

VO
GA
BEACH EXPERIENCE

MENU

ANTIPASTI

Voga Tartare

tonno rosso pinna gialla , frutti rossi , mango croccante , colì passion fruit, olio evo , lime

16€

Gambero Croccante al Lime

Gambero avvolto in filo di patate dorato, servito con maionese homemade al lime.

16€

Tentacolo Arrosto

Polipo del Marocco , crema di patate , riduzione al vino rosso, olio evo , rosmarino

18€

Insalata di Mare

Polpo e seppia in insalata con finocchio croccante, sedano, carote e citronette agli agrumi con frutti rossi disidratati

16€

Takoyaki di Polpo

Polpetta croccante di polpo in stile giapponese con maionese al lime e petali di katsuobushi.

15€

Cozze alla marinara

Cozze di Santa Lucia, olio evo , aglio prezzemolo, vino bianco

14€

Melanzana Croccante alla Provola

Polpetta di melanzana croccante su salsa di pomodoro, fonduta di provola affumicata e cremoso al basilico.

16€

Soutè di Vongole

Vongole veraci e lupini saltati con olio extravergine d'oliva, aglio e peperoncino, serviti con crostini dorati.

16€

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti con vongole veraci, aglio, olio extravergine, prezzemolo e peperoncino.

18€

Linguine cozze pecorino e crumble di tarallo

Cozze santa Lucia, olio evo , aglio , pecorino dop , crumble di tarallo napoletano .

18€

Paccheri Amatriciana di Mare

Paccheri con pesce spada scottato, zeste di lime, datterino giallo e basilico fresco.

18€

Chicche alla Nerano

Chicche di patate mantecate alla Nerano con chips di zuccina e ciuffi di provolone del Monaco.

18€

Linguina Cremosa al Calamaro

Linguina mantecata al calamaro con zeste di limone, datterino giallo e basilico fresco.

20€

Linguine Cacio e Pepe con Tartare di Gamberi

Linguine mantecate cacio e pepe con tartare di gambero rosso

22€

VOGA BEACH EXPERIENCE

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



SECONDI PIATTI

Frittura Dorata del Golfo

Frittura di gamberi e calamari servita con insalatina fresca.

16€

Grigliata Mista di Mare

Pesce spada, calamaro e gambero alla griglia con verdure miste.

25€

Entrecôte alle Erbe

Tagliata di entrecôte con patate al forno aromatizzate alle erbe di stagione.

22€

Ricciola agli Agrumi

Filetto di ricciola scottato su vellutata di arancia e carote con perle di cipolla rossa.

22€

INSALATE

Caesar Salad

Pollo CBT, iceberg, scarola riccia, foglie di spinaci, carote julienne, pomodorini ciliegino, mais, scaglie di parmigiano e crostini dorati.

12€

Tuna Salad

Tonno rosso scottato, iceberg, scarola riccia, foglie di spinaci, carote julienne, pomodorini gialli, mais e olive verdi di Gaeta.

14€

Salmon Salad

Salmone marinato affumicato, iceberg, scarola riccia, foglie di spinaci, carote julienne, pomodorini datterino, mais e olive taggiasche.

14€

VOGA BEACH EXPERIENCE

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



CONTORNI

Patate al Forno

Patate cotte al forno con erbe aromatiche di stagione e olio extravergine d'oliva.

6€

Patate Fritte

Patate dorate e croccanti fritte al momento.

6€

Verdure Grigliate

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati con olio extravergine e profumo di erbe mediterranee.

6€

Zucchine alla Scapece

Zucchine fritte marinate con aceto, menta fresca e aromi tradizionali.

6€

Peperoni alla Monachina

Peperoni saltati in padella con aglio, olio extravergine d'oliva, olive taggiasche, capperi, basilico fresco e prezzemolo.

6€

Insalatina Mista

Misticanza di iceberg, scarola riccia, foglie di spinaci, pomodorini rossi e julienne di carote fresche.

6€

DOLCI

Cuore Caldo al Pistacchio

7€

Cuore Caldo al Cioccolato

7€

Semifreddo al Caffè

7€

Semifreddo all'Amaro del Capo

7€

Sorbetto al Limone

7€

Tiramisù

7€

VOGA BEACH EXPERIENCE

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

