

## Aperitivi

Aperitivi regionali, caratterizzati da drink e stuzzichini tipici, finger food in chiave local che deliziano il palato e lo preparano al pranzo o alla cena...

Utilizziamo solo prodotti di qualità, rigorosamente scelti in base alla stagionalità, rispettando la territorialità e la provenienza locale.

Durante l'aperitivo puoi scegliere tra un'ampia selezione di etichette di cantine locali e italiane, o farti suggerire il miglior abbinamento dal nostro oste Francesco, sommelier e grande appassionato di vino e birre.

**3 stuzzichi € 5,00 • 5 stuzzichi € 7,00**

### Orario di apertura continuato

**11.00 - 20.00**

**PER CENA PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## Vini al calice

### SPUMANTI

Delaiti brut m.c.	€ 4,00
Blanc de Sers m.c.	€ 4,00

### VINI BIANCHI

Vernazza Zinesa [Rore]	€ 3,00
Pinot grigio [Delaiti]	€ 3,00

### VINI ROSSI

San Lorenzo [Casata Monfort]	€ 3,00
Lagrein [Delaiti]	€ 3,00
Vernatsch [Ansitz Rinnhof]	€ 3,00



# CASTALLA

## Locanda

tel. **389 4630310**

e-mail [info@osteriastoricamorelli.it](mailto:info@osteriastoricamorelli.it)



## OSTERIA STORICA MORELLI

## Vini dell'Angelo



Massenza Belle [F. Poli]	€ 15,00
Vernazza Zinesa [Rore]	€ 15,00
Nosiola "Majano" [F. Poli]	€ 30,00
Paolina [Pelz]	€ 18,00
Veltliner rosso [Nicolodi]	€ 18,00
Pavana Valsugana [F. Poli]	€ 17,00
San Lorenzo [Casata Monfort]	€ 15,00
Teroldigo [Fedrizzi]	€ 21,00
Groppello di Revò ris. [El Zeremia]	€ 30,00
Foja Tonda [Armani]	€ 20,00
Marzemino sel. Verdini [Battistotti]	€ 20,00
Majere casetta [La Cadalora]	€ 30,00

## Menu

Il nostro speck stagionato 18 mesi  
con i nostri sott'aceti  
**€ 12,00**

Le sarde di lago in saor con polentina grigliata  
**€ 10,00**

Fiori di zuccina ripieni di ricotta alle erbe  
aromatiche con maionese al crescione acquatico  
**€ 10,00**

Tomino fresco delle Mandre  
con pesto del nostro orto  
**€ 10,00**

Canederlotti di Buon Enrico (*chenopodium*)  
con burro aromatico e ricotta affumicata  
**€ 10,00**

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi di stagione  
**€ 10,00**

Risotto ai germogli di pino  
e formaggio di malga del Lagorai  
**€ 10,00**

Gnocchi di polenta al ragù di salsiccia  
**€ 10,00**

Diaframma di vitello alla griglia su rosti  
di polenta e patate  
**€ 18,00**

Polenta, funghi misti locali e tomino alla piastra  
del Maso Santa Libera  
**€ 15,00**

Il "Grestel" rosticciata di carne e patate  
con insalata fresca dell'orto  
**€ 16,00**

Le puntine di maiale pesante trentino  
con patate rosolate  
**€ 15,00**

Insalatona di stagione con frutta e fiori  
**€ 8,00**

