

IL RADICCHIO NELLA CUCINA MOGLIANESE

PARTECIPANO con la preparazione di piatti tipici e fantasiose ricette:

ENOTECA CASSETTA ROSSA Tel. 041.5906466
BAR LO SPUNTINO Tel. 041.5901488
BAR DIVINUS Tel. 349.0068762
BAR CAFFÈ GALLERIA s.n.c. Tel. 347.3972689
TRATTORIA AI VENEZIANI Tel. 041.455426

“IL FIORE D’INVERNO”

Radicchio di Treviso

Ricette all’insegna della semplicità
come ai vecchi tempi

Risotto al Radicchio

Prendere le foglie esterne, tagliarle a pezzettini e farle saltare in un soffritto di cipolla, salsiccia, vino rosso, poco aglio, olio e burro. Aggiungere il riso e poi, poco per volta, del brodo bollente, preparato con gallina ruspante, un pezzo di carne bovina di tasto e un bell’osso. A tre quarti di cottura, legare con delle sottilette per maggior gusto e una spruzzatina di grana. A fine cottura aggiungere una macinata di pepe bianco.

“Fortaiada” al Radicchio

Prendere le foglie esterne, tagliarle a pezzettini e farle saltare in un soffritto di cipolle, vino rosso, poco aglio, olio e burro. Aggiungere le uova già mescolate e verso la fine della cottura aggiungere, quanto basta, del formaggio dolce



osteria con cucina specialità carne alla brace
indirizzo:
via Molino, 100 - 31021 Campocroce di Mogliano Veneto (TV)
orario:
dalle 19:00 all’ 1:00
domenica dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:30
chiuso il lunedì
contatti:
Tel. e Fax 041 594 78 49
info@osteriadagiovanni.it
facebook

SKY - Giardino Estivo - Parco Giochi per bambini - Ampio Parcheggio

A tavola con il Fiore d’Inverno 8 dicembre - 28 gennaio 2018

*Percorso Enogastronomico con i
Ristoratori Moglianesi*

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto

Involto di Radicchio di Treviso
con pancetta e provola dolce
Radicchio di Treviso fritto

Primo piatto

Fusilli di canapa sativa con Radicchio di Treviso,
guanciale e ricotta affumicata

Secondo piatto

Fettine di manzo argentina con salsa alla rucola,
casatella e Radicchio di Treviso alla piastra

Bevande

¼ Cabernet I.G.T., bott. acqua,
caffè

Menu valido da martedì a venerdì

Chiuso il lunedì
Costo Menu € 25.00



Ristorante
Al Vecio Muin
Via del Molino 74
Campocroce
31021 Mogliano Veneto (Tv)
Tel. 041.5938033

E-mail: alveciomuin@alice.it

A tavola con il Fiore d’Inverno 8 dicembre - 28 gennaio 2018

*Percorso Enogastronomico con i
Ristoratori Moglianesi*

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto

Sformatino con Radicchio di Treviso
e fonduta di formaggi

Primo piatto

Maccheroni al torchio (pasta fatta in casa)
con Radicchio di Treviso e mascarpone

Secondo piatto

Tacchino farcito con cuore di Radicchio
di Treviso e speck
Radicchio di Treviso alla griglia

Bevande

Acqua, vino
caffè

Menu richiedibile :
tutti i giorni della durata della rassegna
è gradita la prenotazione

Chiuso il mercoledì sera
Costo Menu € 25.00



Risto BEFORE
specialità carne Irlandese



Via Della Croce, 28 - Zerman - Mogliano V.to
Federico Cell. 388 1017440 - Tel. / Fax 041 5970068
www.risto-before.it

A tavola con il Fiore d’Inverno 8 dicembre - 28 gennaio 2018

*Percorso Enogastronomico con i
Ristoratori Moglianesi*

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto

Involto di Radicchio
su fonduta di scamorza

Primo piatto

Gnocchi di patate in crema di tartufo bianco
e Radicchio croccante

Secondo piatto

Entrecote di roastbeef
in crema di Radicchio

Bevande

Acqua, vino
caffè

Menù disponibile solo mercoledì e giovedì sera
e solo su prenotazione

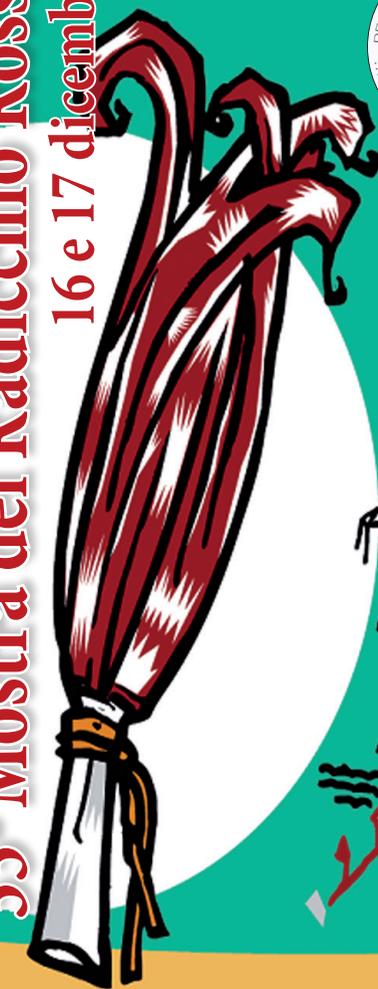
Chiuso la domenica
Costo Menu € 25.00

A tavola con Il Fiore d’Inverno

8 dicembre - 28 gennaio 2018

MOGLIANO VENETO

33^a Mostra del Radicchio Rosso
16 e 17 dicembre



A.P.O.V.E.



