



DAL 26 GENNAIO FINO AL 04 FEBBRAIO 2018

CASIER - DOSSON (TV)

**32<sup>a</sup> FESTA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO**

INFO E PRENOTAZIONI

TEL 338 8268034 - 347 7188354 - 349 5000520

TUTTE LE SERE

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE ALLA SALA RISTORANTE

INGRESSO LIBERO AL FORNITISSIMO  
STAND GASTRONOMICO

**Festa Radicchio 2018**

---

**Venerdì 26 gennaio – ore 20,00**

**Radicchio Rosso e Cinghiale di Toscana**  
con l'Associazione Produttori Dosson e Sagra del Cinghiale di Chianni

*Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso*

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto e regina di marca)

Flan di radicchio e zucca con fonduta di porri, casatella e filetti di mandorla tostata

**Primi:** Risotto al fiore d'inverno

Pappardelle al ragù di cinghiale toscano

**Secondo:** Cinghiale alla Chiannerina con olive e polenta morbida

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

**Sabato 27 gennaio – ore 20,00**

**Radicchio Rosso di Treviso abbraccia Amatrice con la Trattoria “Al Sile” e “Amatrice”**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto, coppa Dop su insalatina di finocchietto cristallo)

Strudel di radicchio, ricotta, parmigiano e noci con crema di rapa e patate,  
chiffonade di cavolo rosso all'aceto balsamico

**Primi:** Risotto alla trevigiana con salsiccia bianca e radicchio rosso  
Maccheroni all'amatriciana  
**Secondo:** Coscia d'anatra alla "vecchia maniera" con radicchio e polenta biancoperla  
Radicchio rosso di Dosson  
**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

## **Domenica 28 gennaio – ore 12,30**

**Pranzo con il "fiore che si mangia" (aperto a tutti)  
cucina dell'Associazione Produttori diretta dallo chef Marino Pestrin**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto con spuma di ricotta e radicchio)

Polentina gialla al radicchio con ragù di salamella e scaglie di formaggio ubriaco

**Primi:** Risotto al fiore d'inverno

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

**Secondo:** Reale di vitellone brasato alle spezie, glassato con salsa al radicchio, accompagnato dallo sformatino di patate morbide al profumo di rosmarino

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

## **Lunedì 29 gennaio – ore 20,00**

**Serata di Gala con il prestigioso "Team Venezia Chef"  
I piatti della tradizione incontrano il Radicchio Rosso di Dosson**

**Antipasti:** Cupola di girello di manzo marinato agli agrumi e timo farcita con ricotta di bufala e radicchio rosso di Treviso Igp in agrodolce all'aceto di lamponi, salsa alle noci e pesto di rucola con brunoise di verdure croccanti e grissino di sfoglia al sesamo nero e filanger di sedano rapa fritto

Tortino mordido al radicchio rosso di Treviso tardivo su crema di fagioli Lamon, vellutata di formaggio Morlacco Dop cialda di pasta fritta e coppa essicata

**Primi:** Risotto mantecato al radicchio tardivo e casatella con guazzetto di "secole", salsa alla zucca, piccolo bouquette di radicchio rosso condito

Maccheroncini al torchio con battuto di vitello al coltello profumato al rosmarino su vellutata di radicchio e patate con schiuma di pancetta

**Secondo:** Rotolo di faraona farcita con radicchio rosso tardivo di Treviso e castagne con la sua peverada, patate schiacciate e radicchio trevigiano, cialda di pasta fillo

**Dessert:** Gelato al fiore rosso di Dosson su insalatina di radicchio tardivo condita alla vaniglia e terra di cacao gran crue

Chees cake con gelatina al radicchio rosso di Treviso, biscotto al cioccolato e coulis di frutti di bosco

Caffè

---

## **Giovedì 1 febbraio – ore 20,00 – Cena con il Radicchio Rosso**

**Serata dedicata al territorio**

**Cucina dell'Associazione Produttori diretta dallo chef Marino Pestrin**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto e sopressa)

Crema di fagioli e zucca con musetto al radicchio e riduzione di aceto balsamico

**Primo:** Risotto al fiore d'inverno

**Secondo:** Tagliata di manzo glassata al radicchio con quadrucci di patate,  
carciofi e pomodorini

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

**Venerdì 2 febbraio – ore 20,00 – Cena Ristoratori di Marca**

**con il Ristorante “I Savi” - Osteria “Alla Pasina” e Ristorante “Il Cammello”**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasti:** Insalatina di radicchio e coniglio in saor con scaglie di Asiago di malga  
“Portanazzo” Slow-food

Crema di borlotti con mazzetto di radicchio e speck, ricotta mantecata  
e polvere di nocciola profumata alla maggiorana

**Primi:** Risotto matecato con radicchio, salamella e Piave vecchio

Lasagnetta con ragù di corte, radicchio e zucca

**Secondo:** Coppa di maiale cotta in bassa temperatura con salsa al miele di acacia,  
Prosecco, radicchio gratinato e tortino di patate e castagne

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

**Sabato 3 febbraio – ore 12,30**

**Pranzo con il “fiore d'inverno” (aperto a tutti)**

**cucina dell'Associazione Produttori diretta dallo chef Marino Pestrin**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto e sopressa)

Tortino di radicchio, porri e crema di zucca

**Primi:** Risotto al fiore d'inverno

Perle di patate e spinaci con riccioli di San Daniele, radicchio e crema di latte

**Secondo:** Reale di vitellone alle spezie, glassato al radicchio  
accompagnato dallo sformato di patate morbide al profumo di salvia

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

**Sabato 3 febbraio – ore 20,00**

**Evento “Radicchio a tutta birra” Serata giovane (aperta a tutti)  
in bocca al luppolo . . . luppolo vs spadon**

**(i piatti della serata saranno accompagnati dalla birra)**

**cucina dell'Associazione Produttori diretta dallo chef Marino Pestrin**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, speck trentino Dop su letto di misticanza e punte di radicchio rosso)

**Primo:** Risotto al fiore d'inverno

**Secondo:** Galletto amburghese ruspante alla diavola con patatine rustiche fritte e salsa barbecue

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè

---

**Domenica 4 febbraio – ore 12,30**

**Pranzo con Produttori e Autorità (aperto a tutti)**

**cucina dell'Associazione Produttori diretta dallo chef Marino Pestrin**

Brindisi di benvenuto: Analcolico alla frutta, Prosecco Doc con frivolezze al radicchio rosso

**Antipasto della marca trevigiana**

(radicchio all'agro, radicchio in saor, radicchio fritto con spuma di ricotta e radicchio) Musetto e radicchio alla trevigiana (fagioli, zucca, porri e punte di radicchio alla senape)

**Primi:** Risotto al fiore d'inverno

Gnocchetti di patate con radicchio, petto d'oca affumicato, gorgonzola e crema di latte

**Secondo:** Guancetta di sorana brasata con polentina soffice al radicchio e burro di malga

Radicchio rosso di Dosson

**Dessert:** Frutta, dolce, caffè