



**Slow Food®**  
**Alleanza dei Cuochi**

I cuochi dell'Alleanza impiegano materie prime locali e di qualità, fornite da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali.

Valorizzano le produzioni sostenibili e virtuose locali, a partire dai Presidi Slow Food, dall'Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food.

Danno visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro.

Riducono al minimo lo spreco alimentare e si preoccupano dell'impatto ambientale delle proprie scelte.



[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



## **Slow Food®** **Alleanza dei Cuochi**

Il nostro locale  
aderisce all'Alleanza  
Slow Food, un patto  
fra cuochi e piccoli  
produttori per  
promuovere i cibi  
buoni, puliti e giusti  
del territorio e  
salvare la  
biodiversità.



**I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.**



**L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.**

**[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)**  
**[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)**

# ***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



Molino Terrevive, Romano d'Ezzelino



Molino Moser, Baselga di Pinè



## **Pesce di lago**

Rania Alberto, Riva del Garda



## **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



## **Confezionamento confetture e sott'oli**

Cà dei Baghi, Bosentino

## **Erbe selvatiche**



Mayr Stefano, Bosentino

## ***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 Michele, 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)

€ 18

**Tartare di capriolo con maionese alla nocciole, cracker ai semi e frutti rossi**

(1, 3, 8)

€ 16

**Salmerino della *Val di Sole* in carpione**

(4, 9, 12)

€ 17

**Lingua salmistrata con salsa verde, hummus di fagioli e cipolle boretane in agrodolce**

(3, 11, 12)

€ 15

**Sformato alle castagne con crema di zucca e gorgonzola**

(3, 7)

€ 14

## ***PRIMI***

### **Canederli tradizionali in brodo**

(1, 3, 7)

€ 13

### **Gnocchi di polenta di Mais spin della Valsugana**

**con ragù di salsiccia**

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 15

### **Tortelli ai mirtilli rossi ripieni allo stracchino e trombette della morte**

(1, 3, 7, 9)

€ 17

### **Risotto *Grumolo delle Abbadesse* con porcini locali del Marcello**

(7, 9)

€ 16

### **Pressknödel al Graukäse con insalata di cavolo cappuccio e speck**

(1, 3, 7, 12)

€ 14

## ***SECONDI***

**Grestel con millefoglie di patate, cappuccio rosso fermentato e uovo all'occhio di bue**

(3, 9)

€ 24

**Sarde del Lago di Garda El Pescador con pesto di finocchio e radicchio tardivo en saor**

(4, 7, 8, 12)

€ 25

**Salsiccia di agnello della Val di Fiemme con funghi misti locali e polenta**

(7, 12)

€ 22

**Torta di cipolle, fonduta di formaggi di alpeggio e polvere di porcini**

(1, 3, 7)

€ 17

### **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		

## ***FORMAGGI***

***(Specifichiamo che tutti i nostri formaggi sono a latte crudo)***

***Piatto di formaggi misti con composte e conserve fatte in casa***

***(7)***

***€ 20***

***Sei Lune di razza Grigio alpina***  ***Maso Santa Libera*** ***Tesero***

***Tre Lune*** ***Maso Santa Libera*** ***Tesero***

***Casolét*** a latte crudo della Val di Pejo  ***Caseificio Turnario*** ***Pejo***

***Formaggio di Malga del Lagorai***  ***Malga Valsolero*** ***Borgo***

***Mandre*** ***Le Mandre*** ***Bedollo***

***Bedol*** ***Le Mandre*** ***Bedollo***

***Trentingrana di Alpeggio***  ***Caseificio Sociale*** ***Primiero***

***Proponiamo anche formaggi di altre regioni per arricchire la nostra selezione***





*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!*

*Fabio e Nicola*