

HANDMADE DOLCI

En nuestro Bar

- TIRAMISÚ** PEQUEÑO 3,20 GRANDE 4,50
Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.
- CREMA DI FRAGOLA** PEQUEÑO 3,20 GRANDE 4,50
Crema mascarpone con fresas.
- PANNA COTTA** PEQUEÑO 3,20 GRANDE 4,50
Con salsa de fresas.
- CHEESECAKE** 3,95
Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.
- DEATH BY CHOCOLATE** 3,95
Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.
- PASTICCINI** POR PIEZA 1,50
Pastelitos italianos de distintos sabores. Avellana / Almendras / Mazapán.

HELADOS Y SORBETES VAPIANO

Todos 3,50

- CHOCOLATE NEGRO**
HELADO DE VAINILLA
- HELADO DE FRESA**
SORBETE DE MANGO



AGUA

- SAN PELLEGRINO** 0,50 l 2,75
CON GAS
- ACQUA PANNA** 0,50 l 2,75
- AGUA SIN GAS/KM 0*** 0,50 l 2,50
- AGUA CON GAS/KM 0*** 0,50 l 2,50

REFRESCOS

- COCA-COLA** bot. 0,35 l 2,95
REGULAR o ZERO
- FANTA NARANJA** bot. 2,95
- FANTA LIMÓN** bot. 2,95
- SPRITE** bot. 2,95
- APPLETISER APPLE** bot. 2,95
- ROYAL BLISS** bot. 2,95
TÓNICA o SODA

ZUMOS

- NARANJA / PIÑA** bot. 2,55

*Según disponibilidad

CERVEZA

- CERVEZA** bot. 2,65
barril 0,33 l 2,30
barril 0,50 l 4,35
- SIN ALCOHOL** bot. 2,65
- CON LIMÓN** bot. 2,65
- SIN GLÚTEN** bot. 2,65
- MORETTI** bot. 3,50
- ARTESANA** bot. 3,50

ICE TEA VAPIANO

- LEMON PEACH PEAR** 3,95
- PEACH VANILLA** 3,95
- ELDERFLOWERMINT** 3,95
- POMERGRANATE** 3,95



PRECIOS EN €, IVA INCLUIDO

VINOS

En nuestro Bar

TINTO

- FAISÀ - VINS DE TALLER**
COPA 4,95 BOTELLA 20,95
MERLOT ECOLÓGICO. D.O. L'EMPORDÀ
- TOMÀS CUSINÉ LLEBRE**
COPA 4,95 BOTELLA 20,95
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
Y TEMPRANILLO ECOLÓGICO
D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

BLANCO

- ERÍÓ - VINS DE TALLER**
COPA 4,95 BOTELLA 20,95
GARNACHA BLANCA ECOLÓGICO
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSADO

MAS DONIS

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

- COPA 4,50 BOTELLA 18,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

- MARTINI ROYAL** 5,75
Martini Bianco y prosecco.
- STRAWBERRY BELLINI** 5,75
Prosecco y puré de fresas.
- FIERO TONIC** 5,75
Martini Fiero, Royal Bliss y rodaja de naranja.

MOJITO /

- STRAWBERRY MOJITO** 7,00
Ron Bacardi, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.

GIN FIZZ

- 7,00
Bombay Sapphire, zumo de limón, sirope de azúcar y hojas de albahaca.

MOSCOW MULE

- 7,00
Grey Goose Vodka, zumo de lima, ginger beer y rodaja de lima.

DAIQUIRI

- 7,00
Ron Bacardi, zumo de lima y sirope de azúcar.

SPRITZ

- APEROL SPRITZ** 5,75
Aperol, prosecco y soda.

FIERO SPRITZ

- 5,75
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda y Zest de naranja.

HUGO SPRITZ

- 7,00
St. Germain, cava, soda y Zest de limón.

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

SEX IN VAPIANO

- 4,95
Zumo de naranja, piña, lima y puré de fresa.

PINK PANTER

- 4,95
Leche de coco, zumo de piña y puré de fresa.

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO

- 4,95
Sprite, lima, azúcar moreno y puré de fresa.

VIRGIN MOJITO

- 4,95
Sprite, lima y azúcar moreno.



BIENVENIDO A VAPIANO

Aquí elaboramos nuestra propia pasta artesanal a mano todos los días, así como nuestras propias salsas y dolci.

¿Chile extra? Seguro.
¿Sin ajo? No hay problema

iDisfruta tu comida!

También tenemos *click & collect*, *takeaway* y servicio de *delivery*.

@vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 ud.) 2,95 PARA COMPARTIR (2 uds.) 5,90 Pan de ciabatta con tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca. Servido con rúcula.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 ud.) 3,95 PARA COMPARTIR (2 uds.) 6,90 Nuestra deliciosa bruschetta con mozzarella de búfala y salsa pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 ud.) 3,95 PARA COMPARTIR (2 uds.) 6,90 Nuestra deliciosa bruschetta con gambas a la plancha y rúcula.

CARPACCIO 10,95 Finas capas de filete de ternera acompañadas de champiñones frescos, salsa Cipriani, rúcula y queso laminado.

BRUSCHETTA MIX 9,50 Nuestras tres deliciosas bruschettas.

BASTONE&SALSA 6,95 Bastones de nuestra masa de pizza con salsas para dipear: crema pesto&trufa blanca, pesto rosso y mayonesa de harissa.

INSALATA



NIÇOISE 10,95 Mezclum de ensaladas, tomates cherry, judías verdes, patata, olivas negras, cebolleta, atún, huevo duro y cebolla roja.

MISTA PICCOLA 5,95 Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.

CESARE POLLO 12,95 | SIN POLLO 9,95 Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.

MISTA DELLA CASA 9,50 SI LO PIDES SIN QUESO Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimientto rojo y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.

REEF’N BEEF 13,95 Solomillo de ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.

CAPRESE 10,95 Tomates cherry con mozzarella de búfala, hojas de albahaca y rúcula.

EXTRAS
Champiñones, calabacín, huevo +1,00
Pollo, ternera, atún, langostinos, mozzarella +2,50

SOPA

SOPA DE TOMATE PEQUEÑA 2,95 GRANDE 3,95 Servida con nuestros picatostes caseros y queso (opcional).

RISOTTO

AI FUNGHI 11,95 TAMBIÉN DISPONIBLE CON CREMA VEGANA Champiñones, cebollas, vino blanco, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.

POMODORO E GAMBERETTI 13,50 Gambas y cebollas salteadas en vino blanco con salsa casera de tomate y salsa pesto.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,50 Pechuga de pollo, champiñones, cebolla, vino blanco, huevo, crema de leche, nuez moscada y queso.

HANDMADE FRESH PASTA

Hacemos nuestra pasta con agua y sémola de trigo duro de alta calidad, en diferentes formas. También hacemos una pasta de espelta.

ELIGE TU PASTA PREFERIDA



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Linguini



Tagliatelle



Linguini di espelta



Fusilli di espelta

VUESTRAS FAVORITAS

ALL'ARRABBIATA 9,95 SI LO PIDES SIN QUESO Salsa casera de tomate picante con ajo, cebolla y chile.

GAMBERETTI E SPINACI 13,50 Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.

BOLOGNESE 11,95 Ternera, cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.

CARBONARA 11,95 Beicon y cebolla en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.

CHICKEN ALFREDO 12,95 Pollo con champiñones, cebolla, huevo y queso acompañado de una salsa de crema de leche con nuez moscada.

AGLIO E OLIO 9,95 SI LO PIDES SIN QUESO Ajo en aceite de oliva con chile y perejil.

CREMA DI FUNGHI 11,95 TAMBIÉN DISPONIBLE CON CREMA VEGANA Y SIN QUESO Champiñones y cebolla con vino blanco, crema de leche, nuez moscada, perejil y queso.

POMODORO Y MOZZARELLA 9,95 Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.

PESTO ROSSO 10,95 Tomates cherry y piñones tostados. Servido con nuestro pesto rosso casero (tomates, anacardos, ajo, chile, albahaca y queso).

PESTO BASILICO 10,95 Pesto de albahaca con piñones tostados y queso.

GAMBERETTI 12,95 Gambas, cebolleta y tomates cherry en salsa casera de tomate.

CARBONARA SALMONE 12,95 Salmón ahumado y cebollas en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.

EXTRAS
Champiñones o vegetales +1,00
Pollo, ternera, salmón, langostinos, mozzarella +2,50

Añade tu insalata mini +2,50

PIZZA



Queso vegano disponible en todas las pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 11,95 Jamón cocido italiano, champiñones frescos, alcachofas y olivas negras con salsa de tomate y mozzarella.

FUNGHI 10,95 CON QUESO VEGANO Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

HAWAII 11,95 Jamón cocido italiano y piña fresca en salsa de tomate y mozzarella.

