

*Convenzioni Assaporagionando  
con i Ristoranti di ACRI*

*Ristorante Santa Maria di Macchia*

**Primo menù**

- primo piatto di pasta secca in varie salse
  - secondo di carne con contorno
- euro 11.00

**Secondo menù**

- primo piatto di pasta lavorata a mano
  - secondo di carne con contorno
- euro 13.00

**Terzo menù**

- mini antipasto
  - primo piatto di pasta lavorata a mano
  - secondo di carne con contorno
  - frutta di stagione
- euro 17.00

Per tutti e tre i menu il caffè è offerto, mentre le bibite verranno conteggiate a parte

**Quarto menù**

- antipasto
  - primo piatto di pasta lavorata a mano
  - secondo di carne con contorno
  - frutta di stagione
  - vino o bibita
  - caffè e amaro
- euro 20.00

*Convenzioni Assaporagionando  
con i Ristoranti di ACRI*

*Ristorante Venere*

**Primo menù**

- Antipasto di prodotti tipici
  - Primo: Lagana di funghi misti
  - Secondo: Arrosto misto di carne
  - Contorno: Patate imbrocchiuse
  - Frutta: Castagne, lupini, noci
  - Bibite: Acqua, vino
- euro 13.50

**Secondo menù**

- Primo: Lagana e ceci  
Zuppa di porcini
  - Secondo: Capretto
  - Contorno: Patate imbrocchiuse
  - Frutta: Castagne, lupini, noci
  - Bibite: Acqua, 1/4 di vino
- euro 12.00

*Convenzioni Assaporagionando  
con i Ristoranti di ACRI*

*Ristorante Panoramik*

**Primo menù**

- Antipasto: Salumi e formaggi tipici locali
  - Primo: Fusilli all'acrese (con sugo di capra)  
Lagana e ceci
  - Secondo: Arrosto misto di carne
  - Contorno: Patate alla paesana
  - Frutta o dessert
  - Bibite: 1/2 minerale, 1/4 di vino rosso
  - Caffè
- euro 18.00

*Ristorante La Dolce Vita di B. Conforti*

**Primo menù**

- Antipasto casareccio
  - Primo: Fusilli al ragu di caprettone
  - Secondo: Ragu di caprettone
  - Contorno: Patate alla paesana
  - Bibite: 1/2 minerale, 1/4 di vino
- euro 16.50

**Secondo menù**

- Antipasto casareccio
  - Primo: Tagliatelle e ceci
  - Secondo: Costata di maiale  
Rape e salsiccia
  - Bibite: 1/2 minerale, 1/4 di vino
- euro 14.00