIACQUARE"
ETNA BIANCO SUL VULCANO '21 DONNAFUGATA

IN ALTERNATIVA

MAIALINO SARDO
ERBE E FIORI DI MONTAGNA, SALSA AL LARDO
CANNONAU BALENTIA '17 DESSENA

FONDENTE, GELATO ALLA CILIEGIA, SPUMA ALLO YOGURT
ROSENMUSKATELLER ABTEI-MURI '21 MURI-GRIES
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

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

DALLE DOLOMITI

€ 130,00

DALLE REGIONI ITALIANE

€ 160,00



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 BIOLOGICO DI AFELTRA
CARBONARA DI MARE E CAVIALE DEL MINCIO
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE

ANATRA ALLE CILIEGIE DI IGOR
TROMBETTE, CACAO, TERRINA DI PATATE E RAPE
LE VOLTE '20 ORNELLAIA

SCOTTONA DELLA VAL RENDENA
FICHI, ORTAGGI IN COCOTTE, VIN COTTO E BAGOSS
SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLE GRIMALDESCO '07 TABARRINI
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER

GRANO SARACENO, FIORDILATTE, SALSA AI MIRTILLI ROSSI
BRACHETTO D'ACQUI '23 COCCHI

PESCA IN SORBETTO, MOUSSE ALLA PANNA ACIDA, CRUMBLE SPEZIATO
APIANAE '18 DI MAJO NORANTE

À LA CARTE

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
DESSERT

€ 31,00
€ 39,00
€ 49,00
€ 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
TERRES BRUT NATURE '18 RECAREDO	€ 16,50
CHAMPAGNE BRUT R.020 LALLIER	€ 23,50
OLIVAR '20 CESCONI	€ 9,50
LOVERS MAGNUM '23 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 12,50
ADELAIDE HILLS CHARDONNAY '23 SAINT & SCHOLAR	€ 11,50
BUCCI '22 VILLA BUCCI	€ 8,50
SAUVIGNON WINKL '24 C. TERLANO	€ 10,50
ETNA BIANCO SUL VULCANO '21 DONNAFUGATA	€ 9,50
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE	€ 9,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PIENNE BIO '22 C. TOBLINO	€ 9,50
SELEZIONE CABERNET FRANC E. ROSI	€ 15,50
SUITE N. 1 J.S.B. '23 DELAITI	€ 10,50
TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA	€ 13,50
CANNONAU BALENTIA '17 DESSENA	€ 9,50
LE VOLTE '20 ORNELLAIA	€ 15,50
SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLE GRIMALDESCO '07 TABARRINI	€ 27,50
NEW GINTOSA & TONICA MASO ALTO	€ 20,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
TOVEL'S GIN TREFENGA BLOOD & AROMATIC TONIC WATER	€ 17,00
ESSENZIA '19 POJER & SANDRI	€ 13,50
ROSENMUSKATELLER ABTEI-MURI '21 MURI-GRIES	€ 13,50
BRACHETTO D'ACQUI '23 COCCHI	€ 10,50
APIANAE '18 DI MAJO NORANTE	€ 11,50

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