



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 2026. LA CUCINA, GUIDATA DALLA VIRTUOSA MANO DELLO **CHEF SABINO FORTUNATO**, È APERTA DA GIOVEDÌ 04 DICEMBRE CON IL PROGETTO

"DALLE DOLOMITI E DALLE REGIONI ITALIANE"

IL PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ INIZIATO 5 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 BUON INVERNO A TUTTI,
MARCO



ORTI DELLA REGINA - DOLOMITI DI BRENTA

NOVITÀ

ERA IL MARE. I FOSSILI MARINI RACCONTANO LA GENESI DELLE DOLOMITI E CI LASCIANO INCREDULI O FORSE SOLO AFFASCINATI. LA SUGGESTIONE DIVENTA RICETTA ESCLUSIVA, FRUTTO DI ESPERIENZA E INTUITO, CHE ESALTA IL NOSTRO LAVORO E GIOCA, IN UN EFFIMERO ALTERNARSI DI TEMPERATURE E CONSISTENZE, TRA LE BOLLICINE DI MONTAGNA TRENTE E IL PIÙ ICONICO DEI MOLLUSCHI:

NEW TRENTODO^{STRI}Ca
AFRODISIACO

TRENTODOC IN GELATINA AROMATIZZATA ALLE ERBE DI MONTAGNA, MARMO GHIACCIATO DI OSTRICHE "NEVICATO" SUL PIATTO. GUARNIZIONE DI LICHENI, COME CORALLI. DELICATI PROFUMI IODATI E GUSTO SALMASTRO, PRELUDIO AD UNA SERATA DI GIOIOSE FOLLIE.



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

MENÙ DELL'AVVENTO

DALLE DOLOMITI

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO GINTOSA & TASSONI SUPERFINE

RISOTTO ALLE CONIFERE
ESTRATTO DI PORCINI E BURRO AI FRUTTI ROSSI
NOSIOLA CORYLUS '22 MASO CANTANGHEL

TAGLIATELLE DI GRANO ANTICO ALL'UVA, VINO E SCALOGNO
JUS DI VERDURE E SPECK DI TROTA MARMORATA
MANZONI BIANCO '21 MASO FURLI

FARAUOVO IN CAMICIA E CAPPUCCINO DI ZUCCA
ERBORINATO, RADICCHIO, CASTAGNE ED ACETO DI MOSTO
PINOT NERO '19 DELAITI

CROSTATINA, GELATO FIOR DI LATTE , GEL AL CAFFÈ E CANNELLA
ROSENMUSKATELLER ABTEI-MURI '20 MURI GRIES

IN ALTERNATIVA

CERVO DEL PARCO DELLO STELVIO IN SALSA AL TEROLDEGO
ERBE ESSICCATE DI NAMBINO, FUNGHI E CORNIOLE
TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER
FERAL N° 4 FERAL

CIALDA AL PINO MUGO, YOGURT CREMOSO, SORBETTO E OSMOSI DI MELA
SAN MARTIM GRIGOLETTI

KAIser, VILAR E MAKa
POIRE WILLIAMS & COGNAC F. PEYROT



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

04 - 22 DICEMBRE 2025

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

TONNO ALLA PUTTANESCA
CON PANE DI ALTAMURA
SUL VULCANO ROSÈ '24 DONNAFUGATA
FERAL N° 2 FERAL

TRENTODOSTRICa
AFRODISIACO
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

GAMBERO, LIQUIRIZIA E TUORLO
RADICE DI PREZZEMOLO E PISTACCHIO DI BRONTE
POUILLY-FUSSÈ '23 DOMAINES LEFLAIVE

RAVIOLI DI CONIGLIO ARROSTITO IN GRAPPA INVECCHIATA
RISTRETTO DI OSSO, ORTAGGI, FAGIOLI, CAPRINO E TARTUFO
PINOT BIANCO RISERVA FLORA '18 GIRLAN

RICCIOLA AL CAVIALE AFFUMICATO
ESTRATTO DI CAROTA E FINOCCHIO, SALSA OLANDESE
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE

AGRUMI CARAMELLATI E IN SORBETTO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

IN ALTERNATIVA

TESTA-CODA DI VITELLO
ANIMELLA, MALGA, ACQUADOLCE, TARASSACO E CAFFÈ
SAGRANTINO DI MONTEFALCO 25° ANNIVERSARIO '20 A. CAPRAI

