



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
30 novembre**

Fabiola
345.0890201
info@anipiveneto.org



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

A.N.I.P.I. REGIONE VENETO
Associazione Nazionale Italiana
Patologie Ipofisarie
Via Liguria 13/A
35030 Sarameola di Rubano (Pd)
Iscrizione Volontariato PD0651
www.anipiveneto.org



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



**PRANZO DI
NATALE**

**Domenica
13 dicembre 2015
Ore 12.15**

Invito



*Carissimi soci, amici, simpatizzanti e familiari,
anche quest'anno abbiamo organizzato il
tradizionale "pranzo di Natale" di Anipi Regione
Veneto.*

Sarà una bella occasione per ritrovarci!!!

*Visto il successo dello scorso anno anche
quest'anno proponiamo due deliziosi menù:
uno di carne e uno di pesce per soddisfare i gusti
di tutti!!!*

*Il contributo sarà di euro 25,00 e dovrà essere
versato il giorno del pranzo.*

*Come potete comprendere, per motivi
organizzativi, chiediamo conferma entro lunedì
30 novembre.*

*La vostra adesione potrà essere data a Fabiola
a mezzo mail info@anipiveneto.org
o telefonicamente al numero 345 0890201.*

Vi aspettiamo!!!!

Il direttivo Anipi Regione Veneto



Antipasto

Involentino di pancetta e radicchio, sfogliatina
alla zucca, crostino ai formaggi

Primi

Risotto salsiccia e radicchio
Fettuccine con ragù di corte

Secondo

Cosciotto di maiale al forno
Patate al forno e verdura cotta

Dolce

Millefoglie con scaglie di cioccolato
Moscato e Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Bianco e Rosso

Acqua



Antipasto

Polentina e schie fritte, calamaro e seppiolina
ripieni, seppioline al pomodoro

Primi

Risotto ai frutti di mare
Tagliolini di cernia, branzino, pomodorini e
basilico

Secondo

Fritto misto di mare
Patate al forno e insalata mista

Dolce

Millefoglie con scaglie di cioccolato
Moscato e Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua

