BISTROT

EXECUTIVE CHEF

AGOSTINO MALAPENA



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

Scampi	*22*
Gamberi	*22*
Tonno	*18*
Salmone	*18*
Manzo	*16*

La Via di Mezzo

Insalatona Troisi 15
Insalata mista, tonno, prosciutto crudo accompagnata da mozzarella di bufala

Caesar Salad 15
Insalata verde iceberg, con pollo, crostini di pane, salsa Caesar e parmigiano reggiano 24 mesi

Vega Salad 15
Insalata mista e verdure alla griglia, bocconcini di mozzarella

Insalata caprese 10
Mozzarella e pomodoro





La Salumeria

Mosaico di salumi e formaggi 18
Accompagnato da focaccia calda homemade e confetture d'eccellenza

Selezioni di formaggi 18
Accompagnato da Pane caldo e confetture

Jamon Iberico Bellota 30
Accompagnato da focaccia calda e pomodoro battuto

Culatello Irpino 14
Con mozzarella di bufala



I Lievitati Homemade

Zingara 12
Padellino ai cereali antichi con pomodoro ramato, mozzarella di bufala e culatello Sannita

Porkis 12
Padellino bianco con porchetta, crema di patate arrosto, salsa al parmigiano e mozzarella

Zuccotto 12
Padellino bianco con zucca, funghi, rucola e cacio Costanzo

Salsiccia e friarielli 12
Padellino ai semi di chia con salsiccia, provola e friarielli in salsa e spadellati

Mini pizzella di scarole 3

Club Sandwich 12
Pane homemade con pollo, formaggio, lattuga, pomodoro, bacon e maionese fatta in casa con affiancamento di patate fresche stick

Toast 8
Pane fatto in casa con prosciutto cotto arrosto e formaggio

Menu Carne

T-bone di Giovenca Sannita *90 al kg*

Costata di Giovenca Sannita *90 al kg*

Filetto di Manzetta prussiana *28*





I Grandi Classici

Polpette al sugo *10*
Con pane caldo fatto in casa

Gnocchi alla sorrentina *12*

Pasta e patate con provola *12*

Paccheretti ai cinque pomodori *12*
Mantecato allo scarpariello

I Fritti

Patata fresca stick *3*

Patata fresca chips *3*

Crocchè di patate, salsiccia, provola e friarielli *2.5*

Polpettine del professore *3*
(3 pz)

Cotoletta *12*
Straccetti di pollo panati al pane Panko con patatine stick e salsa rosa





Gli Sfizi

Mandorle salate *1.5*

Bocconcino di mozzarella di bufala *1.5*

Olive verdi *1.5*

Anacardi salati e speziati *1.5*



I Dessert

Vegamisù	*8*
Crostatina crema calda e amarene	*8*
Gelo di ricotta	*6*
Cremoso al cioccolato fondente	*8*
Padellino nutellotto	*8*
Padellino crema e amarena	*8*

Gli ingredienti del nostro menù possono contenere questi allergeni:


Cereali


Crostacei


Uova


Pesce


Arachidi


Soia


Latte


Frutto a guscio


Sedano


Senape


Semi di Sesamo


Solfiti


Molluschi


Lupini


Agrumi

***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.*