PAN DE AJO 6,95

PAN DE AJO CON QUESO 7,95 CON QUESO VEGANO

MARGHERITA 10,50 CON QUESO VEGANO Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

SALAME 11,50 Salami con salsa de tomate y mozzarella.

PEPPERONI 11,50 Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10,95 CON QUESO VEGANO Espinacas frescas, crema de pesto, tomates marinados y mozzarella.

TONNO 11,95 Atún y cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

CALZONE 12,95 Pepperoni, jamón cocido italiano y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI 12,95 Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,95 Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.

VERDURE 10,95 CON QUESO VEGANO Verduras asadas y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

SALMONE 12,95 Crema de pesto, salmón, cebolla roja, tomate cherry y limón.

DIABOLO 12,95 Pepperoni, mix de pimientos y jalapeño o chili rojo, cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

BBQ CHICKEN 13,50 Pechuga de pollo, queso ahumado, cebolla roja, tomates marinados y salsa BBQ.

EXTRAS
Vegetales +1,00
Quesos +1,50
Pollo BBQ, salmón, atún +2,50

RAVIOLI

RAVIOLI CON CARNE 12,95 Raviolis de la casa rellenos de ternera acompañados de salsa de tomate, cebolleta, tomate cherry y queso.

RICOTTA E RUCOLA 12,95 Raviolis caseros con base de ricotta y rúcula, con cebolla, tomates cherry, queso y piñones tostados.

LASAGNE

AL FORNO 13,50 Ternera, crema bechamel, queso y una capa de mozzarella gratinada. Acompañada de una insalata mini.

Vegetariano Vegano

vapiano.es

VAPIANO kids

Comida y bebida, 6,95€. Pregunta por el menú infantil.

Nuestra pasta hecha a mano no contiene huevo. Recomendamos que si tienes alergias o intolerancias alimentarias, hables con nuestro Manager o pidas la Guía de Alérgenos.

HANDMADE DOLCI

Al nostre Bar

TIRAMISÚ PETIT 3,20 GRAN 4,50 
Crema mascarpone, bescuits i un punt de licor (Amaretto), amb cafè i cacau.

CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,20 GRAN 4,50 
Crema mascarpone amb maduixes.

PANNA COTTA PETIT 3,20 GRAN 4,50 
Amb salsa de maduixes.

CHEESECAKE 3,95 
Pastís cremós de formatge amb salsa casolana de maduixes.

DEATH BY CHOCOLATE 3,95 
Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.

PASTICCINI PER PEÇA 1,50  
Pastissats italians de diferents sabors. Avellana / Ametlles / Massapà.

GELATS I SORBETS VAPIANO

Tots 3,50

XOCOLATA NEGRA 
GELAT DE VAINILLA 

GELAT DE MADUIXA 
SORBET DE MANGO  



AIGUA

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,75
AMB GAS

ACQUA PANNA 0,50 l 2,75

AIGUA SENSE GAS/KM CERO* 0,50 l 2,50

AIGUA AMB GAS/KM CERO* 0,50 l 2,50

REFRESCS

COCA-COLA bot. 0,35 l 2,95
REGULAR o ZERO

FANTA TARONJA bot. 2,95

FANTA LLIMONA bot. 2,95

SPRITE bot. 2,95

APPLETISER APPLE bot. 2,95

ROYAL BLISS bot. 2,95
TÒNICA o SODA

SUCS

TARONJA / PINYA bot. 2,55

*Segons disponibilitat.

CERVESA

CERVESA bot. 2,65
barril 0,33 l 2,30
barril 0,50 l 4,35

SENSE ALCOHOL bot. 2,65

AMB LLIMONA bot. 2,65

SENSE GLUTEN bot. 2,65

MORETTI bot. 3,50

ARTESANA bot. 3,50

ICE TEA VAPIANO

LEMON PEACH PEAR 3,95

PEACH VANILLA 3,95

ELDERFLOWERMINT 3,95

POMERGRANATE 3,95



PREUS EN €, IVA INCLÒS

VINS

Al nostre Bar

NEGRE

FAISÀ - VINS DE TALLER 

COPA 4,95 BOTELLA 20,95
MERLOT ECOLÒGIC. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE 

COPA 4,95 BOTELLA 20,95
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
I TEMPRANILLO ECOLÒGIC
D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
GARNATXA D.O. MONTSANT

CELESTE

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

BLANC

ERIÇÓ - VINS DE TALLER 

COPA 4,95 BOTELLA 20,95
GARNATXA BLANCA ECOLÒGIC
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSAT

MAS DONIS

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
SYRAH, MERLOT I GARNATXA NEGRA
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 18,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 5,75
Martini Bianco i prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75
Prosecco i puré de maduixes.

