



OSTERIA STORICA
MORELLI

Un buon ristorante non è fatto solo di ottima cucina, ma anche di buona accoglienza.

L'Osteria Storica Morelli è il frutto di due scelte:

- *Una scelta di cuore, guidata dalla nostra passione per la cucina e*
- *Una scelta di testa, guidata dalla nostra esperienza lavorativa.*

Per questo, in cucina coltiviamo le tradizioni e la cura artigianale per le materie prime: non a caso, Fiorenzo Varesco è stato il nostro Maestro.

Allo stesso tempo, gestiamo l'attività di ristorazione con professionalità, per garantire la migliore esperienza ai nostri clienti.

L'Osteria Storica Morelli è il ristorante che persegue la filosofia di un mondo dove il cibo deve essere buono e sano per chi lo consuma, per chi lo produce e per il pianeta.

Noi partiamo da dove Fiorenzo Varesco è arrivato. Abbiamo l'onore di salire sulle spalle del gigante: senza di lui, tutto questo non sarebbe stato possibile e a lui va il nostro ringraziamento: per i consigli che ci ha dato, con il suo cuore d'oro talvolta nascosto dal suo essere un po' burbero, e per l'appoggio che ci sta dando nel passaggio di consegne: grazie Fiorenzo.

Qui inizia la nostra avventura, e la nostra prima preoccupazione è di non deludere voi, il nostro Maestro e tutte le persone che ci hanno dato fiducia, ma siamo certi che daremo il meglio di noi per farvi ritornare! Per intanto, grazie per metterci alla prova!

Buona lettura...

Fabio e Nicola



OSTERIA STORICA
MORELLI

Percorso Gastronomico

“FACCIO IO”

(servito a tavolo completo)

Il menù che vi proponiamo è un percorso in cui vi lasciate guidare dal nostro Chef Fabio e da Valery, alla scoperta della loro cucina.

Le parole chiave a cui ci ispiriamo sono:

Territorialità

Stagionalità

Tradizione

Percorso gastronomico da 7 portate

€ 55 a persona

Abbinamenti vino con 3 calici

€ 15 a persona

Acqua naturale

€ 0

Acqua frizzante

€ 2

Coperto e pane fatto in casa

€ 3

Siamo a vostra completa disposizione su eventuali variazioni negli ingredienti del nostro menù per poter accogliere le vostre intolleranze alimentari o allergie.

Antipasti

Salumi di nostra produzione con giardiniera di verdure

(9, 12)

€ 16

Selezione di formaggi con composte fatte in casa

(7)

€ 16



Tartare di capriolo, maionese alle nocciole, chips di polenta e polvere di caffè

(3, 8)

€ 15

Salmerino della *Val di Sole* marinato, agretti spadellati, mela e olio alle erbe

(4, 12)

€ 14

Sformato ai carciofi di *Menfi*, fonduta d'alpeggio e croccante di segale

(1, 3, 7)

€ 13



Tomino di pecora dell'Azienda Agricola le Mandre di *Bedollo*, misticanza selvatica e fragole

(7)

€ 14

Primi

Canederli della tradizione in brodo

(1, 3, 7, 9)

€ 12

Gnocchi di polenta con ragù di capriolo e polvere di pino mugo

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 14

Tagliolino alle sarde del *Lago di Garda*, pinoli tostati, uva fraga e aneto

(1, 4, 8, 12)

€ 15

Risotto *Grumolo delle Abbadesse* ai funghi marzaioli con fonduta di Caselet della *Val di Sole*

(7, 12)

€ 15



Mezzelune di patate al caprino, tarassaco ripassato, burro nocciola e Trentingrana d'alpeggio

(1, 3, 7)

€ 14



Secondi

Costata di maiale nostrano con contorni del giorno

(7)

€ 24

Spezzatino di capriolo al ginepro, polenta di Mais Spin e cappuccio brasato

(12)

€ 20

Filetto di salmerino, insalata di patate alla trentina e spinacio fresco

(4, 10, 12)

€ 22

Asparagi bianchi di *Aldeno*, salsa bolzanina, prosciutto cotto di nostra produzione e cipollotto confit

(3, 10, 12)

€ 20

Dolci della casa

Bavarese al cioccolato fondente con confettura di arance

(3, 7, 8)

€ 7

Torta del giorno

(1, 3, 7, 8)

€ 6

Rosada della tradizione con fragole fresche

(3, 7)

€ 7

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

(1, 7, 8, 12)

€ 7

TABELLA ALLERGENI:

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a Guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

I PRODUTTORI LOCALI

Il nostro impegno per valorizzare la filiera trentina

Asparagi

Az. Agricola Delaiti, Aldeno

Farine varie e farina di mais

Molino Pellegrini, Riva del Garda

Mulino Terrevive, Romano d'Ezzelino

Mulino Moser, Baselga di Pinè

Pesce di lago

Rania Alberto, Riva del Garda- Mulino Terrevive

Trota fario e salmerino

Az. Agricola Tullia Vinante, Masi di Cavalese

Carne di maiale

Az. Agr. Bronzini, Bleggio Superiore

Carne di capretto e agnello

Az. Agricola Danilo Vinante, Lago di Tesero

Zeni Ivan, Tesero

Carni speciali ed interiora

Macello di Pergine, Pergine Valsugana

I PRODUTTORI LOCALI

Il nostro impegno per valorizzare la filiera trentina

Carne di vitello e di manzo

Maso Santa Libera, Tesero e altri piccoli allevatori

Formaggi

Le Mandre, Bedollo

Maso Santa Libera, Tesero

Libera Associazione Pastori e Malghesi del Lagorai e varie malghe estive

Riso e farina di mais biancoperla

Az. Agr. De Tacchi, Grumolo delle Abbadesse

Caffè, caffè d'orzo e zucchero

Daltam El Cibao, Trento

Uova

Delmarco Paolo, Frassilongo

Funghi e piccoli frutti

Vari produttori e raccoglitori locali

Erbe selvatiche

Mayr Stefano, Bosentino

Confezionamento confetture e sott'olii

Cà dei Baghi, Bosentino