MOUSSE DI CIOCCOLATO, GELATO AL MIELE E ZENZERO CROCCANTE
DORON UVE STRAMATURE E.ROSI

DALLE REGIONI ITALIANE



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

DUE PERCORSI GUIDATI, **DALLE DOLOMITI** (CON ALTERNATIVA VEGETARIANA) E **DALLE REGIONI ITALIANE**. LA PROPOSTA INVERNO 2026 RAPPRESENTA CONTINUITÀ E INNOVAZIONE, DI FORMA E SOSTANZA. CON CAPARBIETÀ E DEDIZIONE, CI RIMETTIAMO IN GIOCO PER CONTINUARE A SORPRENDERVI. BUON DIVERTIMENTO !

SABINO, ALICE E MARCO

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

ICONE: RICETTE MODERNE, STORIE DA RACCONTARE, ESPRESSIONI DI CREATIVITÀ

TRENTODOSTRICA

NEW

AFRODISIACO



STORIA DI CERVI E CHATGPT NEL PARCO DELLO STELVIO

STORIE: RICETTE DI SUCCESSO CHE IL TEMPO HA RESO TRADIZIONE

TAGLIOLINI AL TARTUFO E TUORLO CROCCANTE, SPUMA DI PATATE
BIANCO FAYE ANNATE STORICHE POJER & SANDRI

AFELTRA BIO IN SALSA DI SCOGLIO, “LARDO” DI SEPPIA AL CARBONE MARINO
CERVARO DELLA SALA '22 CASTELLO DELLA SALA

Razza Rendena al sale, ketchup di corniole e ortaggi al camino
GRAN MASETTO '20 ENDRIZZI

Anatra in due cotture, crema di nocciola e ciliegie di Igor
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne '15 Antinori

SEGUI IL TUO SENTIERO, OVVERO CREA LA TUA ESPERIENZA. LA COMPLESSITÀ DEI PIATTI CI IMPONE UNA CERTA RIGIDITÀ MA È POSSIBILE QUALCHE VARIAZIONE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE A OSPITI VEGETARIANI E ALLA PRESENZA DI INTOLLERANZE O ALLERGIE.

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE

€ 37,00

PRIMI PIATTI

€ 39,00

SECONDI PIATTI

€ 49,00

DESSERT

€ 31,00

FUORI MENÙ

A RICHIESTA



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 13,50 - € 16,50
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO	€ 13,50 - € 16,50
ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT BIO '19 COCCHI	€ 16,50
CHAMPAGNE BRUT ROYAL SILVER POMMERY	€ 23,50
NOSIOLA CORYLUS '22 MASO CANTANGHEL	€ 11,50
MANZONI BIANCO '21 MASO FURLI	€ 8,50
POUILLY-FUSSÈ '23 DOMAINES LEFLAIVE	€ 19,50
PINOT BIANCO RISERVA FLORA '18 GIRLAN	€ 11,50
DERTHONA TIMORASSO '22 VITE COLTE	€ 8,50
BIANCO FAYE ANNATE STORICHE POJER & SANDRI	€ 17,50
CERVARO DELLA SALA '22 CASTELLO DELLA SALA	€ 19,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PINOT NERO '19 DELAITI	€ 10,50
TEROLDEGO GHANDER '20 GHANDER	€ 12,50
SUL VULCANO ROSÈ '24 DONNAFUGATA	€ 9,50
AGRANTINO DI MONTEFALCO 25° ANNIVERSARIO '20 A. CAPRAI	€ 24,50
GRAN MASETTO '20 ENDRIZZI	€ 19,50
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '15 ANTINORI	€ 27,50
GINTOSA & TASSONI SUPERFINE	€ 20,00
POIRE WILLIAMS & COGNAC F. PEYROT	€ 17,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
ROSEN MUSKATELLER '21 MURI-GRIES	€ 13,50
SAN MARTIM GRIGOLETTI	€ 12,50
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA	€ 14,50
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI	€ 12,50

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.

ORARIO APERTURA 17.00 - 24.00

CUCINA 19.00 - 22.00

LUNEDÌ IL LOCALE RIMANE CHIUSO (ESCLUSO FESTIVITÀ)

PETITS FOURLS E COPERTO SONO COMPRESI NEL PREZZO