



29^a FESTA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO - a Dosson di Casier (Treviso) - dal 23 gennaio al 1° febbraio 2015

PROGRAMMA & MENU'
DELLE SERATE





Programma della serata
VENERDI 23 GENNAIO 2015

Ore 16,00

Apertura stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 20,00

IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO incontra IL CINGHIALE DI TOSCANA

Serata culturale-gastronomica in collaborazione con i Comuni di **Chianni (PI)** e **Casier**

L'associazione **Sagra del cinghiale di Chianni**

presenterà piatti tradizionali a base di cinghiale.

L'associazione Produttori di Dosson presenterà piatti a base di radicchio.

Presenta la serata Gloria Tessarolo.

Ore 21.00

Serata con l'Orchestra: **MARINO E I BANDANA**

Menù

Prezzo per persona € 32,00

Ore 20.00

**IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
INCONTRA IL CINGHIALE DI TOSCANA**

Il Comitato Sagra del Cinghiale di Chianni

presenta piatti tipici di cinghiale abbinati al "fiore che si mangia"

Menù

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta e Chardonnay Bellia

Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

Carpaccio di arista affumicata con germogli di radicchio

e vinaigrette alla senape dolce

"La ribollita"

PRIMI

Risotto al radicchio rosso di Dosson

Pappardelle al ragù di cinghiale

SECONDI

Cinghiale alla toscana con olive e polenta fresca

CONTORNI

Radicchio rosso di Dosson

DESSERT

Frutta - Dolce della Pasticceria S. Zeno - Caffè

VINI

Vini della Tenuta Bellia – Pradipozzo



Programma

SABATO 24 GENNAIO 2015

Ore 10,30

L'Associazione Produttori ospita il;
MEMORIAL DAY – Giorno della Memoria
Con Autorità e l'Istituto Comprensivo di Casier
La cittadinanza è invitata.

Ore 11,30

Apertura stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso.

Ore 20,00

Il Veneto incontra le Marche
“A tavola con il Ristorante “Coquus Fornacis”
Serra de' Conti (AN) Chef Marco Giacomelli
E il Ristorante “I SAVI”
Peseggia (VE) Chef Francesco e Giancarlo
Serata presentata da Gloria Tessarolo.

Ore 21,00

Musica con l'Orchestra; **MICAELA E I MAGNIFICI**

Menù

Prezzo per persona € 32,00

Ore 20.00

IL VENETO INCONTRA LE MARCHE
a tavola con il Ristorante
“COQUUS FORNACIS” Serra de' Conti (AN)
e il Ristorante **“I SAVI” Peseggia (VE)**

Menù

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta e Chardonnay Bellia
Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

Insalatina di gallina padovana con radicchio, sedano rapa e mele
Zuppa di cicerchia di Serra de' Conti in pagnotta di farro

PRIMI

Risotto (Grumolo delle Abadesse) mantecato con radicchio e Monte Veronese
Vincesgrassi (Lasagna al forno, piatto tipico marchigiano)

SECONDI

Coniglio porchetta con tortino di patate e radicchio

CONTORNI

Radicchio Rosso di Dossone

DESSERT

Frutta - Fondente al cioccolato con gelato al radicchio - Caffè

VINI

Vini della Tenuta Bellia - Pradipozzo



Programma

DOMENICA 25 GENNAIO 2015

Ore 9.30

24° ANNULO FILATELICO DEL RADICCHIO ROSSO

primo in Italia per l'anno 2015

Ore 9.30

Esposizione e Benedizione Trattori di ogni epoca

Ore 10.30

Apertura ufficiale della 29^a FESTA

DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO A DOSSON

alla presenza delle Autorità

Presenta la manifestazione Gloria Tessarolo

Inno nazionale ed europeo cantato dagli studenti

della Scuola Media "A. Vivaldi"

diretto dalla prof. Maria Antonia Piva

MOSTRA-MERCATO DEL RADICCHIO ROSSO

Ore 12.30

PRANZO CON IL FIORE D'INVERNO (aperto a tutti)

