Per informazioni:
proloco.mogliano@gmail.com

Seguiteci sulla pagina Facebook
Proloco Moglaino Veneto

IL RADICCHIO NELLA CUCINA MOGLIANESE

Partecipano con la preparazione di piatti tipici e fantasiose ricette:

ENOTECA "LA FENICE"	Tel. 041-5902174
ENOTECA "CASETTA ROSSA"	Tel. 041-3025963
BAR "DIVINUS"	Tel. 349-0068762
BAR CAFFÈ "GALLERIA"	Tel. 347-3972689
CAFÈ TAVOLA CALDA "AL MERCATO DA-DÀ"	Tel. 041-8654702
BAR DUCA Ombre e cicchetti	Tel. 335 5305767
CAFFE TEATRO S.S.S.	Tel. 346 8719620

"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 alla 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.

Alla Pasina
Sentirsi a Casa...
Via Marie, 3 - Dosson di Casier (Treviso) Italia
Tel +39 0422 382112 - Email pasina@pasina.it

A tavola con il Fiore d'Inverno
8 febbraio 2025 - 9 marzo 2025

Percorso Enogastronomico

Menu del Fiore d'Inverno

Antipasto
Trionfo di Radicchio
Radicchio mantecato, in tempura, marinato ed in "saor"

Primo Piatto
Risotto Radicchio e salamella

Secondo Piatto
Lombatina di coniglio arrostita con radicchio e castagne

Dolce
Gelato al radicchio con caramello all'arancio

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

Chiuso domenica sera e lunedì

Costo Menu € 40.00
(con 2 vini della casa inclusi)

A tavola con IL FIORE D'INVERNO

dall' 8 febbraio al 9 marzo 2025

CITTÀ DI MOGLIANO VENETO

PRO-LOCO MOGLIANO VENETO

FIORI D'INVERNO

Iniziativa promossa nell'ambito della

39ª MOSTRA DEL RADICCHIO ROSSO

15 e 16 febbraio2025

PRO-LOCO Città di Mogliano Veneto

La tradizionale Mostra Mercato del Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., il nostro “Fiore d’inverno”, giunge alla sua 39° edizione, evento apice delle manifestazioni organizzate dall’Amministrazione Comunale con la Pro Loco. È il giusto tributo verso il prodotto gastronomico di punta del nostro territorio, reso come sempre possibile dalla presenza dei numerosi espositori e produttori, pronti a rispondere al nostro invito. La Mostra Mercato diventa così una vetrina, un vanto che vuole testimoniare e promuovere la bontà di un durissimo lavoro, il cui prodotto finale da sempre delizia gli occhi e soprattutto il palato. Tale manifestazione porta in sé tutta una serie di valori i quali, declinati, costituiscono l’essenza di una comunità: l’esigenza di socialità, il rispetto e la valorizzazione della tradizione, la promozione e lo sviluppo di un territorio, l’attenzione per la produzione locale. E che grazie a queste manifestazioni il nostro “Fiore d’inverno” sia ormai riconosciuto a livello internazionale come prodotto di qualità assoluta è verità indiscutibile. Ringraziamo come sempre la Pro Loco, nostro partner istituzionale, nella figura del Presidente Renato Bandiziol e dei numerosi volontari che lo supportano in questa e in tutte le altre occasioni nel corso dell’anno.

Il sindaco
Davide Bortolato

L’Assessore alla Cultura, Turismo ed Eventi, Tradizioni locali e Politiche Agricole
Giorgio Copparoni

A tavola con il Fiore d’Inverno
8 febbraio 2025 - 9 marzo 2025

Percorso Enogastronomico con i Ristoratori Moglianesi

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto
Tortino di zucca su fonduta di grana padano DOP con Radicchio padellato e riduzione al Raboso

Primo Piatto
Paccheri di pasta fresca con Radicchio sfumato al vino e pancetta croccante

Secondo Piatto
Musetto con Radicchio alla piastra e polenta storo macinata a pietra

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

ANCHE ASPORTO

Chiuso martedì

Costo Menu € 35.00 (bevande escluse)

A tavola con il Fiore d’Inverno
8 febbraio 2025 - 9 marzo 2025

Percorso Enogastronomico con i Ristoratori Moglianesi

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto
Carpaccio di Black Angus con scaglie di grana e fiori di Radicchio

Primo Piatto
Tagliatelle con Radicchio, pancetta e ricotta affumicata Sgroppino

Secondo Piatto
Tagliata piemontese con crema di Radicchio e patate spadellate

Bevande
Acqua, Vino, Caffè

ANCHE ASPORTO

È gradita la prenotazione anche per asporto

Chiuso martedì sera

Costo Menu € 30.00

A tavola con il Fiore d’Inverno
8 febbraio 2025 - 9 marzo 2025

Percorso Enogastronomico con i Ristoratori Moglianesi

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto
Porchetta artigianale con Radicchio e grana

Primo Piatto
Gnocchi di zucca al Radicchio e gorgonzola

Secondo Piatto
Filetto di maiale mlardellato con Radicchio e patate

Bevande
Acqua, Calice di vino rosso

ANCHE ASPORTO

Menu richiedibile tutti i giorni della settimana anche per asporto

Costo Menu € 30.00