

# MENU

MARIA È FAMOSA:  
È L'UNICA DONNA  
PESCATRICE  
SULL' ISOLA DI PROCIDA.

AD AGOSTO HA APERTO  
UN RISTORANTE,  
DAVANTI È ORMEGGIATO  
IL SUO GOZZO, IL "SANT'ANTONIO"  
E SONO RIPOSTE LE RETI.

MENTRE LEI È IN CUCINA  
DISEGNO E PARLO CON SUO  
CUGINO FRANCESCO, UN EX  
IMPIEGATO IN PENSIONE.

A VOLTE L'ACCOMPAGNO  
MA IL LAVORO LO FA  
TUTTO LEI. IO RIPARO  
LE RETI O PULISCO IL PESCE.

A PROCIDA CI SONO  
700 PESCATORI MA  
ERANO MOLTI DI PIÙ.

"IL MARE SEMBRAVA UN  
VIVAIO, TANTI PESCI  
C'ERANO... È INUTILE FARE  
IL PARCO MARINO SE NON  
SI CONTROLLANO  
GLI SCARICHI... E POI  
CI VORREBBE  
UNA FERMA  
TOTALE DELLA  
PESCA...  
MAGARI  
ANCHE DI  
3 MESI!..

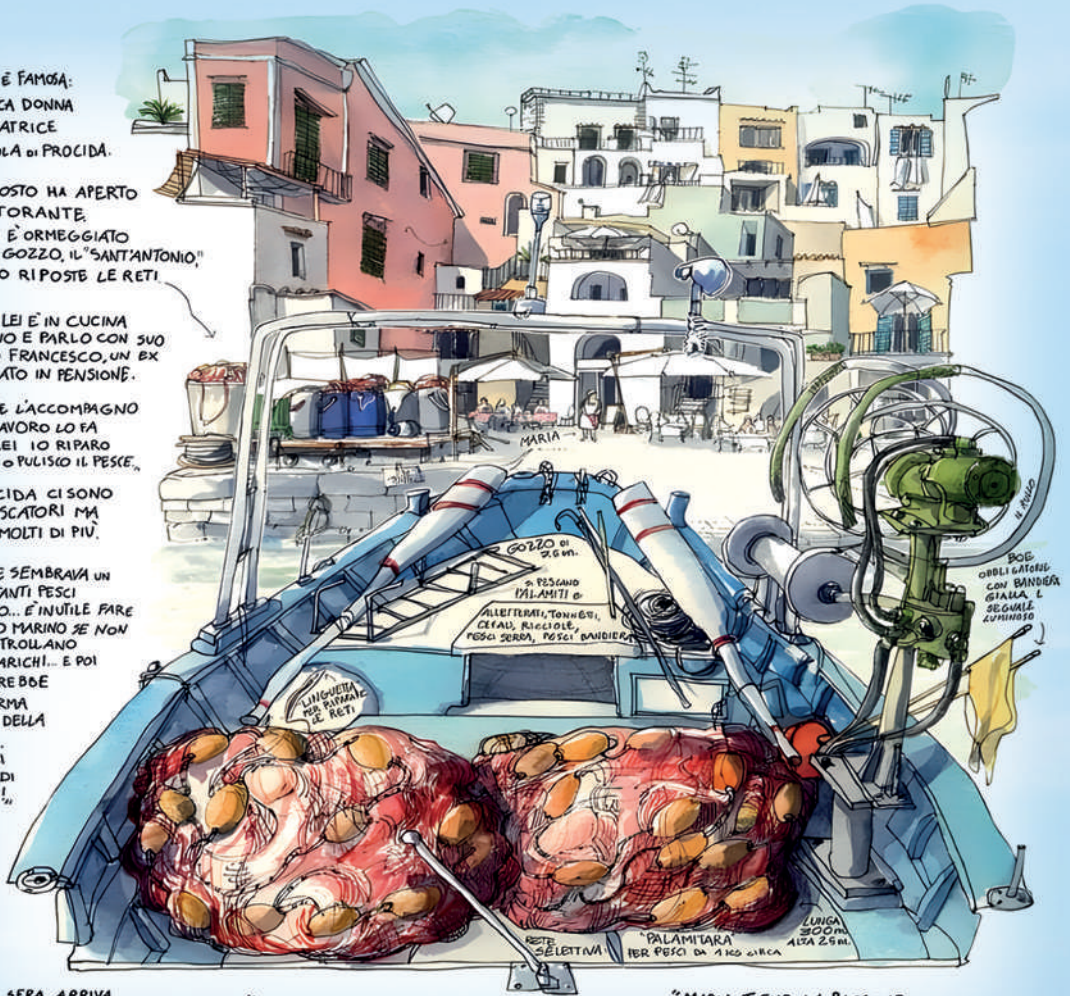
VERSO SERA ARRIVA  
GIUSEPPE, IL FIGLIO DI MARIA.

"RESTI SULLA BARCA?  
ANDIAMO A POSARE LA RETE.  
MAMMA OGGI NON HA TEMPO."

"HO 40 ANNI MA MI  
COMANDA ANCORA LEI!  
GUARDA COME SI VEDE  
BENE CAPRI, ALLORA  
IL MALTEMPO È IN ARRIVO."

"MARIA TIENE LA PASSIONE  
E QUANDO STA IN MARE  
... È LIBERA.."

Marina della Corricella, isola di Procida



RISTORANTE • BAR

da Maria alla Corricella

A woman with short brown hair, wearing a colorful patterned short-sleeved shirt and a bright red apron, stands on a blue boat. She is holding a large, silver fish vertically in front of her. The boat is filled with fishing gear, including a large pile of reddish-brown fishing nets and several yellow floats. The background shows a body of blue water and a rocky shoreline with green trees under a bright sky.

*Benvenuti!  
Welcome!  
Bienvenue!*

R I S T O R A N T E • B A R  
*da Maria alla Corricella*

## Antipasti / Appetizers / Apéritifs

<b>Sformato di melanzane</b> .....	€ 15
Eggplant flan Flan d'aubergines	
<b>Alici marinate</b> .....	€ 12
Marinated anchovies Anchois marinés	
<b>Dadolata di polpo</b> Polpo, patate, carote, sedano e finocchio .....	€ 18
Octopus, potatoes, carrots, celery and fennel Poulpe, pommes de terre, carottes, céleri et fenouil	
<b>Battuta di gamberi rosa</b> .....	€ 18
Pink shrimp tartare Tartare de crevettes roses	
<b>Tonno di Maria</b> .....	€ 14
Maria's Tuna Le thon de Maria	
<b>Polpette di alici</b> .....	€ 12
Anchovy meatballs Boulettes de viande aux anchois	
<b>Baccalà in tempura con verdure</b> .....	€ 18
Cod tempura with vegetables Tempura de cabillaud aux légumes	
<b>Insalata di limone</b> .....	€ 8
Lemon salad Salade de citron	
<b>Tartare di tonno</b> .....	€ 23
Tuna tartare Tartare de thon	
<b>Impepata di cozze</b> .....	€ 16
Mussels cooked with pepper Moules cuites au poivre	
<b>Antipasto di mare (per 2)</b> .....	€ 26
Seafood appetizer (for 2 people) Apéritif de fruits de mer (pour 2 personnes)	
<b>Antipasto di terra (per 2)</b> .....	€ 20
Land-based appetizer (for 2 people) Assiette de charcuterie (pour 2 personnes)	



## Primi Piatti / First Courses / Premiers cours

<b>Spaghetti ai ricci di mare</b> .....	€ 28
Spaghetti with sea urchins Spaghetti aux oursins	
<b>Linguine ai frutti di mare</b> .....	€ 22
Linguine with seafood Linguine aux fruits de mer	
<b>Ravioli di Maria</b> .....	€ 26
Maria's ravioli Raviolis de Maria	
<b>Linguine con cicarelle</b> .....	€ 19
Linguine with sea cicadas Linguine aux cigales de mer	
<b>Paccheri alla pescatora</b> .....	€ 23
Paccheri with seafood Paccheri aux fruits de mer	
<b>Pasta fresca con carciofi e cozze</b> .....	€ 18
Fresh pasta with artichokes and mussels Pâtes fraîches avec des artichauts et des moules	
<b>Pasta e fagioli con le cozze</b> .....	€ 19
Pasta and beans with mussels Pâtes et haricots aux moules	
<b>Troccoli alla carbonara di tonno</b> .....	€ 21
Troccoli with tuna "carbonara" Trocolis au thon "carbonara"	
<b>Penne al coniglio</b> .....	€ 18
Penne with rabbit Penne au lapin	
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> .....	€ 10
Gnocchi with tomato, mozzarella and basil Gnocchi à la tomate, mozzarella et basilic	
<b>Spaghetti con limone, alici, menta e pecorino</b> .....	€ 18
Spaghetti with lemon, anchovies, mint and pecorino cheese Spaghetti au citron, anchois, menthe et fromage pecorino	





