

vega FRATTAMAGGIORE
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

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

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



15

Assoluto di pomodoro



14

Baccalà laccato con peperoncini verdi e alga wakame



18

Sgombro melone e sedano



18

Triglia porro e nduja



18

Seppia latte di cocco e fagiolini



18



Primi Piatti

Tagliatella fatta in casa alla Nerano



18

*Plin ripieno di patate al miso, con Parmigiano
Reggiano 36 mesi e Guanciale*



18

*Riso riserva Zaccaria con pomodoro cuore di bue
zest di limone e Parmigiano Reggiano 36 mesi*

16

*Vesuviotto Pastificio Il Mulino di Gragnano
con ragù di seppia e nduja*



18

*Linguina con Dashi di peperoncini verdi,
Ricciola e salsa cacio e pepe*



20

*Gnocco di Farina cotta con Gamberi,
pomodorini gialli e mandorle*



22



Secondi Piatti

Filetto di maiale con Melanzane e Alga Wakame



20

Petto d'Anatra Radicchio e Ciliegie



20

Trancio di Pescato del Giorno con Spinaci e limone



25

Rombo Fichi e Peperoni



26

Frittura di gamberi e calamari



22

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

Essenza di limone



8

Gelo di ricotta alla fragola



6



La Tradizione

Menù disponibile solo per l'intero tavolo. Vini esclusi

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



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.