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Walter Volpato

Presenta Roberto Gennaro

Ore 16.00

SPETTACOLO DI INTRATTENIMENTO

con il Gruppo Folcloristico

BONTEMPONI Allegra Compagnia - Rovigo

Ore 18.00

LIBERA DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI A

BASE DI RADICCHIO ROSSO E PIATTI DEL GIORNO

(con accesso libero alla sala bar e sala ristorante)

Ore 21.00

Musica e ballo con l'Orchestra GIACOMO ZANNA



Menù DOMENICA 25 GENNAIO 2015

Prezzo per persona € 32,00

Ore 12.30

**PRANZO CON IL FIORE D'INVERNO
APERTO A TUTTI**

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Walter Volpato

Menù

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta - Prosecco

Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

Sopressa Veneta e radicchio all'agro

"Raici e fasoi"

PRIMI

Risotto al radicchio trevigiano

Gnocchetti di patate ai filetti di speck e germogli di radicchio

SECONDI

*Bocconcini di scapino di manzo stufati ai germogli d'inverno
con polentina bianca soffice*

Capocollo rosolato e glassato alle erbe fini con patate al forno

CONTORNI

Radicchio rosso di Dosson

DESSERT

Frutta - Dolce della Pasticceria S. Zeno - Caffè

VINI

Manzoni Bianco - Cabernet Sauvignon

Tenuta del Terraglio - Zerman



Programma

LUNEDI 26 GENNAIO 2015

Ore 16,00

Apertura stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 20,00

SERATA DI GALA con il Prestigioso "TEAM VENEZIA CHEF"

Dalla crociera del baccalà ad EXPO-Gast 2014 in Lussenburgo

Saggi di cucina internazionale con il fiore d'inverno

diretto dal Master Chef **Alessandro SILVESTRI**

Ospite della serata **MORENO MORELLO** di "Striscia la Notizia"

Menù

Prezzo per persona € 40,00

Ore 20.00

SERATA DI GALA

con il prestigioso "Team Venezia Chef"

Saggi di cucina internazionale diretto dal master chef Alessandro Silvestri
con la sua prestigiosa Squadra Regionale di Chef

Menù

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta e Prosecco

Frivolozze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

*La mezzasfera di girello di manzo di sorana marinato al miele con cuore d'insalatina di baccalà,
radicchio marinato al balsamico bianco e ricotta di bufala alla vinaigrette di fagioli bianchi
di Gradoli e frappè al prezzemolo*

*Lo stoccafisso mantecato all'olio extravergine di Marostica, flan al semolino con radicchio
trevigiano e formaggio ubriaco all'emulsione di prosciutto patanegra Iberico e nocciole
Macadamia*

PRIMI

*Il risotto mantecato al radicchio di Dossón, zucca, burro montato al baccalà,
cerfoglio, all'emulsione al vino amarone*

*Il rotolo alle patate e sedano rapa con radicchio trevigiano, scamorza affumicata
e pancetta stufata leggermente gratinato con crema delicata al radicchio e baccalà*

SECONDI

*Il trancio di baccalà scottato e arrostito con mantello di salmone soffiato al radicchio trevigiano,
emulsione allo zafferano, il budinetto tiepido al radicchio con cuore di caprino*

Il fagottino di radicchio allo speck e formaggio montasio

PRE-DESSERT

*Crema fredda agli agrumi e radicchio trevigiano marinato al mandarinetto,
leggermente gratinata con cialda al sesamo*

DESSERT

*La mousse multistrato ai tre cioccolati con gelatina di lamponi
al radicchio rosso tardivo di Dossón*