*Prima donna pescatrice sull'isola.  
First female fisherman on the island.  
Première femme pêcheur sur l'île.*

R I S T O R A N T E • B A R  
*da Maria alla Corricella*

## Secondi Piatti / Second Courses / Deuxièmes cours

<b>Frittura di calamari</b> .....	€ 18
Fried squid Calamars frits	
<b>Frittura di alici, gamberi e calamari</b> .....	€ 22
Fried anchovies, shrimp and squid Anchois, crevettes et calamars frits	
<b>Frittura di paranza</b> .....	€ 18
Mixed fried fish Poisson frit mélangé	
<b>Frittura di alici</b> .....	€ 10
Fried anchovies Anchois frits	
<b>Gamberi alla brace</b> .....	€ 20
Grilled prawns Crevettes grillées	
<b>Calamari arrostiti</b> .....	€ 18
Roasted calamari Calamars grillées	
<b>Grigliata mista di mare (per 2)</b> .....	€ 26
Mixed seafood grill (for 2 people) Grillades de fruits de mer mélangés (pour 2 personnes)	
<b>Pescato del giorno</b> .....	€ 8 per etto
Fish of the day (price per 100g) Poisson du jour (prix pour 100g)	
<b>Coniglio alla Procidana</b> .....	€ 16
Rabbit Procida style Lapin à la Procida	
<b>Cotoletta e patatine</b> .....	€ 15
Cutlet and chips Escalope et chips	
<b>Bistecca alla brace con patate al forno</b> .....	€ 20
Grilled steak with baked potatoes Steak grillé avec pommes de terre au four	





RISTORANTE BAR  
*da Maria alla Corricella*

## Contorni / Side Dishes / Plats d'accompagnement

<b>Zucchine alla scapece</b> .....	€ 6
"Scapece" courgettes Courgettes "scapece"	
<b>Insalata verde</b> .....	€ 5
Green salad Salade verte	
<b>Insalata mista</b> .....	€ 7
Mixed salad Salade composée	
<b>Parmigiana di melanzane alla Procidana</b> .....	€ 10
Procida-style eggplant "parmigiana" "Parmigiana" d'aubergines façon Procida	
<b>Patatine fritte</b> .....	€ 6
French fries Frites	
<b>Patate al forno</b> .....	€ 8
Baked potatoes Pommes de terre au four	

## Dolci / Desserts / Desserts

<b>Babà</b> .....	€ 7
Baba / Baba	
<b>Caprese al limone</b> .....	€ 7
Lemon "Caprese" / "Caprese" au citron	
<b>Caprese al cioccolato</b> .....	€ 7
Chocolate "Caprese" / "Caprese" au chocolat	
<b>Delizia al limone</b> .....	€ 9
Lemon "Delight" / Citron "Délice"	
<b>Tiramisù</b> .....	€ 8
Tiramisu / Tiramisu	
<b>Panna cotta</b> con cioccolato, caramello, pistacchio o frutti di bosco .....	€ 5
Panna cotta with chocolate, caramel, pistachio or berries Panna cotta avec chocolat, caramel, pistache ou fruits rouges	
<b>Crostatina monoporzione</b> crema limone o arancia .....	€ 8
Single-serving tart with lemon or orange cream Tarte individuelle à la crème de citron ou d'orange	
<b>Frutta di stagione</b> (disponibilità del giorno) .....	€ 8
Seasonal fruit cuts (availability of the day) Coupes de fruits de saison (disponibilité du jour)	



