

INSALATA

Unsere Salate – bunt, frisch und knackig.
Mit handverlesenen Zutaten und hausgemachten Dressings.

Vapianisti Empfehlung

CESARE	18.50
Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und Grana Padano D.O.P.. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Cesare Dressing.	
mit Truthahnbrust +5.00	
SURF N'TURF	25.50
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P. und unser hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing.	
MISTA	18.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P..	
MISTA PICCOLA	10.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten.	
RUCOLA CON PARMIGIANO	13.50
Rucola und Grana Padano D.O.P..	
NIÇOISE	21.50
Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, schwarze Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, blanchierte grüne Bohnen, Kartoffeln und ein hart gekochtes Ei. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes French Dressing.	

V Knackig-frisch und **auf Wunsch** auch vegan erhältlich.

DRESSINGS DELLA CASA

Balsamico	V	French
Rucola-Senf	I	Cesare

EXTRAS ZU ALLEN SALATEN

Thunfisch	+2.50	Rinderfilet	+6.00
Lachsfilet	+6.00	Truthahnbrust	+5.00
Riesengarnelen	+6.00		

INSALATA MINI

IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT

INSALATA MINI	5.50
Verschiedene Blattsalate, Karotten, Cherrytomaten.	
mit hausgemachtem Balsamico-Dressing	
mit Rucola-Senf-Dressing	

DOLCI

Unwiderstehlich und
mit viel Liebe hausgemacht.

AN UNSERER BAR

Vapianisti Empfehlung

TIRAMISU	5.00
Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits.	
CREMA DI FRAGOLA	5.00
Hausgemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren.	
PANNA COTTA	5.00
Hausgemacht, mit fruchtiger Erdbeersauce.	
CHEESECAKE	6.00
Cremiger, selbst gebackener Käsekuchen mit einem Hauch Zitrone, serviert mit Erdbeersauce.	
DEATH BY CHOCOLATE	7.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen.	
FIRENZINI	3.00
Hausgemachte Florentiner verfeinert mit Schweizer Grand Cru Schokolade in verschiedenen Sorten.	

Saisonal



*Chi va piano
va sano,
e va lontano*

ANTIPASTI

Zum Teilen, zum Geniessen, zum Wein oder einfach zur Lieblingspasta. Unsere Antipasti. Original italienisch und immer mit viel Liebe zubereitet!

BRUSCHETTA	9.00
Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch und in extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten.	
CAPRESE	17.50
Cherrytomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Rucola.	
CARPACCIO	21.50
Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano D.O.P..	

ZUPPE

Unsere hausgemachten Suppen: perfekt vor der Pasta, zum Salat oder in Begleitung einer knusprigen Bruschetta.

TOMATENSUPPE	V	I	KLEIN 6.50
Eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatisches Basilikum.			GROSS 9.50
SUPPE DER SAISON			KLEIN 6.50
Ein wechselnder Genuss, durch die Jahreszeiten inspiriert.			GROSS 9.50

DU FINDEST UNS 2X IN ZÜRICH

VAPIANO am Bellevue, Rämistrasse 8, 8001 Zürich
VAPIANO Sihlcity, Kalanderplatz 9, 8045 Zürich

Chi va piano, va sano e va lontano

PASTA

Frisch schmeckt's am besten. Daher stellen wir unsere Saucen selbst her. Genauso wie unsere Pasta und unsere Ravioli. Sie entstehen direkt hier vor Ort in der gläsernen Pasta Manifattura. Jede Pasta hat ihren eigenen Charakter.

VEGETARIANO

- ALL' ARRABBIATA MIT PENNE** 18.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce. **V** **L**
- POMODORO MIT CAMPANELLE** 17.50
Hausgemachte Tomatensauce.
| mit Mozzarella +2.00 | mit Baby-Blattspinat **V** **L** +3.00
| mit Rucola +2.00
- AGLIO E OLIO MIT SPAGHETTI** 17.50
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie.
| mit zartem Rinderfilet +6.00
- CREMA DI FUNGHI MIT FUSILLI** 22.50
Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter.
| mit zarter Truthahnbrust +5.00 | mit zartem Rinderfilet +6.00
- RATATOUILLE MIT PENNE** 22.50
Frisches, mediterranes Gemüse in hausgemachter Tomatensauce.
| mit Riesengarnelen +6.00 | mit zartem Rinderfilet +6.00

VERDURE

- PESTO ROSSO MIT FUSILLI** 19.50
Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu Grana Padano D.O.P.
- PESTO BASILICO MIT FUSILLI** 19.50
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.
- RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA** 23.50
Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen.

DAL MARE

- GAMBERI MIT CAMPANELLE** 25.50
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce. **L**
- THAITALY MIT CAMPANELLE** 25.50
Eine exotische Kreation mit mariniertem Lachs, frischer Mango und Lauchzwiebeln in einer Thai-Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Schwarzer Sesam und Limette vollenden das Gericht.
- GRANCHI DI FIUME MIT CAMPANELLE** 25.50
Flusskrebse mit Kefen, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln in hausgemachter Hummersauce.
- GAMBERI E SPINACI MIT LINGUINE** 26.50
Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und Grana Padano D.O.P., dazu frischer Baby-Blattspinat.