PRO-LOCO Città di Mogliano Veneto



Programma della manifestazione

Sabato 16 dicembre 2017

Mattino

Ore 09,30 Apertura Mostra Prodotti Tipici Regionali

Ore 10,30 Degustazione di Prodotti Tipici Regionali

Pomeriggio

Ore 16,00 Animazione in Piazza

**Piazza dei Caduti Il gruppo Folkloristico
"Borgo Furo" presenta: Le Zampogne di Natale**
(Canzoni e storie di Natale)

ore 16,30 Presso Sala Consigliare Municipio Mogliano
in collaborazione con A.P.O.M.T. conferenza su:
Radicchio Rosso - Caratteristiche e Proprietà

ore 18,00 **I bar in piazza** (degustazione cicchetti
al Radicchio offerti dai bar di Mogliano)

ore 19,30 **Chiusura manifestazione**

Domenica 17 dicembre 2017

Mattino

Ore 09,00 In collaborazione con A.P.O.M.T.
Apertura XXXIII Mostra del Radicchio Rosso

Ore 09,00 **Esposizione Radicchio Rosso
dei Produttori Locali**

Ore 09,30 **Mestieri de na volta** in Collaborazione
con il gruppo Folcloristico Borgo Furo

Ore 10,00 **Balli tradizionali della Campagna Veneta**
in Collaborazione con il gruppo Folkloristico
Borgo Furo

Ore 11,00 **Alla presenza della autorità**
Premiazione dei **Produttori del Radicchio Rosso**
Premiazione dell'**Artigiano dell'anno**

Ore 12,00 Concerto del "Gruppo Musicale
Città di Mogliano"

Ore 13,00 Tradizionale risotto al **Radicchio Rosso**
offerto dagli organizzatori della Mostra

Pomeriggio

Ore 15,00 Spettacolo in piazza
"La casa degli Gnomi con Gnomo Bottone"

Ore 15,30 Partenza della camminada dei
"Babbi Natale"

Ore 16,00 **Teatro dei Burattini** di "De Bastiani"

Ore 17,30 **Il Radicchio si fa Dolce**
(degustazione dolce al Radicchio Rosso,
offerto dagli organizzatori della Mostra)

Ore 19,30 **Chiusura della Mostra**

Durante la giornata di Domenica

In collaborazione con
l'Associazione Artigiani "L'Artigiano in Piazza"

In collaborazione con la famiglia
Scattolin Giovanni
Mostra dei Trattori Landini d'epoca

In collaborazione con O.M.P.R.A.
macchine agricole e giardinaggio
Mostra Attrezzature agricole e per giardinaggio

**Sotto la tendostruttura della Mostra Laboratori vari
e degustazioni di prodotti tipici Regionali**

La manifestazione si farà con qualsiasi tempo

**L'organizzazione declina ogni responsabilità per
danni a persone o cose che potrebbero verificarsi
durante lo svolgimento delle due giornate**

A causa di problemi organizzativi,
il programma potrebbe subire delle modifiche



**A tavola con il Fiore d'Inverno
8 dicembre - 28 gennaio 2018**

**Percorso Enogastronomico con i
Ristoratori Moglianesi**

Menu del Fiore d'Inverno

Antipasto

Radicchio in fonduta di Castelmagno e Tartufo

Primo piatto

Casunziei di Radicchio al Papavero

Secondo piatto

Polpettine di vitello al Radicchio
Radicchio marinato al clinto
cuori di radicchio in saor

Bevande

Acqua, vino
caffè

Menu richiedibile :
cena venerdì - sabato e domenica a pranzo
Solo su prenotazione

Chiuso il martedì
Costo Menu € 25.00



Via Matteotti, 13 - Mogliano V.to - Tel. 041 5902174

**A tavola con il Fiore d'Inverno
8 dicembre - 28 gennaio 2018**

**Percorso Enogastronomico con i
Ristoratori Moglianesi**

Menu del Fiore d'Inverno

Antipasto

Culaccia, bufala
e Radicchio in agrodolce

Primo piatto

Risotto con Radicchio e Asiago

Secondo piatto

Guancia di vitello
con Radicchio e patate

Bevande

Acqua, vino
caffè

Menu richiedibile tutti i giorni della durata
della Rassegna
è gradita la prenotazione

Chiuso venerdì e domenica sera
Costo Menu € 25.00 (bevande escluse)