## Vini / Wines / Vins

Falanghina Mario Portolano .....	€ 28
Greco di Tufo Villa Matilde .....	€ 32
Fiano Villa Matilde .....	€ 35
Biancolella Tommasone .....	€ 35
Frassitelli Casa d'Ambra .....	€ 38
Blangé .....	€ 45
Vino Rosè Villa Matilde .....	€ 38
Lacryma Christi rosso Feudi di San Gregorio .....	€ 28
Gewürztraminer St Michael Eppan .....	€ 30
Aglianico Mario Portolano .....	€ 25
Piedirosso Mario Portolano .....	€ 25
<b>Vino della casa bianco ½ litro</b> .....	<b>€ 6</b>
White house wine ½ liter Vin blanc de la maison ½ litre	
<b>Vino della casa bianco 1 litro</b> .....	<b>€ 10</b>
White house wine 1 liter Vin blanc de la maison 1 litre	
<b>Calice di vino bianco della casa</b> .....	<b>€ 6</b>
Glass of house white wine Verre de vin blanc de la maison	
<b>Calice di vino rosso della casa</b> .....	<b>€ 3</b>
Glass of house red wine Verre de vin rouge de la maison	

## Prosecco - Spumanti

### Prosecco - Sparkling Wines / Prosecco - Vins Mousseux

Baia Falanghina .....	€ 35
San Jeni Cuvée Brut .....	€ 24

**Coperto (a persona)** ..... € 3  
Cover Charge (per person)  
Couvert (par personne)



## Bevande / Drinks / Boissons

<b>Acqua naturale vetro</b> .....	€ 2,50
Natural water glass bottle Bouteille en verre d'eau naturelle	
<b>Acqua gassata vetro</b> .....	€ 2,50
Sparkling water glass bottle Bouteille en verre d'eau pétillante	
<b>Acqua piccola naturale / gassata</b> .....	€ 1,50
Small natural / sparkling water Petite eau gazeuse / naturelle	
<b>Coca-Cola in vetro Classica / Zero</b> .....	€ 3,50
Coca-Cola Classic / Zero in glass Coca-Cola Classique / Zéro en verre	
<b>Fanta</b> .....	€ 3,50
Fanta orangeade Fanta orangeade	
<b>Thè pesca / limone</b> .....	€ 4,00
Peach / Lemon Tea Thé pêche / citron	
<b>Cedrata</b> .....	€ 4,00
Cedar drink Boisson au cèdre	
<b>Red Bull Energy Drink</b> .....	€ 4,00
Red Bull Energy Drink Boisson énergisante Red Bull	
<b>Bitter rosso / bianco</b> .....	€ 4,00
Red / White Bitter Bitter Rouge / Blanc	
<b>Crodino classico</b> .....	€ 4,00
Classic Crodino Crodino classique	
<b>Cocktail S. Pellegrino</b> .....	€ 4,00
S.Pellegrino Cocktail Cocktails S.Pellegrino	
<b>Lemon Soda</b> .....	€ 3,50
Lemon Soda Lemon Soda	
<b>Acqua tonica</b> .....	€ 3,50
Tonic water Eau tonique	
<b>Schweppes limone</b> .....	€ 3,50
Lemon Schweppes Schweppes citron	
<b>Granita a limone</b> .....	€ 4,50
Lemon granita Granité au citron	



## Birre / Beers / Bières

Tennent's .....	€ 5,00
Nastro Azzurro .....	€ 4,50
Peroni .....	€ 4,50
Corona .....	€ 5,00
Birra alla spina 0,40 .....	€ 6,00
Draft beer 0,40	
Bière pression 0,40	

## Amari e digestivi / Bitters and digestives / Amers et digestifs

Jefferson .....	€ 4,50
Jägermeister .....	€ 3,50
Del Capo .....	€ 3,50
Vivara .....	€ 3,50
Rucolino .....	€ 3,50
Borsci .....	€ 3,50
Averna .....	€ 3,50
Liquore alla liquirizia .....	€ 3,50
Liquorice liqueur	
Liqueur de réglisse	
Limoncello \ meloncello procidano .....	€ 3,50
Procida limoncello / meloncello	
Procida limoncello / meloncello	
Grappa bianca \ barricata .....	€ 3,50
White \ Barrique Grappa	
Grappa blanche / barrique	

## Cocktail / Cocktails / Cocktails

Aperol Spritz .....	€ 9
Campari Spritz .....	€ 9
Limoncello Spritz .....	€ 10
Hugo Spritz .....	€ 10
Gin Tonic / Lemon .....	€ 9
Mojito .....	€ 9
Espresso Martini .....	€ 9
Cocktail Mimosa .....	€ 8
Calice di prosecco .....	€ 6
Glass of Prosecco	
Verre de Prosecco	