CARNE

- BOLOGNESE MIT FUSILLI** 22.50
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce.
- TACCHINO PICCANTE MIT CAMPANELLE** 24.50
Zarte Truthahnbrust, Pak Choi und Paprika in einer hausgemachten Orangen-Chili-Sauce. **L**
- CARBONARA MIT PENNE** 23.50
Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie.
| mit Truthahnbrust anstatt Speck +3.00 | mit Lachs anstatt Speck +3.00
- RAVIOLI CON CARNE** 23.50
Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung und hausgemachter Tomatensauce. **L**
- FILETTO DI MANZO E RUCOLA MIT CAMPANELLE** 25.50
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons auf Wunsch mit Weisswein abgelöscht, dazu Rucola. **L**
- FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO MIT FUSILLI** 25.50
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert.

RISOTTO

Ein kleines Korn kommt bei uns ganz gross raus. Der Klassiker aus der italienischen Küche. Unsere saisonal wechselnden Risotto-Gerichte finden Sie auf den aktuellen Aufstellern oder Sie fragen ganz einfach einen unserer Köche an den Pasta Stationen. **g**

ZOODLES

Genießen Sie unsere Zoodles als glutenfreie Alternative zu herkömmlichen Nudeln. Die Zucchini-Spaghetti lassen sich mit jeder unserer hausgemachten Pastasaucen kombinieren. **g**

LASAGNE

Der Klassiker - hausgemachte Lasagne mit pikanter Rinder- und Schweineragout-Füllung, frischem Basilikum, cremiger Béchamelsauce, aromatischem Grana Padano D.O.P. und knuspriger Mozzarella-Kruste. Erhältlich an der Pizzastation.

22.50

ALLES, WIE ICH ES WILL.

Hast du spezielle Wünsche an dein Lieblingsgericht? Bevorzugst du eine alternative Ernährungsform? Dann bist du bei uns genau richtig. Vegan, vegetarisch, Unverträglichkeiten - wir kochen dir genau das, was du magst. Frag unsere Vapianisti oder orientiere dich einfach an den Symbolen.

- V** Ganz vegan, ganz schön lecker.
- L** Ein laktosefreier Genuss.
- g** Können wir für dich glutenfrei zubereiten. Bitte sag bei der Bestellung unserem Vapianist Bescheid.

EXTRAS

Hier gibts noch das gewisse Extra.

Kreiere dein ganz eigenes Lieblingsgericht.

Lachsfilet	+6.00	Rinderfilet	+6.00
Riesengarnelen	+6.00	Truthahnbrust	+5.00
Flusskrebse	+6.00		

KIDS

LIEBE KIDS (UNTER 12 JAHRE)

FÜR ALLE KIDS HABEN WIR TOLLE KINDERPASTA UND KINDERPIZZA. DIE GIBT'S DIREKT BEI UNSEREN KÖCHEN, FRAGT DOCH MAL NACH.

12.50 CHF

VAPIANO

PIZZA

Dass wir unseren Pizzateig jeden Morgen aus Hefe, Mehl, Wasser, ein wenig Olivenöl und Salz herstellen, ist selbstverständlich. Dass du ihn ganz nach deinen Wünschen belegen lassen kannst, keine Frage!

VEGETARIANO

- VERDURE** 22.50
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- MARGHERITA** 17.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.
| mit frischen Champignons +2.00 | mit Prosciutto +4.00
- RUCOLA** 22.50
Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- PESTO CON SPINACI** 19.50
Frischer Baby-Blattspinat und marinierte Tomaten auf Pesto-Rahmsauce, dazu Mozzarella.
| mit Riesengarnelen +6.00 | mit Lachsfilet +6.00
- BRUSCHETTA** 22.50
In Knoblauch und extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten mit Rucola, Grana Padano D.O.P., Tomatensauce und Mozzarella.
- DELL' ALPE** 23.50
Milder Gorgonzola, Grana Padano D.O.P., Scamorza Räucherkäse, halbgetrocknete Tomaten, frische Feigen, Rucola und Mozzarella.

DAL MARE

- GAMBERI E RUCOLA** 25.50
Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- TONNO** 21.50
Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

CARNE

- SALAME** 21.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CRUDO** 24.50
Parmaschinken und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- DIABOLO** 23.50
Salsiccia, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- DIABOLO ORIGINALE** 24.50
Salsiccia, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- TROPICALE** 23.50
Prosciutto und frische Ananas auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 23.50
Prosciutto, frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CALZONE** 23.50
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CAPRICCIOSA** 23.50
Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- TOSCANA** 23.50
Salsiccia, schwarze Oliven und mit frischen Kräutern marinierte Tomaten auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- PIZZA SURF & TURF** 25.50
Zwei kleine Pizzen auf einem Teller. Eine mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Rucola, dazu Riesengarnelen, die andere mit Pesto-Rahmsauce, Mozzarella, Champignons und Rinderfilet, dazu Grana Padano D.O.P. und Rosmarin.