



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, un secondo, 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
- **Tacos con carne salada di *Grigio Alpina*** , composta di fichi, noci e scaglie di Stravecchio del Primiero (1, 7, 8, 12) — € 16,00
- **Torta salata alle cipolle** con fonduta di *Trentingrana d'Alpeggio*  (1, 3, 7) — € 14,00
- **Speck di trota affumicato “*Trota Oro*”**, salsa di yogurt e cetrioli con crumble di pane alla segale (1, 4, 7) — € 17,00
- **I nostri *Sciatt*** (formaggio fritto) con insalata di stagione (1, 3, 7) — € 14,00

Primi

- **Canederli tradizionali** in brodo
(1, 3,7) — € 13,00
- **Mezzelune ripiene di ricotta salata** con salsa alla nerano e chips di zucchine
(1, 3, 7) — € 16,00
- **Tagliatelle ai porcini delle valli trentine** con burro montato al larice (1, 3, 7, soia) — € 19,00
- **Gnocchi di patate *AgriBeber* di Tenna**, salsa di datterino giallo profumato al timo, limone e ricotta affumicata
(1, 3, 7,) — € 15,00
- **Pressknodel di carote** con carpaccio di cavolo cappuccio e speck croccante (1, 3, 7, 12)
— € 15,00

Secondi

- **Lavarello in pastella al Lupino di Anterivo**  con salsa di more della Valle dei Mocheni e carote croccanti (1, ,4, 12) — **€ 25,00**
- **Filetto di maiale in manto di speck** con mele profumate al burro, salvia ed il suo aceto balsamico (7, 12) — **€ 24,00**
- **Roast Beef di manzo locale** con verdure in agrodolce (12) — **€ 23,00**
- **Parmigiana di melanzane** della Cooperativa sociale Cs4 — **€ 18,00**

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 prodoF 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 biancoperla:** *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 tuF 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



**Torta di rose con crema al mascarpone montato e albicocca Biosor al pepe
1,3,7,**

Rosada

Gelato agli arachidi e caramello salato sul nostro waffle

1,3,7, arachide allergene

Chesecake ai frutti

1,3,7,8,