



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

Percorso Gastronomico

“FACCIO IO”

(servito a tavolo completo)

Il menu che vi proponiamo e 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)

€ 17



Carne salada di Grigio Alpina con cavolo rosso fermentato e capperi di tarassaco

(12)

€ 14



Sarde del *Lago di Garda* "El Pescador" impanate e fritte, maionese agli agrumi e cipolla in agrodolce

(1, 3, 4, 8, 12)

€ 14

Sformato alle ortiche, fonduta di *Primiero* stagionato e pancetta croccante

(1, 3, 7)

€ 13

Tomino di pecora dell' Azienda Agricola le Mandre di *Bedollo*, insalata di stagione, chips di polenta e fragole

(7)

€ 14

Primi

Canederli di patate e porri, burro, salvia e crema di spinaci

(1, 3, 7, 9)

€ 12

Gnocchi di polenta con ragù di salsiccia con spuma di Trentingrana d'alpeggio

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 14



Rotolo gratinato agli asparagi bianchi di Aldeno e prosciutto cotto di nostra produzione con uovo marinato

(1, 3, 7)

€ 14

Riso *Grumolo delle Abbadesse*, trota, limone confit e timo selvatico

(4, 7)

€ 16



Bottoni ripieni alla silene, ricotta affumicata e burro nocciola

(1, 3, 7)

€ 14

Secondi

Filetto di maiale Trentino in manto di speck, purea di sedano rapa e mele

(9, 12)

€ 23

Il coniglio della Nonna Rosa, polenta e funghi marzaioli

(7, 9, 12)

€ 21

Salmerino della *Val di Sole*, crema di patate e aglio orsino

(4, 10, 12)

€ 22

Asparagi bianchi dell'Igor Delaiti di *Aldeno*, tomino alla piastra e cipollotto confit

(7, 10)

€ 20

Dolci della casa

Bavarese al cioccolato fondente con confettura di arance

(3, 7, 8)

€ 7

Torta del giorno

(1, 3, 7, 8)

€ 7

Rosada della tradizione con fragole fresche

(3, 7)

€ 7

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

(1, 7, 8, 12)

€ 7

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa

(7, 8)

€ 6