

I tramonti della Scannella , la vista su Ventotene
ed il suono del mare come sottofondo fanno da cornice al ristorante
Maruzzella, che nasce da un'idea semplice:
far vivere la cucina mediterranea in un contesto che ne rispecchi
l'essenza con materie prime locali, preparazioni curate
e sapori che sanno farsi ricordare.

La cucina è a vista, perché amiamo mostrare ciò che facciamo. Ai fornelli,
l'executive chef Giovanni Buonomano reinterpreta la tradizione con
equilibrio, lavorando con ingredienti locali e
sapori riconoscibili.
Non si tratta di stupire, ma di riscoprire:
nei piatti che portiamo in tavola c'è la tradizione che ci appartiene, ma
anche la voglia di innovare con equilibrio
e senza forzature.

*The sunsets at La Scannella, the view of Ventotene and the sound of the
sea as the background frame the Maruzzella restaurant, which was born
from a simple idea: bring the Mediterranean culinary experience to life in a
setting which reflects its essence by using local ingredients, thoughtfully
creations and flavours that stay memorable. The kitchen is open view,
because we love to show what we do.*

*At the stove, the executive chef Giovanni Buonomano reinterprets the
tradition with balance, working with local ingredients and recognizable
flavours. It's not about surprising, but about rediscovering: in the dishes
we bring to the table there is our tradition, but also the desire to innovate
with balance and without forcing.*

Cena: 20:00 – 24:00 (ultima ordinazione entro le 22:00)
Dinner: 20:00 – 24:00 (last order until 10.00 pm)

GLI ANTIPASTI | STARTERS

FREDDI | COLD

L'insalata di polpo e patate, sedano e olive nere di Gaeta e cialda di patata viola € 23,00 
Octopus and potatoes salad with celery and black olives from Gaeta and purple potato wafer

Le alici marinate, pane, burrata di bufala e cipolla rossa in agrodolce € 23,00 
Marinated anchovies, bread, buffalo burrata and red onion in sweet and sour

La catalana di gambero € 25,00 
Catalan style shrimp

Il manzo affumicato, peperone arrosto, provolone grottone e tarallo napoletano € 25,00 
Smoked beef, roasted pepper, provolone grottone and Neapolitan tarallo

CALDI | WARM

Il fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di bufala campana e limone € 23,00 
The pumpkin flower in tempura stuffed with buffalo ricotta cheese from Campania and lemon

La frittatina di bucatini alla Nerano € 20,00 
Bucatini pasta omelet cooked Nerano style

Il cubo di melanzane al pane panko € 20,00 
Eggplant cube with panko bread

I CRUDI | THE RAW FOOD

La tartare di tonno rosso al melone cantalupo € 28,00 
Red Tuna tartare with cantaloupe melon

Il battuto di gambero rosso, lattuga, maionese agli agrumi e croccante di mandorle € 30,00 
Red shrimp tartare with lettuce, citrus mayonnaise and crunchy almonds

I PRIMI | FIRST COURSES

Gli spaghetti di Gragnano alle vongole veraci
Gragnano spaghetti with hard-shell clams

€ 25,00



Le candele al sugo di coniglio all' ischitana
Pasta candles with rabbit sauce Ischia style

€ 24,00



Le chicche di patate totano, pesto di peperoncini friggirelli e limone
Potato dumplings with squid, sweet green friggirelli pepper's pesto and lemon

€ 24,00



La pasta e patate con provola e cozze
Pasta and potatoes with provola smoked cheese and mussels

€ 23,00



Gli scialatielli con broccoli e pinoli tostati
Scialatielli pasta with broccoli and toasted pine nuts

€ 22,00



I DESSERT

Il tiramisu' Maruzzella (senza glutine) Crema al mascarpone con cuore liquido al caffè <i>Maruzzella tiramisu (gluten free)</i> <i>Mascarpone cream with liquid coffee heart</i>	€ 15,00	
La millefoglie moderna Crema chantilly, composta all' albicocca e frutta fresca di stagione <i>Modern millefeuille</i> <i>Chantilly cream, apricot jam and fresh seasonal fruits</i>	€ 15,00	
La sinfonia al limone (senza glutine) Base pan di spagna bagnato al limoncello, cremoso al limone, glassa a specchio <i>Lemon symphony (gluten free)</i> <i>Sponge cake with limoncello syrup, lemon cream and mirror glaze</i>	€ 15,00	
La foresta nera rivisitata (senza glutine) Cuore all'amarena Namelaka al cioccolato bianco <i>Restyled black forest (gluten free)</i> <i>Black cherry heart with white chocolate Namelaka</i>	€ 15,00	
Composizione di frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit arrangement</i>	€ 13,00	
Selezione di gelati in coppa: <i>Ice cream in cup selections:</i>	€ 13,00	
Cioccolato <i>Chocolate</i>		
Vaniglia <i>Vanilla</i>		
Caffè <i>Coffee</i>		
Nocciola <i>Hazelnut</i>		
Pistacchio <i>Pistachio</i>		
Limone <i>Lemon</i>		

I SECONDI | SECOND COURSES

Il calamaro arrosto, melanzana, crema di parmigiano e quinoa croccante <i>Roasted squid with aubergine, parmesan cheese cream and crunchy quinoa</i>	€ 28,00	  
Il tocchetto di ombrina al pane e pomodoro indivia belga brasata e maionese al lime <i>Sea bass chunk with bread and tomato, braised Belgian endive and lime mayonnaise</i>	€ 32,00	  
I gamberetti, le calamarelle e le alici fritte con salsa thai <i>Fried Shrimps, calamares and anchovies with Thai sauce</i>	€ 28,00	   
Il coniglio porchettato su friarielli saltati e colatura di provola <i>Rabbit stuffed with pork sausage on sautéed broccoli rabe and provola cheese pouring</i>	€ 32,00	 
Il filetto di manzo alla piastra con carpaccio di funghi cremino e olio al rosmarino bruciato <i>Grilled beef fillet with cremino mushroom carpaccio and burnt rosemary oil</i>	€ 32,00	

Su richiesta, disponibilità del pescato del giorno, possiamo preparare pasta: allo scoglio, astice, aragosta e scampi (prezzo a peso, secondo il valore di mercato del giorno)

On request and based on the availability of the catch of the day, we can prepare pasta with shellfish, crawfish or lobster and prawn.

AVVISO SUGLI ALLERGENI

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI
E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

*IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE
LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO
NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze son disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Information regarding the presence of substances or products are available contacting
the staff of duty.*



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTIN



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS
THEREOF



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PRODUCTS
THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND PRODUCTS
THEREOF



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS
THEREOF



PESCI E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS
THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS
THEREOF



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PRODUCTS
THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI A
BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
SHELLFISH AND
PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS
THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro
personale è addestrato per occuparsi di tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze soggettive, le attività di
preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di
aree ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in
contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

*Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained
to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective
needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some
shared areas and utensils.*

*So, the possibility that food has come into contact with other food product, including other
allergenes, can not be excluded.*