



## 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.fondazioneslowfood.it](http://www.fondazioneslowfood.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



Mulino Terrevive, Romano d'Ezzelino



Mulino 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'olii

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, fondata di formaggi di alpeggio e polvere di porcini**

(1, 3, 7)

€ 17

### **TABELLA ALLERGENI:**

1 Glutine

5 Arachidi

9 Sedano

13 Lupini

2 Crostacei

6 Soia

10 Senape

14 Molluschi

3 Uova

7 Latte

11 Sesamo

4 Pesce

8 Frutta a Guscio

12 Solfiti

## **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*