



## 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 CESCOINI

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

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 FRAGOLA  
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*

*DALLE REGIONI ITALIANE*

€ 130,00

€ 160,00

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.

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 TRESENGA 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	€ 31,00
PRIMI PIATTI	€ 39,00
SECONDI PIATTI	€ 49,00
DESSERT	€ 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

<b>NEW</b> GINTOSA & TONICA MASO ALTO	€ 20,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
TOVEL'S GIN TRESENGA 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