



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**

**4 giugno
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 D'ESTATE

Domenica
12 giugno 2016
Ore 12.15

Invito



Carissimi soci e amici,

anche quest'anno abbiamo organizzato il nostro "Pranzo d'Estate" che sarà come sempre una bella occasione per salutarci prima delle vacanze estive e per presentarvi il programma del 2016/2017.

La quota del menù è di euro 25,00 e dovrà essere versata il giorno del pranzo. Il menù bambini sarà a richiesta.

Per motivi organizzativi siamo a chiedere conferma entro il 4 giugno. La vostra adesione potrà essere data a Fabiola: telefono 345.0890201 – email info@anipiveneto.org

Vi aspettiamo!!!!

Il direttivo Anipi Regione Veneto
Fabiola Giusy Barbara Laura Enzo

MENU' DI CARNE

Antipasto

Crostino ai formaggi, sfogliatina agli asparagi e prosciutto crudo

Primi

Risotto ai fiori di zucca e zucchine
Fettuccine con anitra e piselli

Secondo

Faraona disossata e farcita con spinaci e prosciutto
Patate al forno e insalata mista

Dolce

Dolce del Re
Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Bianco e Rosso

Acqua

MENU' DI PESCE

Antipasto

Insalata di piovra, gamberetti, salmone, olive, sedano e pomodorini

Primi

Risotto ai frutti di mare
Tagliolini con granseola e gamberi

Secondo

Fritto misto di mare
Patate al forno e insalata mista

Dolce

Dolce del Re
Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua