

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.



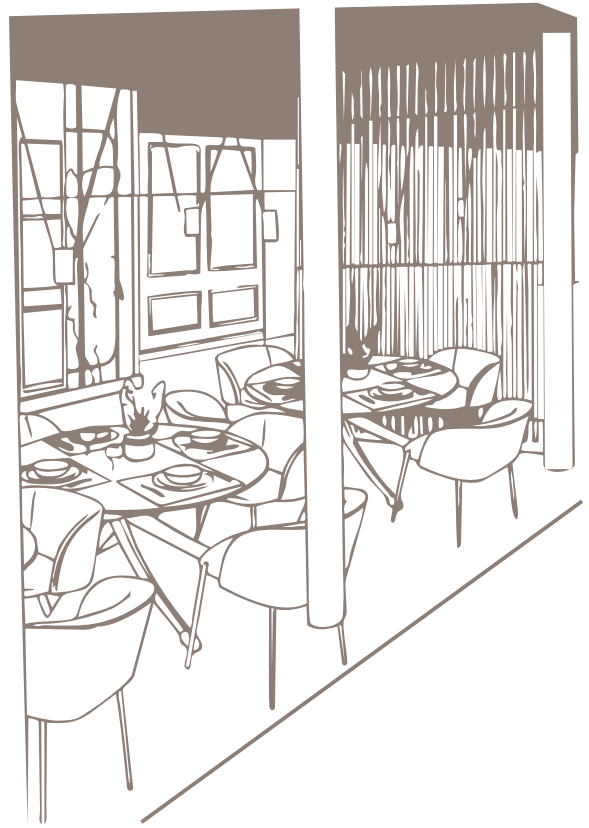
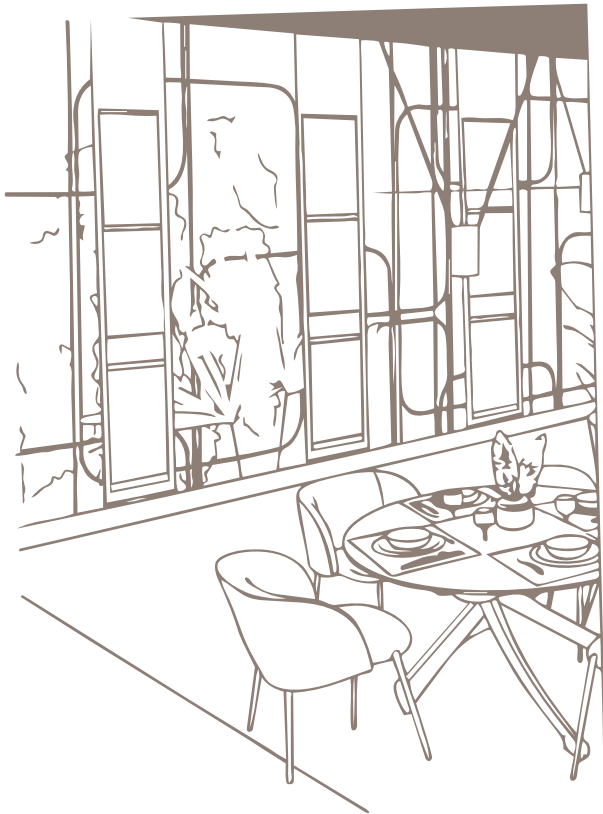
La mia cucina

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

Carpaccio di pescato del giorno



22



La Selezione

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

Insalatina di polpo alla catalana



18

Tataki di tonno, melanzane e salsa teriyaki



18

*Ceviche di branzino con variazioni di pomodoro e
wasabi di peperoncino*



18

Saku di Baccalà, peperoncini del fiume e alga Wakame



18

Parmigiana di melanzane con fondente di pomodoro



13

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



15

*Sandwich di Marchigiana con
zucchine alla scapece e Crem fresh*



14



Primi Piatti

*Tagliatelle pastificio Benedetto Cavalieri con
lupini di mare e pomodori infornati*



18

*Calamarata sbagliata pastificio il Mulino di Gragnano con
cozze e peperoncini del fiume*



18

*Capelli d'Angelo pastificio benedetto cavalieri,
gamberi, talli di zucchine e colatura di alici di Cetara*



22

Fettuccine all'uovo fatti in casa alla Nerano



16

*Riso azienda agricola Zaccaria mantecato al pomodoro,
Cuore di Bue, parmigiano 36 mesi e limoni di Sorrento*



15

*Ravioli ripieni di ricotta in salvietta al burro
e salvia con Picanha*



16



Secondi Piatti

Gamberi e calamari in croccante frittura



22

Baccalà in court-bouillon di verdure di campo



22

*“Ritorno alle origini” trancio di pescato del
giorno arrosto con pesto, patate e fagiolini*



24

Dalla padella alla brace...

Filetto di manzo al pepe verde con patate sotto cenere



28

Faraona ai carboni con il suo sughetto e spinaci 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

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

Menù disponibile solo per l'intero tavolo. Vini esclusi



Le Origini...

Il menù comprende:

Insalatina di polpo alla catalana



*Tagliatelle pastificio Benedetto Cavalieri con
lupini di mare e pomodori infornati*



Calamari in croccante frittura



Crostatina crema calda e amarena



60

Menù disponibile solo per l'intero tavolo. Vini esclusi



Chef fai tu...

Tre portate a piacere dello Chef

50

Menù degustazione. Vini 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.