FIERO TONIC 5,75
Martini Fiero, Royal Bliss i rodanxa de taronja.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 7,00
Ron Bacardi, suc de llima, xarop de sucre, soda i fulles de menta / maduixes.

GIN FIZZ 7,00
Bombay Sapphire, suc de llimona, xarop de sucre i fulles d'alfabrega.

MOSCOW MULE 7,00
Grey Goose Vodka, suc de llima, ginger beer i rodanxa de llima.

DAIQUIRI 7,00
Ron Bacardi, suc de llima i xarop de sucre.



SPRITZ

APEROL SPRITZ 5,75
Aperol, prosecco i soda.

FIERO SPRITZ 5,75
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda i Zest de taronja.

HUGO SPRITZ 7,00
St. Germain, cava, soda i Zest de llimona.

MOCKTAILS (SENSE ALCOHOL)

SEX IN VAPIANO 4,95
Suc de taronja, pinya, llima i puré de maduixa.

PINK PANTER 4,95
Llet de coco, suc de pinya i puré de maduixa.

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 4,95
Sprite, llima, sucre morè i puré de maduixa.

VIRGIN MOJITO 4,95
Sprite, llima i sucre morè.



BENVINGUT A VAPIANO

Aquí elaborem a mà tots els dies la nostra pròpia pasta artesanal, així com les nostres pròpies salses i dolci.

Extra de bitxo? Segur.
Sense all? Cap problema

Gaudeix del teu menjar!

També tenim *click & collect*,
takeaway i servei de *delivery*.

  @vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 u.) 2,95 PER A COMPARTIR (2 u.) 5,90  

Pa de ciabatta amb tomàquets marinats en oli d'oliva, all i alfàbrega. Servit amb ruca.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 u.) 3,95 PER A COMPARTIR (2 u.) 6,90 

La nostra deliciosa bruschetta amb mozzarella de búfala i salsa pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 u.) 3,95 PER A COMPARTIR (2 u.) 6,90

La nostra deliciosa bruschetta amb gambes a la planxa i ruca.

CARPACCIO 10,95

Fines capes de filet de vedella acompanyades de xampinyons frescos, salsa Cipriani, ruca i formatge laminat.

BRUSCHETTA MIX 9,50

Les nostres tres delicioses bruschettas.

BASTONE&SALSA 6,95 

Bastonets de la nostra massa de pizza amb salses per a sucar: crema pesto&trufa blanca, pesto rosso i maionesa d'harissa.

INSALATA



NIÇOISE 10,95

Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, mongetes verdes, patata, olives negres, ceba tendra, tonyina, ou dur i ceba vermella.

MISTA PICCOLA 5,95 

Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.

CESARE POLLO 12,95 | SENSE POLLASTRE 9,95

Enciam romà, crostons casolans, pollastre a la planxa i formatge.

MISTA DELLA CASA 9,50  /  SI HO DEMANES SENSE FORMATGE

Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, pastanaga, rabe, carbassó, pebrot vermell i groc, ceba tendra, xampinyons, ceba vermella i formatge.

REEF'N BEEF 13,95

Filet de vedella i llagostins sobre mesclum d'enciams, vegetals a la planxa, ceba tendra, tomàquets cherry i formatge.

CAPRESE 10,95 

Tomàquets cherry amb mozzarella de búfala, fulles d'alfèbrega i ruca.

EXTRES
Xampinyons, carbassó, ou +1,00
Pollastre, vedella, tonyina, llagostins, mozzarella +2,50

SOPA

SOPA DE TOMÀQUET PETITA 2,95 GRAN 3,95 

Servida amb els nostres crostons casolans i formatge (opcional).

RISOTTO

AI FUNGHI 11,95  /  TAMBÉ DISPONIBLE AMB CREMA VEGANA

Xampinyons, cebes, vi blanc, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge.

POMODORO E GAMBERETTI 13,50

Gambes i cebes saltades en vi blanc i acompanyades de salsa casolana de tomàquet i salsa pesto.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,50

Pit de pollastre, xampinyons, ceba, vi blanc, ou, crema de llet, nou moscada i formatge.

HANDMADE FRESH PASTA

Fem la nostra pasta amb aigua i sèmola de blat dur d'alta qualitat, en diferents formes. També fem una pasta d'espelta.

TRIA LA TEVA PASTA PREFERIDA



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Linguini



Tagliatelle



Linguini d'espelta



Fusilli d'espelta

LES VOSTRES PREFERIDES

ALL'ARRABBIATA 9,95  /  SI HO DEMANES SENSE FORMATGE

Salsa casolana de tomàquet picant amb all, ceba i bitxo.

GAMBERETTI E SPINACI 13,50

Gambes, pesto d'alfàbrega, crema de llet, nou moscada i formatge amb brots d'espínacs i tomàquets cherry.

BOLOGNESE 11,95

Vedella, ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.

CARBONARA 11,95

Bacó i ceba en una salsa de crema de llet amb ou fresc, formatge i julivert.

CHICKEN ALFREDO 12,95

Pollastre amb xampinyons, ceba, ou i formatge acompanyat d'una salsa de crema de llet amb nou moscada.

AGLIO E OLIO 9,95  /  SI HO DEMANES SENSE FORMATGE

All en oli d'oliva amb bitxo i julivert.

CREMA DI FUNGHI 11,95  /  TAMBÉ DISPONIBLE AMB CREMA VEGANA I SENSE FORMATGE

Xampinyons i ceba amb vi blanc, crema de llet, nou moscada, julivert i formatge.

POMODORO I MOZZARELLA 9,95 

Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.

PESTO ROSSO 10,95 

Tomàquets cherry i pinyons torrats. Servit amb el nostre pesto rosso casolà (tomàquets, anacards, all, bitxo, alfàbrega i formatge).

PESTO BASILICO 10,95 

Pesto d'alfàbrega amb pinyons torrats i formatge.

GAMBERETTI 12,95

Gambes, ceba tendra i tomàquets cherry amb salsa casolana de tomàquet.

CARBONARA SALMONE 12,95

Salmó fumat i cebes en una salsa de crema de llet amb ou fresc, formatge i julivert.

EXTRES
Xampinyons o vegetals +1,00
Pollastre, vedella, tonyina, llagostins, mozzarella +2,50

Afegeix la teva insalata mini +2,50

PIZZA



Formatge vegà disponible a totes les pizzes +1,00

QUATTRO STAGIONI 11,95

Pernil cuit italià, xampinyons frescos, carxofes i olives negres amb salsa de tomàquet i mozzarella.

FUNGHI 10,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

HAWAII 11,95

Pernil cuit italià i pinya fresca amb salsa de tomàquet i mozzarella.

PA D'ALL 6,95 

PA D'ALL AMB FORMATGE 7,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

MARGHERITA 10,50  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.

SALAME 11,50

Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

PEPPERONI 11,50

Pepperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Espinacs frescos, crema de pesto, tomàquets marinats i mozzarella.

TONNO 11,95

Tonyina i ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

CALZONE 12,95

Pepperoni, pernil cuit italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI 12,95 

Gorgonzola, scamorza (formatge fumat), mozzarella i formatge italià curat, amb ruca.

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,95

Pernil cuit italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

VERDURE 10,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Verdures rostides i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

SALMONE 12,95

Crema de pesto, salmó, ceba vermella, tomàquets cherry i llimona.

DIABOLO 12,95

Pepperoni, mix de pebrot i bitxo, ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

BBQ CHICKEN 13,50

Pit de pollastre, formatge fumat, ceba vermella, tomàquets marinats i salsa BBQ.

EXTRES
Vegetals +1,00
Formatges +1,50
Pollastre BBQ, salmó, tonyina +2,50

RAVIOLI

RAVIOLI CON CARNE 12,95

Raviolis de la casa farcits de vedella acompanyats de salsa de tomàquet, ceba tendra, tomàquets cherry i formatge.

RICOTTA E RUCOLA 12,95 

Raviolis casolans amb base de ricotta i ruca, amb ceba, tomàquets cherry, formatge i pinyons torrats.

LASAGNE

AL FORNO 13,50

Vedella, crema beixamel, formatge i una capa de mozzarella gratinada. Acompanyada d'una insalata mini.

 Vegetarià  Vegà

vapiano.es

VAPIANO kids

Menjar i beguda, 6,95€.
Pregunta pel menú infantil.

La nostra pasta feta a mà no conté ou. Recomanem que si tens al·lèrgies o intoleràncies alimentàries parlis amb el nostre Manager o demanis la Guia d'Al·lèrgens.

