



OSTERIA STORICA
MORELLI

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



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi



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 percorsi degustazione

(I menù degustazione si intendono serviti per l'intero tavolo)

1. Percorso Gastronomico “FACCIO IO” (7 Portate)

€ 55,00 a persona

Il menù che vi proponiamo è un percorso a sorpresa in cui vi lasciate guidare dal nostro Chef Fabio e Francisco alla scoperta della loro cucina.

- **Abbinamento vini** (3 calici): € 15,00 a persona

2. Menù Degustazione “TERRITORIO” (4 Portate)

€ 40,00 a persona

Un viaggio culinario attraverso il nostro territorio, plasmato dal ritmo delle stagioni e dal lavoro dei nostri produttori locali di fiducia.

- **Abbinamento vini** (2 calici): € 10,00 a persona

Per i tavoli superiori ad 8 persone consigliamo il “MENU CONDIVISIONE”

€ 45,00 a persona

Antipasti misti a centro tavola, bis di primi, bis di secondi, assaggio di dolci della casa. Per qualsiasi informazione rivolgersi a personale di sala.

Servizio Bevande e Coperto

- **Acqua di fonte:** € 0,00
- **Acqua naturale:** € 2,50
- **Acqua frizzante:** € 2,50
- **Coperto e pane fatto in casa:** € 3,5

Antipasti

- **Salumi di nostra produzione** con giardiniera di verdure casalinga (9, 12) — **€ 20,00**
- **Club Sandwich di Grigio Alpina**  insalata della *Cooperativa CS4*, maionese all'aglio orsino e cipolla di Tropea caramellata (1, 3, 7, 10, 12) — **€ 16,00**
- **Fiori di zucca pastellati** ripieni alla ricotta delle *Mandre*, pomodori secchi e limone su crema di carote arrosto al sambuco (1, 3, 7, 12) — **€ 15,00**
- **Ceviche Trota Oro di Preore** con biscotto salato alla segale e semi selvatici (1, 4, 12) — **€ 17,00**
- **Gazpacho di verdure grigliate** con uovo in salamoia di *Paolo di Frassilongo* e crostini di pane casereccio (1, 3, 8, 12) — **€ 14,00**

Primi

- **Canederli tradizionali** al burro e salvia
(1, 3, 7) — € 13,00
- **Bottoni di pasta fresca ripieni di cervo** con salsa al levistico e ciliegie profumate al Marzemino
(1, 3, 7, 12) — € 17,00
- **Tagliatelle allo zafferano di Raniero di Tenna** con stracotto di coda, spuma di *Trentingrana d'Alpeggio*  e polvere di caffè (1, 3, 7, 9, 12) — € 16,00
- **Gnocchi di pane e bieta** della *Cooperativa Sociale CS4* con insalata di biette colorate (1, 3, 7) — € 14,00
- **Risotto Grumolo delle Abbadesse**  con funghi misti locali delle valli trentine selezionati da *Marcello*
(6, 7) — € 18,00

Secondi

- **Rotolo di coregone Trota Oro di Preore** con zucchine alla menta e crema di mandorle (4, 8) — **€ 25,00**
- **Spezzatino di selvaggina al ginepro** con Mosa della tradizione trentina (1, 7, 12) — **€ 24,00**
- **Terrina di coniglio** con finferli spadellati all'olio e pagnotta alle olive (1, 12) — **€ 23,00**
- **Schnitzel di sedano rapa** con insalata di pomodorini freschi (3) — **€ 19,00**

Siamo a vostra completa disposizione su eventuali variazioni negli ingredienti del nostro menù alla carta per poter accogliere le vostre intolleranze alimentari o allergie.

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

I Formaggi

(Tutti i nostri formaggi sono rigorosamente a latte crudo)

- **Piatto di formaggi misti selezionati** con composte e conserve fatte in casa (7) — **€ 20,00**

La nostra selezione dai caseifici custodi:

-  • **Sei Lune** (Razza Grigio Alpina) | *Maso Santa Libera, Tesero*
 - **Fiocco** | *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*
 - **Primiero Stagionato** | *Caseificio Sociale Primiero*
-  • **Trentingrana di Alpeggio** | *Caseificio Sociale Primiero*

Proponiamo inoltre una rotazione di formaggi di altre regioni per arricchire la selezione in base alle stagionature.

Il nostro manifesto in tavola

Ogni giorno, nella nostra cucina, con Fabio e i nostri collaboratori ci impegniamo a:

- Sostenere la filiera locale: Utilizziamo materie prime che valorizzano il lavoro di contadini, allevatori, casari e artigiani trentini.
- Preservare la biodiversità: Proteggiamo attivamente le piccole produzioni tradizionali a rischio di estinzione.
- Cucinare con rispetto: Rispettiamo rigorosamente i cicli naturali e la stagionalità degli ingredienti.

I prodotti contrassegnati con il simbolo della chiocciola nel menù provengono direttamente dai Presìdi Slow Food



I produttori locali

-  **Asparagi:** *Az. Agricola Delaiti (Aldeno)*
-  **Farine e mais:** *Molino Pellegrini (Riva del Garda) | Piccoli produttori della Valsugana*
-  **Trota fario e salmerino:** *Az. Agricola Tullia Vinante (Masi di Cavalese) | Trota Oro (Preore)*
-  **Carne di maiale:** *Az. Agr. Bronzini (Bleggio Superiore)*
-  **Capretto e agnello:** *Az. Agricola Danilo Vinante (Lago di Tesero) | Zeni Ivan (Tesero) | Allevatori della Valle dei Mocheni*
-  **Carni speciali e interiora:** *Macello di Pergine (Pergine Valsugana)*
-  **Carne di vitello e manzo:** *Maso Santa Libera (Tesero) e altri piccoli allevatori*

I produttori locali

- 🏠 **Formaggi:** *Le Mandre* (Bedollo) | *Maso Santa Libera* (Tesero) | *Libera Associazione Pastori e Malghesi del Lagorai* e varie malghe estive
- 🍚 **Riso e mais biancoverla:** *Az. Agr. De Tacchi* (Grumolo delle Abbadesse)
- ☕ **Caffè e surrogati:** *Daltam El Cibao* (Trento)
- 🥚 **Uova:** *Delmarco Paolo* (Frassilongo)
- 🌲 **Funghi e piccoli frutti:** Vari produttori e raccoglitori locali del territorio
- 🍪 **Confetture e sott'olii:** *Cà dei Baghi* (Bosentino)
- 🌿 **Erbe selvatiche:** *Mayr Stefano* (Bosentino)

Il nostro impegno per valorizzare la filiera trentina

Grazie a tutti voi per la fiducia ed il continuo sostegno!

La storia

La nostra accoglienza, la nostra filosofia!

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 precise:

- **Una scelta di cuore:** guidata dalla nostra profonda passione per la cucina.
- **Una scelta di testa:** guidata dalla nostra solida 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 con rigida professionalità, per garantire la migliore esperienza ai nostri ospiti. Perseguiamo 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 di un gigante: senza di lui, tutto questo non sarebbe stato possibile. A lui va il nostro ringraziamento più grande: 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 concreto che ci sta dando nel passaggio di consegne. *Grazie Fiorenzo.*

Qui inizia la nostra avventura. La nostra prima preoccupazione è di non deludere voi ospiti, il nostro Maestro e tutte le persone che ci hanno dato fiducia. Siamo certi che daremo il meglio di noi per farvi ritornare.

Nel frattempo, grazie di cuore per metterci alla prova!

Fabio e Nicola

