

VENERDI 25 gennaio 2019 – ore 20,00
RADICCHIO ROSSO DI TREVISO E CINGHIALE DI TOSCANA
con l'Associazione Produttori Radicchio Rosso di Dosson
e l'Associazione Sagra del Cinghiale di Chianni
la Trattoria Al Sile e Osteria alla Sicilia
in collaborazione con i Comuni di Chianni (PI) e Casier

Antipasti

Crema morbida di mais al Montasio con radicchio rosso, ragù di masaro
e involtino alla trevigiana stufato al guanciale

Quique di radicchio e Dobbiaco su crema di lenticchie
con pancetta nostrana croccante

Primi

Risotto al fiore d'inverno

Pappardelle al ragù di cinghiale della Valdera

Secondo

Cinghiale alla Chiannerina con olive e polenta gialla
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè

SABATO 26 gennaio 2019 – ore 20,00
IL RADICCHIO ROSSO incontra IL BACCALA'
con il Comitato Festeggiamenti di Robegano
e Trocoltura Santa Cristina

Antipasto alla Dossonese

(il radicchio in agrodolce, in saor, pastellato e fritto)
con la piccola tartare di trota affumicata al radicchio e aceto di lamponi a
braccetto con il baccalà conso

Il tortino di radicchio e patate con fonduta di formaggi dolci e melograno

Primi

Risotto al fiore d'inverno

Lasagnetta al baccalà su crema di zucca

Secondo

Baccalà bianco alla vicentina con polenta al radicchio e burro di malga
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè

DOMENICA 27 gennaio 2019 – ore 12,30
PRANZO CON IL FIORE CHE SI MANGIA
con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto alla Dossonese

(il radicchio in agrodolce, in saor, pastellato e fritto)
con gelato al radicchio
e parmigiano su letto di misticanza, mandorle e piccolo pan brioche

Polentina gialla morbida al radicchio con burro di malga
e il ragù di corte con pecorino e noci

Primi

Risotto al fiore d'inverno

Gnocchi di patate al sugo di brasato, radicchio, guanciale,
crema di latte e nocciole

Secondo

Starcotto di manzetta prussiana alle spezie con salsa al radicchio e riduzione
di Raboso del Piave accompagnata dalle patatine morbide
al profumo di timo e maggiorana
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio
Caffè

LUNEDI 28 gennaio 2019 – ore 20,00
SERATA DI GALA

ANTIPASTI

RIVIGNANO UDINE: chef Luciano Odorico Rist. Dell'Aghesante

Cichetti di Radicchio e Fantasia

(terrinetta di faraona ai pistacchi e spezie con punte di radicchio)

Sfornato di pane ai sapori decisi con cuoricini di radicchio

Fagottino di sopressa e radicchio scottati all'aceto ristretto

Polenta frita e cipolla caramellata

.....

VARAZZE SAVONA: chef Renato Grosso Rist. Santa Caterina

Filetto di Sgombro gratinato con pane profumato alle erbe della Liguria con
radicchio brasato

PRIMI

PITTIGLIANO GROSETTO: chef Aldo Catuffa Rist. La Collina

Gnochetti con cinta senese radicchio aromatizzato con arance e finocchietto
selvatico

.....

CISTERNINO BRINDISI: chef Pierino Semeraro Rist. Il Capriccio

Orechiette con radicchio capocollo di mestina e crema di ricotta di pecora

SECONDI

ASSISI: chef Giancarlo Sorbelli Agrit. Terrazza sul Sandro

Medaglioni di Pinet in crosta radicchio con salsa Sacrantino

.....

SANTA CATERINA SIENA: chef Pierino Bagoga Rist. Grotta

Cinta senese e radicchio

DESSER:

Tiramisù al radicchio

BEVANDE

acqua – vini– caffè

MARTEDI 29 gennaio 2019 – ore 20,00
CENA CON GLI AMICI DEI TRATTORI

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto

Radici e fasoi alla veneta con musetto al radicchio e crostoni di pane

Primo

Risotto al fiore d'inverno

Secondo

Guancetta di manzo brasata al radicchio
accompagnata dalla polenta gialla al radicchio
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè

GIOVEDI 31 gennaio 2019 – ore 20,00
CENA CON LO SPADONE DI TREVISO

(Serata dedicata al territorio)

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto alla Dossonese

(il radicchio in agrodolce, in saor, pastellato e fritto)
con la focaccia "Perchè" farcita con radicchio, zucca, groviera
e pancetta arrotolata

Crema di mais al radicchio e burro nocciola
con ragù di salamella al radicchio, pecorino e noci

Primo

Risotto al fiore d'inverno

Secondo

Medaglione di controfiletto ai porcini
accompagnato dalle patate al rosmarino e radicchio brasato
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio
Caffè

VENERDI 1 febbraio 2019 – ore 20,00
CENA CON I RISTORATORI DI MARCA
con il Ristorante “I SAVI” di Peseggia
e l’Osteria “ALLA PASINA” di Dosson

Antipasti

Timballo di pollo marinato agli aromi con uvetta, pinoli, radicchio e mele

Polentina morbida, "puina" (ricotta del Sile) profumata alla pancetta croccante
affumicata e nocciole con radicchio padellato

Primi

Risotto mantecato con radicchio, tastasale e casatella

Gnocchetti di zucca con ragù anatra e radicchio

Secondo

Spalla di vitello al forno glassata al radicchio e rosmarino
con ratatouille di verdure e radicchio grigliato
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio
Caffè

SABATO 2 febbraio 2019 – ore 12,30
PRANZO CON IL FIORE D'INVERNO
con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto alla Dossonese

(il radicchio in agrodolce, in saor, pastellato e fritto)
con sopressa nostrana "Eustachio" e misticanza all'aceto balsamico

Radici e fasoi alla veneta con musetto al radicchio e crostoni di pane

Primi

Risotto al fiore d'inverno

Ravioli di magro con speck, radicchio, noci e crema di latte

Secondo

Guancetta di manzo agli aromi con salsa al radicchio
accompagnata dal purè di patate
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè

SABATO 2 febbraio 2019 – ore 20,00

CENA-EVENTO RADICCHIO A TUTTA BIRRA

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto

Cesar salad alla trevigiana

(radicchio, fajtas di pollo, salsa cesar, crostini e scaglie di grana)

Primo

Risotto al fiore d'inverno

Secondo

Stinco di maialino rosolato al forno nel suo sugo al radicchio
accompagnato dalle patatine chips con salsa barbecue al radicchio
Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè

DOMENICA 3 febbraio 2019 – ore 12,30

PRANZO DELL'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Marino Pestrin

Antipasto alla Dossonese

(il radicchio in agrodolce, in saor, pastellato e fritto)

con gelato al radicchio e parmigiano su letto di misticanza e mandorle e
piccolo pan brioche

Radici e fasioi alla veneta con musetto ala radicchio e crostoni di pane

Primi

Risotto al fiore d'inverno

Ravioli di magro con radicchio, salciccia, crema di latte e mandorle

Secondo

Guancetta di manzo brasata alla casereccia con radicchio
accompagnata dalla polenta gialla al radicchio e burro di malga

Radicchio rosso di Dosson

Frutta

Tiramisù al radicchio

Caffè