

**VO
GA**
BEACH EXPERIENCE

MENU

ANTIPASTI

- Bruschetta con pomodorini** **5€**
Pane tostato, pomodorini freschi, olio extravergine e basilico..
- Prosciutto crudo e mozzarella di bufala** **8€**
Prosciutto crudo di Parma selezionato e mozzarella di bufala locale.
- Polpettine di pesce con vellutata di zucchine** **12€**
Delicate polpettine di pesce servite su vellutata di zucchine, con note di parmigiano e prezzemolo.
- Polpo all'insalata** **18€**
Polpo tenero, sedano croccante, carote fresche, prezzemolo e olio extravergine con profumo di limone.
- Tagliere di salumi e formaggi** **20€**
Selezione di salumi e formaggi misti accompagnati da pane e confetture.

PRIMI PIATTI

- Raviolo di branzino e lime ai due pomodorini** **18€**
Raviolo fresco ripieno di branzino con profumo di lime, servito con pomodorini rossi e gialli.
- Pacchero alla Nerano** **18€**
Paccheri con zucchine dorate, provolone e basilico, secondo la tradizione.
- Gnocchetti ai crostacei** **20€**
Gnocchetti di patate con crostacei freschi, pomodorini e prezzemolo.

VOGA BEACH EXPERIENCE

Via Niccolò Paganini, Castel Volturno (CE), Italy
info@vogabeachexperience.com | www.vogabeachexperience.com



SECONDI PIATTI

Frittura di calamari & gamberi	16€
Calamari del Marocco, Gamberi del Mediterraneo, insalatina croccante, maionese al lime e pepe rosa, spicchio di limone.	
Filetto alla Wellington	18€
Filetto di manzo avvolto in pasta sfoglia con duxelles di funghi e prosciutto, accompagnato da patate al forno.	
Tonno scottato con riduzione di aceto balsamico	20€
Filetto di tonno scottato con delicata riduzione di aceto balsamico.	
Tagliata di carne con rucola, scaglie e pomodorini	22€
Tagliata di manzo servita con rucola fresca, scaglie di parmigiano e pomodorini.	

CONTORNI

Patate fritte	6€
Verdure grigliate	6€
Patate al forno	6€
Insalata mista	6€

DOLCI & FRUTTA

Tagliata di frutta	7€
Tiramisù	7€
Torta al cioccolato	7€
Cheesecake ai frutti di bosco	7€
Cheesecake al caramello salato	7€

VOGA BEACH EXPERIENCE

Via Niccolò Paganini, Castel Volturno (CE), Italy
info@vogabeachexperience.com | www.vogabeachexperience.com

