



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

12
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


Costo 2,5 € Prenotazione obbligatoria

Az. Agr. Tenuta Civrana

via Stazione 10, 30010 Pegolotte di Cona (VE)

Linea ferroviaria Venezia-Adria: fermata Cona Veneta

www.tenutacivrana.it

 Seguici su facebook