



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

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

ERA IL MARE. I FOSSILI MARINI RACCONTANO LA GENESI DELLE DOLOMITI E CI LASCIANO INCREDULI O FORSE SOLO AFFASCINATI. LA SUGGERIZIONE 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 TRENTINE E IL PIÙ ICONICO DEI MOLLUSCHI:

NEW

TRENTODOSTRICA
AFRODISIACO

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

PROGRAMMA D'INVERNO

NOVITÀ



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 MARTIN GRIGOLETTI

KAISER, VILAR E MAKÀ

POIRE WILLIAMS & COGNAC F. PEYROT



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

04 - 22 DICEMBRE 2025

DALLE REGIONI ITALIANE

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-FUISSÈ '23 DOMAINES LEFLAIVE

RAVIOLO 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



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

DEGUSTAZIONI

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 & STORIE

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

TRENTODOSTRICA
AFRODISIACO

NEW



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 NOCCIOLE E CILIEGIE DI IGOR
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '15 ANTINORI

À LA CARTE

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

IN ABBINAMENTO

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-FUISSÈ '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
SAGRANTINO 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 MARTIN GRIGOLETTI	€ 12,50
KERNER PRAEPOSITUS PASSITO '21 A. NOVACELLA	€ 14,50
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI	€ 12,50

INFO

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 FOURS E COPERTO SONO COMPRESI NEL PREZZO