



## 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  
21 maggio  
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](http://www.anipiveneto.org)

Donazioni c/c  
IT51W07601121000000 56764152



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



**PRANZO D'ESTATE**

**Domenica**  
**4 giugno 2017**  
**Ore 12.30**

**Invito**



Carissimi soci e amici,

anche quest'anno abbiamo organizzato il nostro "Pranzo d'Estate" che sarà, come sempre, una bella occasione per trascorrere una giornata in allegria con tante belle sorprese e per salutarci prima delle vacanze estive!!!

C'è la possibilità di scelta tra due squisiti menù, uno di carne e uno di pesce.

Il contributo è di euro 27,00 per entrambi i menù e dovrà essere versato il giorno del pranzo. Il menù bambini sarà a richiesta.

Per motivi organizzativi chiediamo conferma entro domenica 21 maggio.

La vostra adesione potrà essere data a Fabiola: telefono 345.0890201 – email [info@anipiveneto.org](mailto:info@anipiveneto.org)

Vi aspettiamo!!!!

Il direttivo Anipi Regione Veneto  
Fabiola Giusy Barbara Laura Enzo



## MENU' DI CARNE

### Antipasto

Torta salata

Sfogliatina alle verdure

### Primi

Risotto con erbe e asparagi

Fettuccine con faraona e piselli

### Secondo

Cosciotto di maiale alle erbe aromatiche

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 con asparagi e gamberi

Fettuccine con orata e zucchini

### Secondo

Filetto di branzino in crosta di patate, gamberoni e salmone ai ferri

Patate al forno e insalata mista

### Dolce

Dolce del Re

Prosecco Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua