



RISTORANTE IL BASTIONE

VIA POZZETTO 32
BASTIA DI ROVOLON (PD)
Tel.049.9910507
www.ilbastione.it

Location

Il ristorante "Il Bastione", prende il nome dall'antico Bastion o Bastita esistente nel territorio fin dal sec. XII. Natalino Cristofanon, con la moglie Valeria e i figli, ha iniziato la sua attività nel 1989 ricostruendo e riadattando vecchi locali posti quasi sotto il monte Sereo e poco prima della Fossona, l'antica fossa Nina. La cucina del Bastione è fatta con i sapori della tradizione locale, che accompagna alla semplicità dei gusti una accurata preparazione. Una cucina che interpreta con fantasia e personalità i gusti del territorio. La cucina del Bastione è soprattutto a base di pesce e i suoi sapori sono alla griglia, al forno, alla piastra, con la classica polenta abbrustolita. Sono piatti dove gusto, estro, fantasia e soprattutto "sapori di mare" sono esaltati dai profumi, delle erbe dei rosmarini, delle salvie, del timo che crescono qui spontaneamente proprio sul monte Sereo. Così in una felice sintesi dell'integrazione di risorse locali con antiche ricette, nascono quei piatti ricchi e delicati, con una scelta di vini in cui prevalgono i bianchi e rossi dei Colli Euganei.



**SI PREGA DI
CONFERMARE
ENTRO IL
5 DICEMBRE**

**Fabiola
345.0890201
info@anipiveneto.org**



ANIPI
Regione Veneto-Oriente

ASSOCIAZIONE NAZIONALE ITALIANA
PATOLOGIE IPOFISARIE
Regione Veneto onlus
Via Mareggia 25
35028 Piove di Sacco (Pd)
info@anipiveneto.org
www.anipiveneto.org

Iscrizione volontariato PD0651



A.N.I.P.I.
Regione Veneto



**PRANZO DI
NATALE**

**Domenica
14 dicembre 2014
Ore 12.30**

Invito



Carissimi soci, amici, simpatizzanti e famigliari,

anche quest'anno abbiamo organizzato il tradizionale "pranzo di Natale" di Anipi Regione Veneto.

Sarà una bella occasione per ritrovarci e per presentare il programma dell'anno 2015.

Abbiamo pensato a due deliziosi menù: uno di carne e uno di pesce per soddisfare i gusti di tutti!!!

Il contributo per il menù di carne sarà di euro 20,00 mentre quello di pesce sarà di euro 25,00 e dovrà essere versato il giorno del pranzo.

Come potete comprendere, per motivi organizzativi, chiediamo conferma entro venerdì 5 dicembre.

La vostra adesione potrà essere data a Fabiola a mezzo mail info@anipiveneto.org o telefonicamente al numero 345.0890201.

Vi aspettiamo!!!!

MENU' DI CARNE euro 20,00

Antipasto

Polentina, funghi, scaglie di grana, sopressa e involtino di pancetta e radicchio

Primo

Risotto porcini e zucca

Secondo

Stufato di manzo al vino rosso con polenta e cosce di tacchino farcite con spinaci e prosciutto

Patate al forno e verdura cotta

Dolce

Dolce del re

Moscato e Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Bianco e Rosso

Acqua

MENU' DI PESCE euro 25,00

Antipasto

Polentina e schie fritte, calamaro e seppiolina ripieni, cozze e cappelunghe gratinate

Primo

Risotto ai frutti di mare

Secondo

Filetto di branzino, gamberoni, seppioline e calamari ai ferri

Fritto misto di mare

Patate al forno e insalata mista

Dolce

Dolce del re

Moscato e Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua

