

**BISTROT**

EXECUTIVE CHEF  
**AGOSTINO MALAPENA**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Agostino Malapena". The signature is fluid and cursive, with "Agostino" on the left and "Malapena" on the right.A large, stylized letter 'V' or a checkmark shape, rendered in a dark teal color, positioned at the bottom center of the page.

*Vega celebra i sapori della terra, unendo tradizione e creatività in piatti autentici.*

*La sua essenza nasce dalla natura, trasformata in un'esperienza unica tra gusto e raffinatezza.*

*L'Executive Chef **Agostino Malapena** trasforma ingredienti genuini in creazioni uniche, con una visione che esalta tecnica, arte e passione culinaria.*

*Lasciati sorprendere, con semplicità.*



## *Le tartare*

<b>Scampi</b>	<b>18</b>
<b>Gamberi</b>	<b>16</b>
<b>Tonno</b>	<b>14</b>

# *La via di mezzo*

## **Insalatona Troisi** ☰

**15**

Insalata mista, tonno, prosciutto crudo  
Accompagnata da mozzarella di bufala

## **Caeser Salad** ☰

**15**

Insalata mista con pollo arrosto, bocconcini  
di mozzarella, crostini di pane e salsa Caeser





# *La salumeria*

<b>Jamon Iberico Bellota</b>	<b>30</b>
<i>Accompagnato da mandorle salate e focaccia calda homemade</i>	
<b>Selezione di formaggi x2</b>	<b>20</b>
<i>Accompagnata da focaccia calda homemade e confetture d'eccellenza</i>	
<b>Selezione di salumi x2</b>	<b>16</b>
<b>Mosaico di salumi e formaggi x2</b>	<b>25</b>
<i>Accompagnato da focaccia calda homemade e confetture d'eccellenza</i>	
<b>Culatello Irpino con mozzarella di bufala</b>	<b>14</b>
<b>Caprese di mozzarella di bufala e pomodori ramati</b>	<b>10</b>

# *I lievitati homemade*



## **Broccolo**

Padellino di farina macinata a pietra con gemme di grano di segale integrale con friarielli al peperoncino, porchetta e mozzarella di bufala

12



## **Boscaiolo**

Padellino in pala di farina macinata a pietra con gemme di grano di segale integrale con prosciutto cotto arrosto, funghi e mozzarella di bufala

12



## **Autunnale**

Padellino ai cereali antichi con zucca spadellata, salsiccia di maiale nostrano e mozzarella affumicata

12

## **Invidia amara**

Padellino di farina integrale macinato a pietra con scarola alla napoletana, alici e mozzarella d'bufala

12





### Cantabrico

Padellino di farina macinata a pietra con gemme di grano di segale integrale con acciughe del Cantabrico, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio EVO e origano

20

### Zingara

Padellino ai cereali antichi con pomodoro ramato, mozzarella di bufala e culatello sannita

12



## LIGHT LUNCH



### Club Sandwich

Pane homemade con pollo, formaggio, lattuga, pomodoro e maionese fatta in casa con affiancamento di patatine fresche stick

12

### Toast

Toast di pane fatto in casa con prosciutto e formaggio

6



# *I caldi*

Tegamino di polpette al sugo  
con pane caldo fatto in casa

10





# Gli sfizi

Mandorle salate	⌚	1,5
Bocconcino di bufala	🥛	1,5
Olive verdi		1,5
Patate fresche stick		7
Chips di patate fresche		7

# Dessert



HOMEMADE  
BY THE  
EXECUTIVE CHEF

Agostino Malgora

Il ritorno di un classico...  
il Tiramisù ☕️🍰Θ

8



Crostatina crema e  
amerena ☕️🍰Θ

8



Gelo di ricotta 🍦

6



Cremoso al cioccolato 🍦

8



Melizia 🍦

8



**Perotta pera e ricotta**

**8**



**Cioccolato, cioccolato,  
cioccolato**

**8**



**Nutella**

**8**



**Amarena e crema**

**8**

*Lo Chef  
propone*

*Il nostro personale di sala sarà lieto di illustrarvi  
le proposte fuori menù sia dolci che salate.*

**Gli ingredienti del nostro menù  
possono contenere questi allergeni:**

The ingredients in our menu may  
contain these allergens



**Cereali**  
Cereals



**Crostacei**  
Crustaceans



**Uova**  
Eggs



**Pesce**  
Fish



**Arachidi**  
Peanuts



**Soia**  
Soy



**Latte**  
Milk



**Frutto a guscio**  
Shelled fruit



**Sedano**  
Celery



**Senape**  
Mustard



**Semi di Sesamo**  
Sesame seeds



**Solfiti**  
Sulphites



**Molluschi**  
Molluscs



**Lupini**  
Lupins

\*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 ed 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.