Caffè

VINI

Vini della Tenuta Santomè – Biancade



Programma

GIOVEDÌ 29 GENNAIO 2015

Ore 16.00

Apertura Stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 20.00

GEMELLAGGIO CON LE SCUOLE ALBERGHIERE

“Alberini” Treviso e “IPRA Châtillon” Valle d’Aosta

presentano

PROFUMI COLORI E SAPORI

del Veneto e della Valle d’Aosta

con la collaborazione della **MASCHIO & GASPARDO**

Presenta la serata Gloria Tessarolo

Ore 21.00

Musica con il **DUO BAGLIONI BAND**

Menù

Prezzo per persona € 32,00

Ore 20.00

Aperitivi con prodotti tipici del territorio della Valle D’Aosta

Boudin, Saucisses, Lardo d’Arnad Dop, Fontina Dop, Fromadzo Dop, Toma di Gressoney, Caprino, Noci, Pane nero

Radicchio rosso pastellato e crostini con formaggio e radicchio

ANTIPASTI

Semisfera di Lonza affumicata e Pancetta arrotolata di “Eustacchio” farcita con insalatina di radicchio rosso di Treviso, noci e cuore di Casatella Dop Trevigiana

Tortino di fagioli borlotti di Levada con carpaccio di Coniglio in porchetta su vellutata di radicchio rosso di Treviso

PRIMI

Risotto “Isola della Scala” con radicchio rosso di Treviso e ragù di faraona profumato al rosmarino

Tortelloni farciti di Boudin e patate rosse della Valle D’Aosta con salsa al timo selvatico

SECONDI

Capocollo al forno su galletta di patate e radicchio rosso di Treviso

Carbonade di pezzata rossa valdostana con tortino di polenta

CONTORNI

Radicchio rosso di Dosson

DESSERT

Mousse ai frutti di bosco con gelato al cioccolato fondente

Caffè

VINI

Vini della Tenuta Santomè - Biancade



Programma

VENERDI 30 GENNAIO 2015

Ore 16.00

Apertura Stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 20.00

Trattoria **Al Sile** - Osteria **Alla Sicilia** - Osteria **Alla Pasina**

presentano

SERATA DELLO "SPADONE"

proposte culinarie con i "Ragazzi del 70"

Presenta la serata Gloria Tessarolo

Ore 21.00

Ballo con l'Orchestra **ILENIA E I FESTIVAL**

Menù

Prezzo per persona € 32,00

Ore 20.00

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta e Prosecco

Frivolezze con radicchio rosso e pastellato **ANTIPASTI**

ANTIPASTI

Strudel di mazzancolle, radicchio tardivo e morlacco con crema di patate viola

Tortino di radicchio e cuore morbido al montasio

PRIMI

Risotto con gamberi e radicchio rosso

Radici e fasoi

SECONDI

Baccalà bianco su crema di ceci alla trevisana e rosso di Dosson

Guacetta di maialino stufata al radicchio rosso

CONTORNI

Radicchio rosso di Dosson

DESSERT

Dolce a tre mani Pasilia: gelato al radicchio, caramello all'arancio e piccola veneziana con orzo e noci

Caffè

VINI

Vini della Tenuta Santomè - Biancade



Programma

SABATO 31 GENNAIO 2015

Ore 12,00

Apertura stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 12,30

PRANZO CON LE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO (aperto a tutti)

Con menù a base di radicchio preparato dallo Chef Walter Volpato

Allieterà il pomeriggio il "DUO BAGLIONI BAND"

Ore 20,00

SERATA CON SPECIALITA' TRADIZIONALI VENETE DEL NOSTRO RADICCHIO

Piatti preparati da "grandi chef"

Valter Volpato del ristorante "La Tavola"

Marco Salin del ristorante "La Croserona"

Presenta la serata **Gloria Tessarolo**.