Su richiesta è possibile realizzare altri cocktail  
*Other cocktails can be made on request*  
*D'autres cocktails peuvent être réalisés sur demande*



## Caffetteria / Cafeteria / Caf  teria

<b>Caff�� espresso</b> .....	� 2,00
Espresso coffee / Caf�� expresso	
<b>Caff�� decaffeinato</b> .....	� 2,30
Decaffeinated coffee / Caf�� d��cafein��	
<b>Caff�� americano</b> .....	� 2,50
American coffee / Caf�� am��ricain	
<b>Caff�� doppio</b> .....	� 4,00
Double coffee / Caf�� double	
<b>Caff�� ginseng</b> .....	� 2,70
Ginseng coffee / Caf�� au ginseng	
<b>Caff�� orzo</b> .....	� 2,40
Barley coffee / Caf�� d'orge	
<b>Caff�� brasiliano</b> .....	� 3,00
Brazilian coffee / Caf�� br��silien	
<b>Caff�� alla nocciola</b> .....	� 3,00
Hazelnut coffee / Caf�� noisette	
<b>Caff�� corretto</b> .....	� 2,50
Spiked coffee / Caf�� arros��	
<b>Crema caff��</b> .....	� 3,50
Coffee cream / Cr��me au caf��	
<b>Cappuccino</b> .....	� 3,50
Cappuccino / Cappuccino	
<b>Latte bianco</b> .....	� 2,50
White milk / Lait blanc	
<b>Spremuta arancia</b> .....	� 4,00
Orange juice / Jus d'orange	
<b>Spremuta limone</b> .....	� 4,50
Lemon juice / Jus de citron	
<b>Succhi d'ananas, pera, pesca, ace</b> .....	� 3,50
Pineapple, pear, peach, ace juices / Jus d'ananas, de poire, de p��che et d'ace	

## Colazione / Breakfast / Petit-d  jeuner

<b>Cornetto vuoto</b> .....	� 2,00
Empty croissant / Croissant vide	
<b>Cornetto al cioccolato</b> .....	� 2,30
Chocolate croissant / Croissant au chocolat	
<b>Cornetto crema amarena</b> .....	� 2,30
Black cherry cream croissant / Croissant � la cr��me de cerise noire	
<b>Cornetto marmellata</b> .....	� 2,30
Jam croissant / Croissants � la confiture	
<b>Lingua di bue crema limone</b> .....	� 2,50
Lemon cream "lingua di bue" / "Lingua di bue" � la cr��me de citron	
<b>Lingua di bue nutella</b> .....	� 3,00
Nutella "lingua di bue" / "Lingua di bue" au Nutella	
<b>Colazione inglese (uova, bacon, pane tostato)</b> .....	� 14,00
English breakfast (eggs, bacon, toast) Petit-d��jeuner anglais (�ufs, bacon, toast)	



## **Allergie e intolleranze alimentari**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergici.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169 /2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci)
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Sesamo e prodotti derivati
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione.**

## **Food allergies and intolerances**

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present annex II of the EU Reg. no. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut)
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products
8. Fruit in shell (almonds, hazelnuts, walnuts)
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphites in concentrations above 10mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

**The information can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.**

## **Allergies et intolérances alimentaires**

Nous informons nos clients que les aliments et boissons préparés et administrés ici peuvent contenir des ingrédients ou adjuvants considérés comme allergènes.

Liste des ingrédients allergènes utilisés dans ce lieu et présente l'annexe II du Règlement UE. Non. 1169 /2011 "substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances"

1. Céréales contenant du gluten (blé, église, orge, avoine, amidonnier, kamut)
2. Crustacés et produits à base de coquillages
3. Oeufs et sous-produits
4. Poissons et produits à base de poisson
5. Cacahuètes et produits à base de cacahuètes
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits laitiers
8. Fruits en coque (amandes, noisettes, noix)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

**Les informations peuvent être fournies par le personnel en service et vous pouvez consulter la documentation pertinente qui vous sera remise sur demande.**

---

**Via Marina Corricella, 36 - Procida**

**info: 338 813 0139**