

vega
RESTAURANT
FRATTAMAGGIORE CARINARO

Come nasce una stella

Le radici

Dalla Campania Felix, nasce una storia fatta di tradizione e legami con la terra. Una famiglia, con le radici ben piantate nei campi e uno sguardo rivolto al futuro, ha trasformato il proprio amore per la natura in un progetto straordinario: Vega.

Da generazioni, i frutti della terra vengono coltivati e lavorati con dedizione, dando vita a sapori che raccontano il ritmo delle stagioni, l'identità dei territori e la sapienza delle mani che li trasformano. Dalla delicatezza del cavolo rapa alla vivacità degli asparagi, ogni ingrediente è scelto con attenzione per valorizzare al meglio ciò che la natura offre. Attorno a un grande tavolo, tra tradizioni tramandate e momenti condivisi, prende forma una cucina autentica, capace di custodire le proprie radici e, al tempo stesso, reinterpretarle con equilibrio e sensibilità contemporanea.



La mia cucina

Le radici

“La mia passione per la cucina nasce da lontano, tra i profumi di casa e i gesti semplici di mia madre. Da bambino la osservavo in silenzio, affascinato da quella magia quotidiana fatta di mani, tempo e amore. È lì che mi sono innamorato dei fornelli: in quei momenti autentici, dove ogni piatto raccontava una storia. Da allora ho custodito quella scintilla, trasformandola in dedizione e ricerca continua. Una passione che ancora oggi mi accompagna.”

Agostino Malpica



Il Crudo a Tavola

Tartare di scampi



22

Tartare di gamberi



22

Tartare di tonno



18

Carpaccio di pescato del giorno



28

Tartare di manzo

16



Per Iniziare

Salmone affumicato



20

Acciughe del Cantabrico (2 pz)



10

*Stratificazione di salmone e mozzarella
di bufala con uova di salmone*



24

Caviale Baikal



30

*Jamón ibérico de bellota con focaccina
e battuto di pomodoro*



30



Antipasti

Seppia, garum al nero, cicerchie e barbabietola



18

Il polpo tra passato e futuro



18

Saku di Baccalà e patate



18

Sotto bosco: Uovo poché, funghi e tartufo



15

Elogio al carciofo



15

*Millefoglie di patate e provola affumicata
in salsa di mozzarella*



15



Primi Piatti

*Dallo spaghetti agli gnocchi di patate
con vongole fujute*



18

*La gricia incontra il mare: Tagliolini all'uovo, guanciale,
ragù di mazzancolle e tartufo nero irpino*



22

*Fusione tra mare e terra nasce Ris-8
al cacio e pepe con rana pescatrice e zucca*



22

*Bottoni di pasta ripieni di funghi e
mozzarella affumicata e dashi di funghi*



16

Candele alla genovese di maialino secondo tradizione



18



Secondi Piatti

Calamari in croccante frittura



22

Baccalà infornato con topinambur e carciofi



22

*Trancio di pescato del giorno scottato sulla pelle
in salsa all'acqua pazza e bietola ripassata*



24

Royale di pollo alla cacciatora



20

*Maialino arrosto, carote, alghe
Wakame, jus e tartufo nero irpino*



20

La cucina propone...



Per Accompagnare

Patate al forno

7

Patate fritte fresche, stick o chips

7

7

Verdure alla griglia

8

Verdurine di stagione al salto

8



Josper

L'essenza della brace per sapori inconfondibili

*Una selezione esclusiva di manzetta polacca da allevamenti d'eccellenza.
L'alimentazione curata regala una fibra tenerissima dal gusto raffinato,
sublimata dalle note affumicate della nostra brace Josper.*

T-bone di Manzetta Prussiana

90 al kg

T-bone di Manzetta Danese

90 al kg

Costata di Manzetta Prussiana

90 al kg

Costata di Manzetta Danese

90 al kg

Filetto di Manzetta Prussiana

28

Cube roll di Scottona Argentina

28

*Tagliata di Manzetta
con contorno di stagione*

32

Wagyu Australia

120 al kg



Dessert

Parfait di Caprese...
fondente di cioccolato, mandorle e olio evo



8

Tartufo bianco...
Cioccolato bianco limone e Pistacchio



8

Vegamisù...
un dolce che racconta una storia di cuore



8

Crostatina crema e amarena



8

Gelo di ricotta e fragola



6

Selezione di formaggi



20



La firma di Agostino

*Millefoglie di patate e provola affumicata
in salsa di mozzarella con treccina di bufala*



*Paccheretti di Gragnano ai 5 pomodori
mantecato allo Scarpariello*



*Maialino arrosto, carote, alghe Wakame,
jus e tartufo nero irpino*



*Parfait di caprese...
fondente di cioccolato, mandorle e olio evo*



50

*Menù disponibile solo per l'intero tavolo.
Coperto e Beverage esclusi*



Le Origini

Polpo tra passato e futuro



Gnocchi di patate alle vongole fujute



Calamari in croccante frittura



*Tartufo bianco...
cioccolato bianco, limone e pistacchio*



60

*Menù disponibile solo per l'intero tavolo.
Coperto e beverage esclusi*



*Scopri la nostra
Wine Selection*



*Discover our
English Menu*



Gli ingredienti del nostro menù possono contenere questi allergeni:

The ingredients in our menù may contain these allergens



Glutine

Gluten



Crostacei

Crustaceans



Uova

Eggs



Pesce

Fish



Arachidi

Peanuts



Soia

Soy



Latte

Milk



Frutta a Guscio

Shelled Fruit



Sedano

Celery



Senape

Mustard



Semi di Sesamo

Sesame seeds



Solfiti

Sulphites



Lupini

Lupins



Molluschi

Molluscs

*Alcuni ingredienti vengono trattati e conservati presso il nostro laboratorio secondo le normative vigenti (Reg. CE 852/2004), attraverso procedure di abbattimento termico per garantire qualità e sicurezza alimentare.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE 853/2004), allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

