

La tradizionale Cena sul Ponte rappresenta ormai un evento importante per la nostra città e un impegno di prestigio per il Gruppo Ristoratori della Confcommercio di Bassano del Grappa.

La tua presenza e il tuo contributo ci aiuteranno a sostenere un ambizioso progetto a cui teniamo molto. Il ricavato della serata sarà devoluto all'Associazione Oncologica San Bassiano.

La promozione dei prodotti tipici locali, l'esclusiva sede dell'evento e lo scopo benefico della "Cena sul Ponte" ci sembrano dei buoni motivi per non mancare.

Il Gruppo Ristoratori Bassanesi

Bauto, Al Pioppeto, Villa Razzolini Loredan, Locanda Montegrappa, La Rosina, Al Ponte, Villa Palma, Il Tinello, Da Gerry, Belvedere, Da Ottone, Al Sole, Castello Superiore, Villa Cà 7, Trevisani, Dalla Mena, Al Camin, Melograno, La Casa dei Gelsi, Antica Osteria Pedrocchi, Alla stazione, Cardellino, Teatro dei sapori.

INFORMAZIONI E PREVEDITE

Confcommercio di Bassano - Largo Parolini, 52/m - Bassano del Grappa
Tel. 0424 523108 - cenasulponte@ascom.bassano.vi.it

www.ristorantibassano.com

con il patrocinio di:



Città di
Bassano
del Grappa



REGIONE del VENETO



PROVINCIA di VICENZA

In collaborazione con:



Ente organizzatore:



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI VICENZA
MANCAMENTO
DI BASSANO DEL GRAPPA



Tradizionale CENA di GALA sul PONTE

Bassano del Grappa

Giovedì 19 luglio 2012 ore 20.00

Il ricavato della serata sarà devoluto
all'Associazione Oncologica San Bassiano.

onlus



associazione
oncologica
sanbassiano

MENÙ CON VINI E PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

Aperitivo:

"Mezzo e mezzo sul ponte" Distilleria B. Nardini
Funghi della Valbrenta fritti con fioretta di Marano
Crostino di pane con tartar di manzo rendeno

Antipasto:

Pomodoro ripieno di verdure con olio di Pove al basilico
Crostino di polenta con baccalà mantecato e sedano di Campese

Primo piatto:

Risotto con bisi di Tonezza e trota del Brenta

Secondo piatto:

Medaglione di filetto bardato con speck di Asiago
Patate al forno al profumo di rosmarino

Pre dessert:

Semifreddo all'acqua di cedro

Dolce:

Panna e storti alla moda dell'Altopiano con confettura di ciliegie di Marostica

Vini abbinati:

Breganze DOC Vespaiolo Spumante
Cantina Beato Bartolomeo

Breganze DOC Sauvignon 2009
Vigneto Due Santi

Breganze DOC Rosso 2008
Villa Angarano Bianchi Michiel

Dindarello IGT Veneto Moscato 2011
Maculan Società Agricola