Ore 21.00

Musica con l'orchestra "SERGIO CREMONESE"

Menù Pranzo

Prezzo per persona € 29,00

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta - Prosecco

Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

Sopressa veneta e radicchio all'agro

Polentina gialla soffice con salamella "Eustacchio" al radicchio

PRIMI

Chicche di patate al ragù di corte alla trevigiana

Risotto al fiore d'inverno

SECONDI

Coppa rosolata e cotta in bassa temperatura al rosmarino

con verdura stufata alla trevigiana

Bianco di tacchino al radicchio

CONTORNI

Radicchio rosso di Dossón

DESSERT

Frutta - Dolce della Pasticceria S. Zeno - Caffè

VINI

Manzoni Bianco - Cabernet Sauvignon

Tenuta del Terraglio - Zerman

Allieterà il pomeriggio "IL DUO BAGLIONI BAND"



SABATO 31 GENNAIO 2015
Menù Cena

Prezzo per persona
€ 32,00

SERATA CON SPECIALITA' TRADIZIONALI VENETE
DEL NOSTRO RADICCHIO

con il Ristorante "LA CROSARONA" Scorzè
e il Ristorante "LA TAVOLA" Signoressa

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta e Prosecco
Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

*L'unica regina di marca "Eustacchio" con germogli di radicchio
e vinaigrette al balsamico*
Budino tiepido al radicchio e patata dolce su crema di zucca e mandorle tostate

PRIMI

Tortelli caserecci al radicchio tardivo padellati con fonduta al morlacco
Risotto cremoso al radicchio trevigiano

SECONDI

"Faraona nostrana in pevarada" e polenta morbida banco perla
Petto e sella di maialino da latte arrostito con radicchio scottato al forno

CONTORNI

Radicchio rosso di Dosson

DESSERT

Frutta - Dolce della Pasticceria S. Zeno - Caffè

VINI

Manzoni Bianco - Cabernet Sauvignon
Tenuta del Terraglio - Zerman



Programma

DOMENICA 1 FEBBRAIO 2015

Ore 10,00

Apertura stand gastronomico e vendita Radicchio Rosso

Ore 12.30

PRANZO DELL'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CON FAMIGLIARI E AUTORITA' (aperto a tutti)

Con menù a base di radicchio preparato dallo Chef Walter Volpato

Presenta **ROBERTO GENNARO**

Ore 16,00

CANTA E BALLA CON RADIO SORRISO

Due ore di grande spettacolo musicale con le grande Orchestre e i Dj di Radio Sorriso

Ore 18.00

LIBERA DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI A BASE DI RADICCHIO ROSSO E PIATTI DEL GIORNO

(con accesso libero alla sala bar e sala ristorante)

Ore 21,00

Serata di musica e ballo con SORRISO IN PIAZZA

Menù

Ore 12.30

**PRANZO APERTO A TUTTI
CON PRODUTTORI, FAMILIARI E AUTORITÀ**

con menù a base di radicchio preparato dallo chef Walter Volpato

Menù

BRINDISI DI BENVENUTO

Analcolico alla frutta - Prosecco

Frivolezze con radicchio rosso e pastellato

ANTIPASTI

Insalata di nervetti, radicchio, fagioli cannellini e cipollotto

Salamella nostrana "Eustacchio" al radicchio con polenta soffice

PRIMI

Ravioli ai germogli trevigiani

Risotto classico al radicchio rosso

SECONDI

Faraona spezzata ai semi di senape con patate arrosto

Ossocollo cotto in bassa temperatura profumato al rosmarino e rosolato al forno

CONTORNI

Radicchio rosso di Dossón

DESSERT

Frutta - Dolce della Pasticceria Dossón - Caffè

VINI

Manzoni Bianco - Cabernet Sauvignon

Tenuta del Terraglio - Zerman



Per le prenotazioni rivolgersi a:
3383623947 – 3477188354 – 3284047040 - 3388268034
Oppure: info@radicchiorossodosson.it www.radicchiorossodosson.it

Per la sala ristorante:
facilitazioni per gruppi precostituiti, fino ad esaurimento posti

Per la sala bar:
possibilità di menù personalizzati, per gruppi precostituiti
