

# Trattoria "Al Vecio Morer"

## Pranzo di Natale 2011

### Antipasti

*Tavolozza di carpacci con:  
pesce spada affumicato con radicchio di Treviso marinato,  
caprese di tonno scottato e mozzarella di bufala con pesto di basilico, ambrina  
marinata al melograno*

*Misto dell' Adriatico con:  
gamberone alla mediterranea, insalatina di mare,  
denticine mantecate con crostino, code di scampi in "saor",  
moscardini al sedano e lime*

*Cappasanta gratinata*

*"Schie" sguosciate al radicchio, polentina gialla e seppioline "al nero"*

### Primi Piatti

*Gnocchetti casalinghi di zucca con capesante porro e pomodorini*

*Garganelli con coda di rospo, scorfano e carciofi*

*Intervallo con sorbetto al limone*

### Secondi Piatti

*Tagliatina di pesce spada alla brace  
con radicchio "tardivo" scottato, pomodorini e aceto balsamico*

*Mazzancolle spadellate alla Vodka*

*Contorni misti di stagione*

### Dessert

*Semifreddo alla vaniglia e cocco  
su vellutata al lampone con ananas marinato al pepe rosa e menta*

*A persona euro 60.00*

*Il menu e' compreso di bevande e caffe'*

*Info: [www.alveciomorer.com](http://www.alveciomorer.com)*

*Tel: 0422803425 - 0422743012*

# Trattoria "Al Vecio Morer"

## Pranzo di Natale 2011

### Antipasti

Prosciutto crudo di Sauris,  
"cialda" di Parmigiano Reggiano con misticanza e crudità di carciofi

Speck d'anatra con radicchio "tardivo" marinato,  
riccioli di burro e crostini

Salame cotto sfumato all'aceto balsamico,  
con funghi chiodini trifolati e scaglie di formaggio "Piave" vecchio

### Primi Piatti

Gnocchetti casalinghi di zucca  
al burro, salvia, ricotta affumicata e semi di papavero

Fettuccine al cervo

### Intervallo con sorbetto al limone

### Secondi Piatti

"Reale" di vitello arrosto con patatine arroste

Costolette di agnello dorate con radicchio di Treviso alla piastra

Contorni misti di stagione

### Dessert

Semifreddo alla vaniglia e cocco  
su vellutata al lampone con ananas marinato al pepe rosa e menta

A persona euro 55.00

Il menu è compreso di bevande e caffè

Info: [www.alveciomorer.com](http://www.alveciomorer.com)

Tel: 0422803425-0422743012