HANDMADE DOLCI

At our Bar

- TIRAMISÚ** SMALL 3.20 LARGE 4.50
Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.
- CREMA DI FRAGOLA** SMALL 3.20 LARGE 4.50
Mascarpone cream with strawberries.
- PANNA COTTA** SMALL 3.20 LARGE 4.50
With strawberry sauce.
- CHEESECAKE** 3.95
Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.
- DEATH BY CHOCOLATE** 3.95
Homemade chocolate cake with cream.
- PASTICCINI** PER PIECE 1.50
Italian pastry in different flavours. Hazelnuts / Almond / Marzipan.

VAPIANO ICE CREAM & SORBET

All 3.50

- DARK CHOCOLATE**
- STRAWBERRY ICE CREAM**
- VANILLA ICE CREAM**
- MANGO SORBET**



WATER

- SAN PELLEGRINO** 0.50 l 2.75
SPARKLING
- ACQUA PANNA** 0.50 l 2.75
- STILL WATER/KM 0*** 0.50 l 2.50
- SPARKLING WATER/KM 0*** 0.50 l 2.50

SOFTDRINKS

- COCA-COLA** bot. 0.35 l 2.95
REGULAR or ZERO
- ORANGE FANTA** bot. 2.95
- LEMON FANTA** bot. 2.95
- SPRITE** bot. 2.95
- APPLETISER APPLE** bot. 2.95
- ROYAL BLISS** bot. 2.95
TONIC or SODA

JUICES

- ORANGE / PINEAPPLE** bot. 2.55

*Subject to availability.

BEER

- BEER** bot. 2.65
draught beer 0.33 l 2.30
draught beer 0.50 l 4.35
- WITHOUT ALCOHOL** bot. 2.65
- WITH LEMON** bot. 2.65
- WITHOUT GLUTEN** bot. 2.65
- MORETTI** bot. 3.50
- CRAFT BEER** bot. 3.50

ICE TEA VAPIANO

- LEMON PEACH PEAR** 3.95
- PEACH VANILLA** 3.95
- ELDERFLOWERMINT** 3.95
- POMERGRANATE** 3.95



PRICES IN €, VAT INCLUDED

WINE

At our Bar

RED WINE

- FAISÀ - VINS DE TALLER**
GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
ECOLOGICAL MERLOT. D.O. L'EMPORDÀ
- TOMÀS CUSINÉ LLEBRE**
GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
AND ECOLOGICAL TEMPRANILLO
D.O. COSTERS DEL SEGRE
- PASEANTE EL PISPA**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
GARNACHA D.O. MONTSANT
- CELESTE**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- VIÑA POMAL**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

WHITE WINE

- ERÍÓ - VINS DE TALLER**
GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
ECOLOGICAL GARNACHA BLANCA
D.O. L'EMPORDÀ
- CASTELL DE RAIMAT**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE
- PASEANTE LA CHARLA**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
VERDEJO D.O. RUEDA
- LOLO**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- ROSÉ WINE**
- MAS DONIS**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
SYRAH, MERLOT AND GARNACHA TINTA
D.O. MONTSANT
- VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT**
GLASS 4.50 BOTTLE 18.00
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

- MARTINI ROYAL** 5.75
Martini Bianco with prosecco.
- STRAWBERRY BELLINI** 5.75
Prosecco with strawberry puree.
- FIERO TONIC** 5.75
Martini Fiero, Royal Bliss and
a slice of orange.

MOJITO /

- STRAWBERRY MOJITO** 7.00
Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup,
soda and mint leaves / strawberries.

- GIN FIZZ** 7.00
Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup
and basil leaves.

- MOSCOW MULE** 7.00
Grey Goose Vodka, lime juice, ginger beer
and a slice of lime.

- DAIQUIRI** 7.00
Ron Bacardi, lime juice and sugar syrup.



SPRITZ

- APEROL SPRITZ** 5.75
Aperol, prosecco and soda.
- FIERO SPRITZ** 5.75
Martini Fiero, Grand Marnier, cava,
soda and orange Zest.
- HUGO SPRITZ** 7.00
St. Germain, cava, soda and lemon Zest.

MOCKTAILS (WITHOUT ALCOHOL)

- SEX IN VAPIANO** 4.95
Orange juice, pineapple, lime and
strawberry puree.
- PINK PANTER** 4.95
Coconut milk, pineapple juice and
strawberry puree.
- VIRGIN STRAWBERRY MOJITO** 4.95
Sprite, lime, brown sugar and strawberry puree.
- VIRGIN MOJITO** 4.95
Sprite, lime and brown sugar.



WELCOME TO VAPIANO

In Vapiano our pasta is
homemade and fresh every day,
as our sauces and sweets.

Extra chili? Sure!
No garlic? Without problem!

Enjoy your meal!

We offer click & collect, takeaway
and delivery service too.

@vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 piece) 2.95 TO SHARE (2 pieces) 5.90 V VE

Ciabatta bread with tomatoes marinated in olive oil, garlic and basil. Served with rocket.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 piece) 3.95 TO SHARE (2 pieces) 6.90 V

Our delicious bruschetta with mozzarella di bufala and pesto sauce.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 piece) 3.95 TO SHARE (2 pieces) 6.90

Our delicious bruschetta with grilled prawns and rocket.

CARPACCIO 10.95

Thinly sliced beef fillet with fresh mushrooms, Cipriani sauce, rocket and sliced cheese.

BRUSCHETTA MIX 9.50

Our three delicious bruschetta.

BASTONE&SALSA 6.95 V

Sticks of our pizza dough with dipping sauces:
pesto cream & white truffle, pesto rosso and harissa mayonnaise.

INSALATA



NIÇOISE 10.95

Mixed leaf salad, cherry tomatoes, green beans, potato, black olives, spring onion, tuna, boiled egg and red onion.

MISTA PICCOLA 5.95 VE

Salad mix, cherry tomatoes and grated carrot.

CESARE POLLO 12.95 | WITHOUT CHICKEN 9.95

Cos lettuce, homemade cr utons, grilled chicken and cheese.

MISTA DELLA CASA 9.50 V / VE IF YOU ASK WITHOUT CHEESE

Salad mix, cherry tomatoes, carrot, radish, zucchini, red and yellow pepper, spring onions, mushrooms, red onions and cheese.

REEF'N BEEF 13.95

Beef fillet and prawns on mixed leaf salad, grilled vegetables, spring onions, cherry tomatoes and cheese.

CAPRESE 10.95 V

Cherry tomatoes with mozzarella di bufala, basil leaves and rocket.

EXTRA

Mushrooms,
zucchini, egg +1.00

Chicken, beef fillet,
tuna, prawns,
mozzarella +2.50

SOUP

TOMATO SOUP SMALL 2.95 LARGE 3.95 V

Served with our homemade cr utons and cheese (optional).

RISOTTO

AI FUNGHI 11.95 V / VE ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM

Mushrooms, onions, white wine, parsley, cream, nutmeg and cheese.

POMODORO E GAMBERETTI 13.50

Prawns and onions saut  ed in withe wine with homemade tomato sauce and pesto sauce.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13.50

Chicken breast, mushrooms, onion,white wine, egg, cream, nutmeg and cheese.

HANDMADE FRESH PASTA

We make our pasta with water and high quality durum wheat semolina, in different ways. We also make spelt pasta.

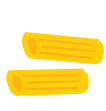
CHOOSE YOUR FAVORITE PASTA



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Linguini



Tagliatelle



Spelt Linguini



Spelt Fusilli

YOUR BEST LOVED

ALL'ARRABBIATA 9.95 V / VE IF YOU ASK WITHOUT CHEESE

Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

GAMBERETTI E SPINACI 13.50

Prawns, basil pesto, crean, nutmeg and chees mixed with baby spinach and cherry tomatoes.

BOLOGNESE 11.95

Beef, onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.

CARBONARA 11.95

Bacon and onions on cream sauce with fresh egg, cheese and prasley.

CHICKEN ALFREDO 12.95

Chicken with mushrooms, onion, egg and cheese with cream sauce with nutmeg.

EXTRA

Mushrooms or
vegetables +1.00

Chicken, beef, salmon,
prawns, mozzarella
+2.50

AGLIO E OLIO 9.95 V / VE IF YOU ASK WITHOUT CHEESE

Garlic in olive oil with chilli and parsley.

CREMA DI FUNGHI 11.95 V / VE ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM AND NO CHEESE

Mushrooms and onions with white wine, cream, nutmeg, parsley and cheese.

POMODORO AND MOZZARELLA 9.95 V

Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.

PESTO ROSSO 10.95 V

Cherry tomatoes and toasted pine nuts. Served with our homemade pesto rosso (tomatoes, cashews, garlic, chilli, basil and cheese).

PESTO BASILICO 10.95 V

Basil pesto with toasted pine nuts and cheese.

GAMBERETTI 12.95

Prawns, spring onions and cherry tomatoes in homemade tomato sauce.

CARBONARA SALMONE 12.95

Smoked salmon and onions in a cream sauce with fresh egg, cheese and parsley.

