



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 TARENTINE 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 D'INVERNO

DALLE DOLOMITI

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO
GINTOSA & TONICA MASO ALTO

ZUPPA DI LEGUMI

GIARDINO INVERNALE E ERBE AROMATICHE
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

RISOTTO VIALONE NANO AL MIDOLLO

SASHIMI DI RENDENA, RADICCHIO ED ESSENZA DI SPECK
CURAZIA MANZONI BIANCO RISERVA '22 MASO SAN GIORGIO

TORTELLI DI PICCIONE AL PINOT NERO

CREMOSO AL TOPINAMBUR, MOSTARDA DI ZUCCA E CIPOLLOTTO
PINOT NERO GLEN '22 CASTELFEDER

FARAUOVO POCHÉ AL BALSAMICO DI MELA
SOTTOBOSCO, PORCINI, MALGA E BIANCHETTO
ADAGIO MERLOT '20 DELAITI

CONSISTENZE DI NOCCIOLA, FRUTTA SECCA E CAFFÈ
ESSENZIA '19 POJER & SANDRI

IN ALTERNATIVA

CAPRIOLO "STEINER"

BACCHE ALPINE, GRAPPA DI CIRMOLO E ORTAGGI AL MIELE
TEROLDEGO '21 GHANDER
FERAL N° 4 FERAL

DECLINAZIONI DI MELA, YOGURT DI MONTAGNA E PINO MUGO
SAN MARTIN GRIGOLETTI

KAISER, VILAR E MAKÀ
POIRE WILLIAMS & COGNAC F. PEYROT



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

20 GENNAIO - 01 MARZO 2026

DALLE REGIONI ITALIANE

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

GAMBERO ROSSO E SUO NETTARE
PISTACCHI, MAIONESE AL TUORLO MARINATO, LIQUIRIZIA E AGRUMI
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO

TONNO ALLA PUTTANESCA
CON PANE DI ALTAMURA
ROSAMARA '24 COSTARIPA
FERAL N° 2 FERAL

TAGLIATELLE DI GRANI ANTICHI
ZUPPA DELL'ADRIATICO E "LARDO" DI SEPIA AL CARBONE MARINO
MACON-VERZÈ '23 DOMAINE LEFLAIVE

GNOCCHO DI PATATE AL BURRO DI CONIFERE
ERBE SPONTANEE, SPUGNOLE E "POINA" AFFUMICATA
SYLVANER RISERVA PRAEPOSITUS '22 A. NOVACELLA

SCAMPO E TRENTODOSTRICA
CHIARANDÀ '21 DONNAFUGATA

RICCIOLA AL LIMONE BIO
ESTRATTO DI CAROTA E CARCIOFI DI SANT'ERASMO
VILLA BUCCI RISERVA '18 BUCCI

AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO
SANCT VALENTIN COMTESS '21 ST.MICHAEL-EPPAN
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

IN ALTERNATIVA

TESTA-CODA DI VITELLO
ANIMELLA, MALGA, ACQUADOLCE, TARASSACO E CAFFÈ
VIGNA LIUZZA RISERVA '21 ROCCAPESTA

MOUSSE FONDENTE, TERRA DI CACAO E ARIA DI MENTA
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

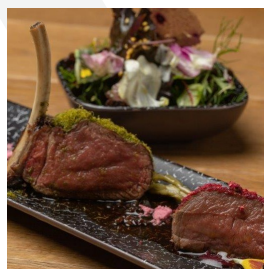
ICONE: RICETTE MODERNE, STORIE DA RACCONTARE, ESPRESSIONI DI CREATIVITÀ

NEW

TRENTODOSTRICA
AFRODISIACO



STORIA DI CERVI E CHATGPT
NEL PARCO DELLO STELVIO



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 (2 PORTATE)

€ 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
CURAZIA MANZONI BIANCO RISERVA '22 MASO SAN GIORGIO	€ 10,50
MACON-VERZÈ '23 DOMAINE LEFLAIVE	€ 18,50
SYLVANER RISERVA PRAEPOSITUS '22 A. NOVACELLA	€ 9,50
CHIARANDÀ '21 DONNAFUGATA	€ 9,50
VILLA BUCCI RISERVA '18 BUCCI	€ 15,50
"LOVERS" MAGNUM '23 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 13,50
SAUVIGNON RISERVA SACALIS '21 ANSITZ WALDGRIES	€ 13,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PINOT NERO GLEN '22 CASTELFEDER	€ 10,50
TEROLDEGO '21 GHANDER	€ 13,50
ADAGIO MERLOT '20 DELAITI	€ 9,50
ROSAMARA '24 COSTARIPA	€ 9,50
VIGNA LIUZZA RISERVA '21 ROCCAPESTA	€ 24,50
BRUNELLO DI MONTALCINO '16 COSTANTI	€ 29,50
SFURZAT 5 STELLE '20 N. NEGRI	€ 19,50
GIN TOSA & TONICA MASO ALTO	€ 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 MARTIN GRIGOLETTI	€ 12,50
SANCT VALENTIN COMTESS '21 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 13,50
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