



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

MENÙ D'INVERNO 04 - 06 FEBBRAIO 2022

DALLE DOLOMITI E BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA: UN PERCORSO GUIDATO ALLA RICERCA DI NUOVI ABBINAMENTI.

LA PROPOSTA **INVERNO 2022** RAPPRESENTA L'EVOLUZIONE DEL LAVORO INIZIATO AL GALLO CEDRONE DALLA SUA APERTURA NEL DICEMBRE 2006. CONTINUITÀ E INNOVAZIONE, DI FORMA E SOSTANZA. ABBIAMO ACCOLTO E FATTO DIVERTIRE MIGLIAIA DI OSPITI, ABBIAMO SPERIMENTATO, RISCHIATO E SBAGLIATO. MA ANCHE TROVATO **UNA FORMULA ORIGINALE E VINCENTE** E QUANDO LE COSE FUNZIONANO DIVENTA ASSAI DIFFICILE CAMBIARE. ORA, CON CAPARBIETÀ E DEDIZIONE, CI RIMETTIAMO IN GIOCO PER CONTINUARE A SORPRENDERVI.

BUON DIVERTIMENTO !

SABINO, GIUSEPPE E MARCO

ANTIPASTO DI BENVENUTO AL GALLO CEDRONE
DALLA DISPENSA E DALLA PENTOLA

BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA FREE SOLO | SESSION ALE

TAGLIOLINI DI GRANO KHORASAN AL BIANCHETTO
SOFFICE DI PATATE AL CAMINO, TUORLO CROCCANTE E BURRO

BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA MOXIE | AMERICAN PALE ALE

UOVO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA
BOSCO, TARTUFO NERO DI TOBLINO E SOLANDRO DI MALGA

BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA CHAIN BREAKER | INDIA PALE ALE

IN ALTERNATIVA

LOMBATA DI SCOTTONA MATURATA 60 GG NEL SALE
UVA, ROSA DI GORIZIA E SALSIA AL ROSSO SEBINO
BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA CHAIN BREAKER | INDIA PALE ALE

RIBES NIGRUM, TULAKALUM E FIOR DI TONKA
BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA VIVIENNE | VIENNA LAGER

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO A TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.
IL COSTO BEVANDE INCLUSE È:

DALLE DOLOMITI E BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA»

€ 129,00

DALLE DOLOMITI »



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

WINTER MENU 04TH - 06TH FEBRUARY 2022

FROM DOLOMITES AND IMPAVIDA CRAFT BEER: A GUIDED TOUR IN SEARCH OF NEW PAIRINGS.

THE **WINTER 2022** PROPOSAL REPRESENTS THE EVOLUTION OF THE WORK STARTED AT THE GALLO CEDRONE SINCE ITS OPENING IN DECEMBER 2006. CONTINUITY AND INNOVATION, OF FORM AND SUBSTANCE. WE WELCOMED AND ENTERTAINED THOUSANDS OF GUESTS, WE EXPERIENCED, RISKED AND MADE MISTAKES. BUT ALSO FOUND **AN ORIGINAL AND WINNING FORMULA** - WHEN THINGS WORK IT BECOMES VERY DIFFICULT TO CHANGE. NOW, WITH STUBBORNNESS AND DEDICATION, WE GET BACK IN THE GAME TO CONTINUE TO SURPRISE YOU.

HAVE FUN !

SABINO, GIUSEPPE E MARCO

WELCOME HORS D'OEUVRE

FROM THE PANTRY AND THE POT

IMPAVIDA CRAFT BEER FREE SOLO | SESSION ALE

KHORASAN WHEAT TAGLIOLINI WITH "BIANCHETTO" TRUFFLE
POTATO FLUFF, CRISPY YOLK AND MOUNTAIN BUTTER

IMPAVIDA CRAFT BEER MOXIE | AMERICAN PALE ALE

ORGANIC EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE
WOOD, TOBLINO BLACK TRUFFLE AND SOLANDRO CHEESE

IMPAVIDA CRAFT BEER CHAIN BREAKER | INDIA PALE ALE

OR

SIRLOIN STEAK AGED 60 DAYS IN SALT
GRAPES, ROSE OF GORIZIA AND ROSSO SEBINO WINE SAUCE

IMPAVIDA CRAFT BEER CHAIN BREAKER | INDIA PALE ALE

RIBES NIGRUM, TULAKALUM AND TONKA FLOWERS

IMPAVIDA CRAFT BEER VIVIENNE | VIENNA LAGER

THE TASTING MENU IS SERVED TO ALL TABLE GUESTS.

THE COST INCLUDING DRINKS IS:

FROM DOLOMITES AND IMPAVIDA CRAFT BEER »

€ 129,00

FROM DOLOMITES »