Per informazioni:
proloco.mogliano@gmail.com

Seguiteci sulla pagina Facebook
Proloco Mogliano Veneto

Banca CMB
GRUPPO BCC ICCREA

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. 347 5423309
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
CAFFÈ 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
7 febbraio 2026 - 8 marzo 2026

Percorso Enogastronomico

Menu del Fiore d'Inverno

Antipasto
Sformatino di zucca e ricotta affumicata con salsa di salamella e radicchio

Primo Piatto
Gnocchi di patate americane e radicchio padellati con castagne, guanciale e radicchio

Secondo Piatto
Bianchetto di vitello con radicchio di Castelfranco

Dolce
Torta di mandorle con marmellata di radicchio precoce e salsa vaniglia

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)

Rassegna a tavola con

IL FIORE D'INVERNO

dal 7 febbraio all'8 marzo 2026

In collaborazione con i ristoranti del territorio

Città di Mogliano Veneto
Proloco Mogliano Veneto
Fiori d'Inverno

Iniziativa promossa nell'ambito della

40ª MOSTRA DEL RADICCHIO ROSSO IGP

14 e 15 febbraio 2026

Scopri il programma completo

PRO-LOCO
Mogliano Veneto

Veneto The Land of Venice
www.veneto.eu
Coldiretti Treviso
Confagricoltura Treviso
Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

La tradizionale Mostra del Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., il nostro “Fiore d’inverno”, giunge quest’anno alla sua 40ª edizione, rappresentando il culmine delle manifestazioni organizzate dall’Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro Loco. Questo evento rappresenta un giusto omaggio al prodotto gastronomico per eccellenza del nostro territorio, reso possibile dalla partecipazione di numerosi espositori e produttori, pronti a rispondere al nostro invito. In questo modo, la Mostra Mercato si trasforma in una vetrina che celebra e promuove la qualità di un lavoro impegnativo, il cui risultato finale delizia da sempre occhi e palato. Questa manifestazione incarna valori fondamentali, come la socialità, il rispetto e la valorizzazione della tradizione, la promozione e lo sviluppo del territorio, e l’attenzione alla produzione locale. È indiscutibile che, grazie a queste manifestazioni, il nostro “Fiore d’inverno” sia ormai riconosciuto a livello internazionale come un prodotto di qualità assoluta. Un sentito ringraziamento va alla Pro Loco, nostro partner istituzionale, in particolare al Presidente Renato Bandiziol e ai numerosi volontari che lo supportano durante tutto l’anno.

Il Sindaco della Città di Mogliano Veneto
Davide Bortolato

L'Assessore alle Politiche Agricole,
Turismo ed Eventi e Tradizioni Locali
Giorgio Copparoni

ENOTECA
LA FENICE
dal 1973
Via Matteotti 13 - 31021 Mogliano V.to (Tv)
041 5902174 - enotecalafenice@gmail.com

A tavola con il Fiore d’Inverno
7 febbraio 2026 - 8 marzo 2026

Percorso Enogastronomico con i Ristoratori Moglianesi

Menu del Fiore d’Inverno

Antipasto

Flan di radicchio con fonduta di casatella DOP

Primo Piatto

Pasta e fagioli alla veneta con radicchio croccante

Secondo Piatto

Guancetta di manzo brasata al Merlot
con radicchio bardato al lardo

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

ANCHE ASPORTO

Chiuso la domenica sera

Acqua, caffè e coperto
€ 35.00 (bevande escluse)

A tavola con il Fiore d’Inverno
7 febbraio 2026 - 8 marzo 2026

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 € 35.00

Unico
Cucina Napoletana

SCARICA L'APP DI UNICO
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

I NOSTRI RISTORANTI

TREVISO
Vle Montegrappa 19/c, Treviso
0422 1498057

MOGLIANO VENETO
Via degli Alpini 8, Mogliano
041 5226925

MESTRE
Vle Ancona 12, Mestre
041 5322158

JESOLO
Jesolo Lido, Via Verdi 134
0421 371241

A tavola con il Fiore d’Inverno
7 febbraio 2026 - 8 marzo 2026

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 lardellato
con Radicchio e patate

Bevande

Acqua, Calice di vino rosso

ANCHE ASPORTO

Menu richiedibile tutti i giorni della settimana anche per asporto

Costo Menu € 35.00