

*vega* CARINARO  
RESTAURANT

# *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*



18

*Tartare di gamberi*



16

*Tartare di tonno*



14



# *La Selezione*

*Caviale Baikal con tre crostini al burro*



30

*Caviale Beluga con tre crostini al burro*



110

*Salmone affumicato con crostino al burro*



18

*Acciughe del Cantabrico con crostino al burro*



5

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



24



# *Antipasti*

*Seppia e piselli*



18

*Polpo e patata dolce*



18

*Saku di baccalà con peperoncini del fiume e alga wakame*



18

*Elogio al carciofo*



11

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



15

*Sandwich di Marchigiana con zucchine alla scapece  
e Crème fraîche*



14



# *Primi Piatti*

*'O purpo s'adda cocere cù l'acqua soja...  
Spaghetti pastificio 28 Pastai con ragù bianco di polpo,  
limone e prezzemolo*



22

*Elicone pastificio il Mulino di Gragnano all'olio e aglio nero di  
Voghiera, peperoncini del fiume e ricciola*



22

*Dallo scoglio al tubetto in guazzetto di pesce*



22

*Tagliolini all'uovo con zucchine in fiore, prosciutto di Picanha  
e tartufo nero Irpino*



18

*Sempre verde...  
Riso azienda agricola Zaccaria agli asparagi*

18

*Ravioli ripieni di ricotta con pomodoro datterini arrosto e basilico*



18



# *Secondi Piatti*

*Gamberi e calamari in croccante frittura*



22

*Baccalà in court-bouillon di verdure di campo*



22

*“Ritorno alle origini” trancio di pescato arrosto  
con asparagi e patate*



24

*Dalla padella alla brace...*

*Filetto di manzo al pepe verde con patate sotto cenere*



28

*Faraona ai carboni jus e bietola ripassata*



20

**La cucina propone...**



# *Per Accompagnare*

*Patate al forno*

7

*Patate fritte fresche, stick o chips*



7

*Verdure alla griglia*

8

*Insalatona "Troisi", insalata mista, pomodorini  
e tonno accompagnata con mozzarella di bufala  
e culatello sannita*



15



# *La Salumeria*

*Jamón ibérico de bellota*

30

*Selezione di formaggi*



20

*Selezione di salumi*

16

*Mosaico di salumi e formaggi*



25

*Culatello irpino con mozzarella di bufala*



14

*Caprese di pomodoro ramato e mozzarella di bufala*



10



# *Dessert*

*Vegamisù, un dolce che racconta una storia di cuore*



8

*Crostatina con crema calda e amarena*



8

*Cioccolato pistacchio e nocciola*



8

*Semifreddo di pastiera*



8

*Gelo di ricotta alla fragola*



6



# *La Tradizione*

*Menù disponibile solo per l'intero tavolo. Vini esclusi*

## Il menù comprende:

### *Stuzzico dello Chef*

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



*Tortello caprese mantecato  
con pomodorini in doppia consistenza*



*Tagliata di manzo con patate*



*Vegamisù, un dolce che racconta una storia di cuore*



50



# *Chef fai tu...*

*Menù degustazione*

Tre portate a piacere dello Chef

*Vini esclusi*

50



*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.