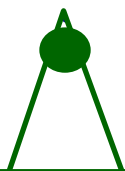


## Adesioni:



**SI PREGA DI  
CONFERMARE  
ENTRO IL  
18 novembre  
Fabiola**

telefono:  
345.0890201  
orario 18:00/20:00

e mail:  
info@anipiveneto.org

## Location



**RISTORANTE IL BASTIONE**  
VIA POZZETTO 32  
BASTIA DI ROVOLON (PD)  
Tel.049.9910507  
www.ilbastione.it



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)



**5x MILLE**  
CF 92156410281

### **DONAZIONI:**

Bonifico  
IBAN IT51W0760112100000056764152

Bollettino postale  
C/C 56764152

### **DIVENTA SOCIO**

Quota anno 2018  
€ 20,00  
tutti possono essere soci  
ammalati familiari simpatizzanti amici



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



**PRANZO  
DI  
NATALE**

***Domenica  
2 dicembre 2018  
Ore 12.30***

***INVITO***



Carissimi soci, amici e familiari,

Vi aspettiamo tutti al nostro Pranzo di Natale che è diventato con gli anni la perfetta occasione per salutarci prima delle festività.

A conclusione del pranzo, anche quest'anno ci sarà la pesca di beneficenza con "ricchi e numerosi" premi.

Il menù è a scelta tra una variante di carne e una di pesce; il contributo è di euro 28,00 per entrambi i menù.

Per motivi organizzativi, chiediamo conferma entro domenica 18 novembre.

La vostra adesione potrà essere data a Fabiola per e-mail a [info@anipiveneto.org](mailto:info@anipiveneto.org) o telefonicamente al numero 345 0890201.

Non mancate!!!!

Il direttivo Anipi Regione Veneto



## MENU' DI CARNE

### Antipasto

Sfogliatina ai formaggi,  
polentina con scaglie di grana e sopressa

### Primi

Risotto con zucca e funghi  
Tagliolini con speck e radicchio

### Secondo

Cosce di tacchino farcite  
Patate al forno e insalata mista

### Dolce

Millefoglie con scaglie di cioccolato  
Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Bianco e Rosso

Acqua



## MENU' DI PESCE

### Antipasto

Polentina e schie fritte,  
seppioline in umido

### Primi

Risotto con zucca e gamberi  
Tagliolini allo scoglio

### Secondo

Gamberoni e spiedino di pesce gratinati,  
filetto di orata e calamaro ai ferri  
Patate al forno e insalata mista

### Dolce

Millefoglie con scaglie di cioccolato  
Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua

