



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 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

€ 2.5

Coperto e pane fatto in casa

€ 3,5

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)

€ 17

Selezione di formaggi con composte fatte in casa

(7)

€ 18



Carpaccio di carne salada di nostra produzione, composta di mele, noci e Trentingrana

(8)

€ 15



Torta salata alle cipolle con fonduta di formaggio d'alpeggio

(1, 3, 7)

€ 13

Sarde in saor "El Pescador", polenta arrostita e cipolla di Tropea

(4, 12)

€ 15

Polpette di pesce d'acqua dolce, cappuccio fermentato, salsa allo yogurt e aneto

(3, 4, 7)

€ 14

Primi

Canederli tradizionali, burro e salvia

(1, 3, 7)

€ 13

Gnocchi di polenta al ragù di manzo e spuma di Trentingrana d'

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 15



Pressknodel al formaggio con insalata di cavolo cappuccio

(1, 3, 7, 12)

€ 14

Bottoni alle erbe di campo, ricotta affumicata e semi di papavero

(1, 3, 7)

€ 15

Risotto *Grumolo delle Abbadesse* con funghi locali

(7,9)

€ 16



Secondi

Spezzatino di manzo altoatesino alla vaniglia con polenta

(9, 12)

€ 23

Cosciotto di agnello della *Val di Fiemme*, kefir e spugnole

(7, 12)

€ 26

Sarde del lago di Garda alla beccafico con radicchio arrosto al miele

(1, 4, 8)

€ 24

Sedano rapa impanato e fritto, insalata di stagione e maionese al limone

(1, 3, 9)

€ 20

Dolci della casa

Mousse ai tre cioccolati con terre di cacao e mandorle

(3, 7, 8)

€ 8

Torta del giorno

(1, 3, 7, 8)

€ 7

Rosada della tradizione con fragole fresche

(3, 7)

€ 7

Strudel di mele con gelato

(1, 7, 8, 12)

€ 7

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa

(7, 8)

€ 6