

LA LOCANDA DEL POSTINO

≈≈ Asteria di Pesce ≈≈



LA STORIA

IL POSTINO

È bella, l'isola di Procida. Anzi, di più: è suggestiva, affascinante ed evocativa. Location perfetta di diversi film. Come la pellicola che ha consacrato Massimo Troisi, uno degli attori e registi italiani più grandi di sempre: *Il Postino*. Un film con un cast d'eccezione: oltre a Massimo Troisi, ci sono Philippe Noiret, Maria Grazia Cucinotta, Renato Scarpa e Mariano Rigillo.

Mario Ruoppolo (Massimo Troisi), un disoccupato figlio di pescatori, viene assunto come postino con il solo compito di consegnare la posta a Pablo Neruda (Philippe Noiret), in asilo politico. Tra i due, giorno dopo giorno, nasce una bella amicizia, e cominciano a discutere di poesia e di metafore.

Un giorno, nell'osteria del paese, Mario incontra Beatrice Russo (Maria Grazia Cucinotta), innamorandosene follemente. Il postino chiederà così aiuto al suo amico poeta per trovare le parole giuste e conquistare la sua amata.

La locanda del Postino.

Ovvero, dove sbocciò l'amore tra Mario Ruoppolo e Beatrice Russo, conserva ancora i sapori genuini del passato attraverso la cucina di pesce rimasta legata profondamente al territorio ricercando materie prime di qualità e di stagione. L'attore principale è il pesce, che tramite i nostri pescatori di fiducia è sempre fresco e di altissima qualità.

Noi ci troviamo alla Corricella, un piccolo borgo fatto di casette colorate e strette viuzze, dove le auto non passano nemmeno, invece i profumi del mare si sentono benissimo. Si tratta di uno degli angoli più tradizionali, "antichi" per certi versi e meno turistici di Procida. Gran parte del film è ambientata qui.

Il porticciolo della Corricella. Da scoprire passeggiando di sera, in particolare al tramonto: un panorama tra i più romantici che possiate mai vedere.

Il tutto sotto la protezione della Chiesa della Madonna delle Grazie. È un po' il simbolo della Corricella che con il suo alto campanile svetta sulle casette e sul mare.

ANTIPASTI

STARTERS

Tartare di tonno rosso e zenzero.....	€ 20
Carpaccio di Gambero rosa e riso basmati.....	€ 20
Insalata di Polpo con patate, fagiolini e olive nere	€ 18
La “vera” insalata di Mare	€ 23
Crocchette di Baccalà in guazzetto mediterraneo.....	€ 12
Alici marinate, cipolla rossa marinata e zucchine alla brace.....	€ 13
Sautè ai Frutti di Mare	€ 20
Impepata di Cozze.....	€ 14
Parmigiana di melanzane	€ 13
con mozzarella di bufala e salsa al datterino	

PRIMI

FIRST COURSES

Spaghetto al ragù bianco di crostacei	€ 21
Spaghetto tartufo nero e gamberi rosa	€ 29
Spaghetto Procida.....	€ 25
Spaghetto con vongole veraci e lupini	€ 20
Pacchero con pescato del giorno e pomodorini	€ 18
Pacchero alla genovese di polpo e pecorino di Amatrice.....	€ 18



SECONDI

MAIN COURSES

Frittura di calamari*	€ 19
Frittura di alici	€ 14
Frittura di paranza.....	€ 18
Pesce bianco gratinato agli agrumi	€ 21
Tagliata di tonno rosso con carciofi, pepe in grani e rosmarino	€ 22
Pescato del giorno da cucinare a piacere	€ 80 al kg
<i>(al sale / limone, menta e patate / al guazzetto)</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata di limoni.....	€ 7
Insalata mista.....	€ 6
Zucchine alla Scapece	€ 6

DOLCI

DESSERT

Mousse al mascarpone con purea di mango, sale nero € 7 e cumble alla mandorla
Caprese al limone con salsa al Foglioli € 7
Babà napoletano crema e amarene € 7
Assoluto al cioccolato e lamponi freschi..... € 7
Tortino al cioccolato con crema inglese alla vaniglia..... € 7
Panna cotta al limone, coulis di fragola e biscotto al limone..... € 7
Frutta di stagione..... € 6
Sorbetto al limone € 4

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi
6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape
11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini - 14 Molluschi
(e tutti i prodotti derivati o a base di tali prodotti)

Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo
è stato sottoposto all'abbattimento.

BEVANDE

DRINKS

Acqua Minerale Naturale 1 lt	€ 3
Acqua Minerale Frizzante 1 lt	€ 3
CocaCola	€ 4
Caffè	€ 2
Amari	€ 4
Distillati	€ 8
Aperol Spritz	€ 7
Cocktails.....	€ 10
Birra Nastro Azzurro - Bott. 33cl	€ 4
Birra Guglielmo Artigianale Bionda Non Filtrata - Bott. 50cl.....	€ 7
Birra Guglielmo Artigianale Rossa Non Filtrata - Bott. 50cl	€ 7



Tripadvisor
La Locanda del Postino



Instagram
locandadelpostino



Il Postino WIFI
Password: procida2023

LA LOCANDA DEL
POSTINO
≈≈≈ *Osteria di Pesce* ≈≈≈