



# ROSSO CIVRANA

alla scoperta del **nostro radicchio**

La varietà “Rosso di Civrana” è un radicchio di nostra produzione, apprezzato per il suo gusto dolce e una consistenza croccante, adatto a preparare ottimi risotti e pasticci.

Dicembre

10  
sabato

*Vi invitiamo ad un percorso in azienda, per scoprire come il radicchio “Rosso di Civrana” arriva a tavola; dal campo alla lavorazione fino alla vendita e alla cucina.*

## Il programma

- h 11.00 - Rinfresco con stuzzichini a base di radicchio;
- h 11.30 - Inizio della breve passeggiata, in un tour per i siti della filiera produttiva del radicchio;
- h 12.30 - Pranzo in agriturismo.



## Il menù

### Antipasti

- Involentino di pancetta e radicchio
- Radicchio alla julienne e aceto balsamico

### Primi

- Pasticcio di radicchio
- Risotto al radicchio

### Secondi

- Rotolo di pollo al radicchio
- Radicchio ai ferri

### Dolce

- Dolce al radicchio e noci



**Per informazioni:** Tel. 347.2220023

E-Mail: [tenutacivrana@gmail.com](mailto:tenutacivrana@gmail.com)

**Costo 25 €**


**Prenotazione obbligatoria**

**Az. Agr. Tenuta Civrana**

via Stazione 10, 30010 Pegolotte di Cona (VE)

Linea ferroviaria Venezia-Adria: fermata Cona Veneta

[www.tenutacivrana.it](http://www.tenutacivrana.it)

 Seguici su facebook