



## 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  
13 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  
4 dicembre 2016  
Ore 12.30*

**INVITO**



Carissimi soci, amici e familiari,

come ormai da tradizione, con l'avvicinarsi delle feste, cogliamo l'occasione per ritrovarci tutti insieme al nostro "Pranzo di Natale", che quest'anno riserverà anche tante belle sorprese...

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.

Per motivi organizzativi, chiediamo conferma entro domenica 13 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.

Vi aspettiamo!!!!

Il direttivo Anipi Regione Veneto  
Fabiola Giusy Barbara Laura Enzo



## MENU' DI CARNE

### Antipasto

Maiale affumicato con granella di nocciole e salsa al limone

### Primi

Risotto provola e prosecco  
Tagliolini con speck e radicchio

### Secondo

Faraona disossata e farcita con spinaci, prosciutto e formaggio  
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, cozze e cappelunghe gratinate, calamaro e seppiolina ripieni

### Primi

Risotto con zucchine e gamberi  
Tagliolini allo scoglio

### Secondo

Filetto di orata alla mediterranea, gamberoni, calamaro e seppiolina ai ferri  
Patate al forno e insalata mista

### Dolce

Millefoglie con scaglie di cioccolato  
Spumante

Caffè

Liquori

Vino sfuso Prosecco

Acqua

