



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 DI PRIMAVERA

DALLE DOLOMITI

ANTIPASTO DEL GALLO CEDRONE

TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO
GINTOSA & TONICA MASO ALTO

PASTA E PATATE DI MONTAGNA

GIARDINO PRIMAVERILE
TRENTODOC, PROPOSTA DEL GIORNO

TAGLIOLINI

BURRO D'ANGUILLA AFFUMICATO, RADICI E CAVIALE
SOT SÀS CUVÉE '22 MASO CANTANGHEL

GNOCCO DI PATATE ALLE CONIFERE
SELVAGGINA E CAPPUCCINO DI FUNGHI
PINOT NERO '22 MASO POLI

FARAUOVO 61°

PERE, BRUSCANDOLI, BAGOSS E TEROLDEGO
TEROLDEGO '20 DE VESCOVI ULZBACH

SFOGLIA DI MELA, SAMBUCO E SIDRO

SAN MARTIN GRIGOLETTI

IN ALTERNATIVA

AGNELLO DELLE DOLOMITI

PRIMIZIE DI ORTAGGI E ERBE AROMATICHE
POJEMA ANNATE PARTICOLARI E. ROSI
FERAL N° 4 FERAL

TIRAMISÙ E MARSALA

MARSALA SUP. GARIBALDI DOLCE 2 ANNI ANGILERI

VILAR, MAKÀ E RADICCHIO

LIQUORE DI GRAPPA NOCINO E MIELE DISTILLERIA FRANCESCO



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

03 MARZO - 06 APRILE 2026

DALLE REGIONI ITALIANE

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

SASHIMI DI RICCIOLA CARAMELLATA
ALBICOCCA AL FUMO, RADICCHIO E ASPARAGI DI MARE
FRANCIACORTA, PROPOSTA DEL GIORNO

TONNO ALLA PUTTANESCA
ROSABELLA '24 G. D. VAJRA
FERAL N° 2 FERAL

RAVIOLO DI CROSTACEI IN EMULSIONE DI RICCIO
TUORLO DI QUAGLIA, ASPARAGI E CEDRO
MACON-VERZÈ '23 DOMAINE LEFLAIVE

RISOTTO CARNAROLI RISERVA
BACCALÀ, PEPPERONE, CIME DI RAPA E BURRATA
SUL VULCANO ETNA BIANCO '22 DONNAFUGATA

CARCIOFI, MOLLUSCHI E MANDORLE
NEVE DI TRENTODOSTRICA
CHARDONNAY SAINT VALENTIN RISERVA '22 ST. MICHAEL-EPPAN

PESCE DEL MERCATO
LEGUMI, SCAROLE E POMODORO VERDE
SAUVIGNON RISERVA SACALIS '21 ANSITZ WALDGRIES

PAVLOVA BIANCA, CAROTA, ARANCIA ROSSA E OLIVELLO SPINOSO
'A SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC

IN ALTERNATIVA

PICCIONE
NOCCIOLE, FICHI E TARTUFO
MONTEVERTINE '21 MONTEVERTINE

FONDENTE E GIANDUIA, LAMPONE FRESCO
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

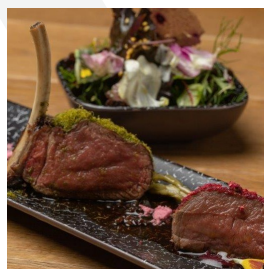
ICONE: RICETTE MODERNE, STORIE DA RACCONTARE, ESPRESSIONI DI CREATIVITÀ

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
SOT SÀS CUVÉE '22 MASO CANTANGHEL	€ 9,50
MACON-VERZÈ '23 DOMAINE LEFLAIVE	€ 18,50
SUL VULCANO ETNA BIANCO '22 DONNAFUGATA	€ 10,50
CHARDONNAY SANCT VALENTIN RISERVA '22 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 15,50
SAUVIGNON RISERVA SACALIS '21 ANSITZ WALDGRIES	€ 12,50
"LOVERS" MAGNUM '23 ST. MICHAEL-EPPAN	€ 13,50
FERAL N° 2-4 FERAL	€ 7,50
PINOT NERO '22 MASO POLI	€ 10,50
TEROLDEGO '20 DE VESCOVI ULZBACH	€ 9,50
POJEMA ANNATE PARTICOLARI E. ROSI	€ 15,50
ROSABELLA '24 G. D. VAJRA	€ 9,50
MONTEVERTINE '21 MONTEVERTINE	€ 24,50
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE '20 ANTINORI	€ 25,50
SFURZAT 5 STELLE '20 N. NEGRI	€ 19,50
GINTOSA & TONICA MASO ALTO	€ 23,00
LIQUORE DI GRAPPA NOCINO E MIELE DISTILLERIA FRANCESCO	€ 17,00
LYNX CESCONI "AMERICANO"	€ 17,00
SAFFRON GIN & ELDERFLOWERTONIC	€ 17,00
SAN MARTIN GRIGOLETTI	€ 12,50
MARSALA SUP. GARIBALDI DOLCE 2 ANNI ANGILERI	€ 15,50
'A SIGNURINA '21 I GIARDINI DI TANIT	€ 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