

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. L'utile della serata sarà devoluto a: **"Aiutiamo il Ponte di Bassano"**

La promozione dei prodotti tipici locali, l'esclusiva sede dell'evento e lo scopo benefico della cena di **"Gran Galà sul Ponte Vecchio"** ci sembrano dei buoni motivi per rinnovare l'invito. **Bassanesi vi aspettiamo.**

#### Il Gruppo Ristoratori Bassanesi

Al Camin, Al Pioppeto, Al Ponte, Al Sole, Antica Osteria Pedrocchi, Alla Stazione, Bauto, Belvedere, Castello Superiore, Da Ottone, Dalla Mena, Il Tinello, La Rosina, Melogiano, Trevisani, Villa Ca' 7, Villa Razzolini Loredan

#### Info e prevendite Confcommercio Bassano:

tel. 0424-529163 - [cenasulponte@ascom.bassano.vi.it](mailto:cenasulponte@ascom.bassano.vi.it)

#### Si ringrazia:

Centro Servizi Formativi Enaip di Bassano e tutte le persone che a vario titolo hanno collaborato alla buona riuscita dell'iniziativa

#### Un ringraziamento particolare a:

**BLO NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

OLTRE IL PULITO  
**L'Alano La**



[www.ristorantibassano.com](http://www.ristorantibassano.com)

In caso di maltempo la cena sarà servita nel vicino Palazzo Bonaguro

Con il patrocinio di:



Città di  
Bassano  
del Grappa

Ente organizzatore:



**CONFCOMMERCIO**  
IMBRIEVE PER L'ITALIA  
PROVINCIA DI VICENZA  
MANDAMENTO  
DI BASSANO DEL GRAPPA



# Gran galà sul Ponte Vecchio

l'utile sarà devoluto a:  
**"Aiutiamo il Ponte di Bassano"**

martedì 22 luglio 2014

Aperitivo ore 20.00 in Balconata Palazzo Sturm  
Accreditato e Accesso al Ponte alle ore 20.30

Foto: Alessandro Zoli - Grafiche Piantano



## MENÙ CON VINI E PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

*In occasione delle Celebrazioni della Grande Guerra  
Uniti a Tavola sul nostro Ponte degli Alpini per sostenerlo,  
assaporando piatti che rappresentano le nazione che  
parteciparono alla Prima Guerra Mondiale.*

#### Abbinamento vini regionali:

Colombare  
Azienda Agricola Miotti Breganze

Marzemino  
Vignaioli Contrà Soarda Breganze

Cartizze  
Azienda Agricola Agostinetto Valdobbiadene

#### Aperitivo:

Mezzo e mezzo di Nardini

Birra Artigianale d'Orzo Sancelodi

Degustazione di Formaggi Caseificio San Rocco

#### Antipasto:

Crema di fagioli di Lamona con code di scampi servita su Gavetta

Gulasch di Manzo in gelatina

Strudel di mele salato con speck tirolese  
Quiche di porcini su fonduta di formaggio San Rocco e pancetta croccante

#### Primo Piatto:

Risotto alle quaglie e bisì di Borso

#### Secondo Piatto:

Tagliata d'anatra su disco di patate Olandesi e finferli trifolati

#### Dessert:

Brawulin con crema inglese e gelato ai mirtilli