



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
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
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 e 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)

€ 19

Torta salata agli asparagi dell'Igor Delaiti con crema al Trentingrana di Alpeggio  e zafferano di Raniero di Tenna

(1, 3, 7)

€ 14

Battuta di pecora della Valle dei Mocheni, pan brioche e le nostre conserve

(1, 7, 12)

€ 17

Insalata di tinca del Lago di Garda con verdure croccanti

(4, 12)

€ 16

Tomino fritto dell'azienda agricola "Le Mandre" con misticanza selvatica dello Stefano e aceto di lamponi

(1, 3, 7, 12)

€ 15

PRIMI

Canederli tradizionali burro e salvia

(1, 3, 7)

€ 13

Gnocchi di patate Biosaor di Costasavina con ragù di pecora del Manuel

(1, 3, 7, 9, 12)

€ 16

Bottoni alle ortiche, crema di fagioli Zolfino  , ricotta affumicata e polvere di aglio nero

(1, 3, 7)

€ 16

Risotto *Grumolo delle Abbadesse*  ai funghi marzaioli del Marcello e il nostro olio verde

(7, 9)

€ 17

Crema di asparagi dell'Igor Delaiti con canederlotti alle erbe spontanee e chips di Trentingrana di alpeggio 

(1, 3, 7)

€ 14

SECONDI

Spezzatino di selvaggina, dadolata di mele ai frutti rossi e polenta della Valsugana

(1,12)

€ 24

Coniglio al forno con rosti di polenta e patate e carciofi di Menfi 

(1, 3, 9, 12)

€ 24

Capretto nostrano della Valle dei Mocheni con contorno del giorno

(12)

€ 20/€ 25

Asparagi dell'Igor Delaiti, salsa bolzanina e prosciutto artigianale

(3, 10, 12)

€ 19

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



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!

Fabio e Nicola