

- ✓ 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.