

- ✓ DURANTE IL PRANZO,  
"ASSEGNAZIONE NUMEROSI  
PREMI"



- ✓ PRESENTAZIONE GITE 2026
- ✓ POSSIBILITÀ DI ISCRIZIONI TESSERA AUSER  
2026

### INFORMAZIONI ed ISCRIZIONI

- Il mercoledì Sala Filarmonica, a Camposampiero dalle ore 16.30  
alle ore 17.00
- Il giovedì mattina, ore 9.30 -12.00, in sede CGIL – via Vivaldi 7/9  
Camposampiero
- Presidente Carla Michelon cell. 34 66 30 59 74

### DETTAGLI ORGANIZZATIVI

- Pullman da Camposampiero alle ore 7.30  
(Sosta lungo il percorso)

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

**SOCI AUSER**

**€ 75,00**



**CIRCOLO AUSER A.P.S  
DI CAMPOSAMPIERO**

**ORGANIZZA**

**IL PRANZO SOCIALE 2026**

**Sabato 7 Febbraio 2026**

**ISCRIZIONI: ENTRO IL 31 gennaio 2026**

## PROGRAMMA



## DELLA GIORNATA

**Ore 7.30** Partenza Pullman da Camposampiero davanti alla stazione dei treni

**Ore 9.30** Arrivo a Montagnana e tour della città partenza da **Castel San Zeno**, nucleo più antico della città medievale, dall'esterno del castello verrà descritta anche **Villa Pisani, progettata da Andrea Palladio**, in seguito la passeggiata proseguirà lungo il tratto sud delle mura medievali con pause lungo il percorso per ammirare la cinta fortificata, raggiungendo infine la **Rocca degli Alberi**, l'imponente fortezza trecentesca realizzata dalla **Signoria Carrarese**. Attraversando il centro storico si raggiunge **Piazza Vittorio Emanuele** con i suoi raffinati edifici rinascimentali. In seguito visita al **Duomo di Santa Maria Assunta** che conserva preziose opere di **Giorgione (affreschi)** e **Veronese (attualmente in restauro)**. Per chi lo desiderasse, per godere appieno Montagnana da tutte le prospettive, sarà possibile salire al **Mastio di Ezzelino** la torre più alta e antica della città.

**Ore 12.30** Pranzo presso **“RISTORANTE LA MANDRIA”**  
V ia Maggiore,39 – **OSPEDALETTO EUGANEO**

**(Ricca assegnazione premi)**

## MENU':

### Antipasti:

**Crostino di polenta con baccalà mantecato, tortino di pasta sfoglia ai porri e pancetta, prosciutto crudo;**

### Primi piatti:

**Risotto con speck, asiago stravecchio e mele renette;  
Tagliatelle al ragù di musso;**

### Secondi piatti:

**Tagliata di manzo;  
Lombata di maiale con mele e castagne;**

### Contorni misti

**Patate al forno e verdura grigliata;**

### Dolce:

**Millefoglie con crema pasticcera e gocce di cioccolato fondente**

**Con spumante – caffè e correzioni – vino della casa e acqua minerale e naturale.**