



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

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.



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

MENÙ DEL NUOVO ANNO

DALLE DOLOMITI

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO
GINTOSA & TASSONI SUPERFINE

TORTELLINI IN RISTRETTO DI CAPPONE

SPUMA DI TRENTINGRANA DI MALGA
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

RISOTTO AL MIDOLLO

CASTRAURE, PEPE, PECORINO E MELE SELVATICHE
"LOVERS" MAGNUM '23 ST. MICHAEL-EPPAN

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO DI CONIFERE

CACCIAGIONE E SOTTOBOSCO INVERNALE
L'ORA '22 C. TOBLINO

FARAUOVO IN CAMICIA E CAPPUCINO DI ZUCCA

ERBORINATO, RADICCHIO, CASTAGNE ED ACETO DI MOSTO
PINOT NERO '20 DELAITI

CROSTATINA, GELATO FIOR DI LATTE, GEL AL CAFFÈ E CANNELLA
ESSENZIA '19 POJER & SANDRI

IN ALTERNATIVA

CERVO DEL PARCO DELLO STELVIO IN SALSA AL TEROLDEGO
ERBE ESSICcate DI NAMBINO, FUNghi E CORNIOLE

TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA
FERAL N° 4 FERAL

SPUMA, GELATO E CRUMBLE NATALIZIO, CIALDA DI STORO
SAN MARTIM GRIGOLETTI

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



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

23 DICEMBRE 2025 - 18 GENNAIO 2026

DALLE REGIONI ITALIANE

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

BOUNTY DI SCAMPO, MANDORLA, CAVOLFOIRE E TARTUFO
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO

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

TRENTODO_{STRI}CA
AFRODISIACO
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

GAMBERO, LIQUIRIZIA E TUORLO
RADICE DI PREZZEMOLO E PISTACCHIO DI BRONTE
GRAND ARDECHE CHARDONNAY '23 LOUIS LATOUR

AFELTRA BIO IN SALSA DI SCOGLIO
"LARDO" DI SEPPIA AL CARBONE MARINO
GORGONA '23 FRESCOBALDI

RICCIOLA AL CAVIALE AFFUMICATO
ESTRATTO DI CAROTA E FINOCCHIO, SALSA OLANDESE
CURAZIA MANZONI BIANCO RISERVA '22 MASO SAN GIORGIO

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
AMARONE DELLA VALPOLICELLA S. URBANO '19 SPERI

MOUSSE FONDENTE, TERRA DI CACAO E ARIA DI MENTA
DORON UVE STRAMATURE E. ROSI



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

DALLE REGIONI ITALIANE

€ 130,00

€ 160,00

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

NEW

TRENTODOSTRICA
AFRODISIACO



STORIA DI CERVI E CHATGPT
NEL PARCO DELLO STELVIO



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 (2 PORTATE)
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
DESSERT
FUORI MENÙ

€ 37,00
€ 39,00
€ 49,00
€ 31,00
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
L'ORA '22 C. TOBLINO	€ 11,50
"LOVERS" MAGNUM '23 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 13,50
GRAND ARDECHE CHARDONNAY '23 LOUIS LATOUR	€ 11,50
GORGONA '23 FRESCOBALDI	€ 27,50
CURAZIA MANZONI BIANCO RISERVA '22 MASO SAN GIORGIO	€ 10,50
BIANCO FAYE ANNATE STORICHE POJER & SANDRI	€ 18,50
SAUVIGNON RISERVA SACALIS '21 ANSITZ WALDGRIES	€ 13,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PINOT NERO '20 DELAITI	€ 10,50
TEROLDEGO GIOIA '20 MA.IA	€ 13,50
SUL VULCANO ROSÈ '24 DONNAFUGATA	€ 9,50
AMARONE DELLA VALPOLICELLA S. URBANO '19 SPERI	€ 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
ESSENZIA '19 POJER & SANDRI	€ 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 FOURS E COPERTO SONO COMPRESI NEL PREZZO