Add your
insalata mini
+2.50

PIZZA



Vegan cheese available
in all pizzas +1.00

QUATTRO STAGIONI 11.95

Italian cooked ham, fresh mushrooms, artichokes and black olives with tomato sauce and mozzarella.

FUNGHI 10.95 V / VE WITH VEGAN CHEESE

Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

HAWAII 11.95

Italian cooked ham and fresh pineapple on tomato sauce and mozzarella.

GARLIC BREAD 6.95 VE

GARLIC BREAD WITH CHEESE 7.95 V / VE WITH VEGAN CHEESE

MARGHERITA 10.50 V / VE WITH VEGAN CHEESE

Tomato sauce, mozzarella and basil.

SALAME 11.50

Salami on tomato sauce and mozzarella.

PEPPERONI 11.50

Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10.95 V / VE WITH VEGAN CHEESE

Baby spinach, pesto cream sauce, marinated tomatoes and mozzarella.

TONNO 11.95

Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.

CALZONE 12.95

Pepperoni, Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI 12.95 V

Gorgonzola, scamorza(smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese, with rocket.

PROSCIUTTO E FUNGHI 10.95

Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

VERDURE 10.95 V / VE WITH VEGAN CHEESE

Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

SALMONE 12.95

Pesto cream sauce, salmon, red onion, cherry tomatoes and lemon.

DIABOLO 12.95

Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella.

BBQ CHICKEN 13.50

Chicken breast, smoked cheese, red onions, marinated tomatoes and BBQ sauce.

EXTRA

Vegetables +1.00

Cheese +1.50

BBQ chicken, salmon,
tuna +2.50

RAVIOLI

RAVIOLI CON CARNE 12.95

Ravioli with beef fillingin tomato sauce, spring onions, cherry tomatoes and cheese.

RICOTTA E RUCOLA 12.95 V

Homemade ravioli with ricotta, rocket and onions filling in a sauce with cherry tomatoes, cheese and toasted pine nuts.

LASAGNE

AL FORNO 13.50

Beef, bechamel sauce, cheese and a mozzarella crust. Served with an insalata mini.

V Vegetarian VE Vegan

vapiano.es

VAPIANO kids

Meal and drink, 6.95 . Ask about the children's menu.

Please note that our handmade pasta does not contain eggs. We recommend that if you have allergies or food intolerances, talk to our Manager or ask for the Allergen Guide.

HANDMADE DOLCI

Au Bar

TIRAMISÚ PETIT 3,20 GRAND 4,50



Mascarpone, biscuit, une pointe de liqueur (Amaretto), café et cacao.

CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,20 GRAND 4,50



Crème mascarpone et fraises.

PANNA COTTA PETIT 3,20 GRAND 4,50



Accompagnée d'une sauce aux fraises.

CHEESECAKE 3,95



Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.

DEATH BY CHOCOLATE 3,95



Tarte au chocolat maison avec de la crème.

PASTICCINI LA PART 1,50



Différentes variétés de petits biscuits italiens. Noisettes / Amandes / Pâte d'amande.

GLACES ET SORBETS VAPIANO

Tous 3,50

CHOCOLAT NOIR



GLACE À LA FRAISE



GLACE À LA VANILLE



SORBET À LA MANGUE



EAUX

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,75

EAU PÉTILLANTE

ACQUA PANNA 0,50 l 2,75

EAU PLATE/KM 0* 0,50 l 2,50

EAU PÉTILLANTE/KM 0* 0,50 l 2,50

RAFRAÎCHISSEMENTS

COCA-COLA bouteille 0,35 l 2,95

REGULAR ou ZERO

FANTA ORANGE bouteille 2,95

FANTA CITRON bouteille 2,95

SPRITE bouteille 2,95

APPLETISER APPLE bouteille 2,95

ROYAL BLISS bouteille 2,95

TONIQUE ou SODA

JUS

ORANGE / ANANAS bouteille 2,55

*Selon disponibilité.

BIÈRE

BIÈRE bouteille 2,65

pression 0,33 l 2,30

pression 0,50 l 4,35

SANS ALCOOL bouteille 2,65

AVEC DU CITRON bouteille 2,65

SANS GLUTEN bouteille 2,65

MORETTI bouteille 3,50

ARTISANALE bouteille 3,50

ICE TEA VAPIANO

LEMON PEACH PEAR 3,95

PEACH VANILLA 3,95

ELDERFLOWERMINT 3,95

POMERGRANATE 3,95



PRIX EN €, TVA COMPRISE

VIN

Au Bar

ROUGE

FAISÀ - VINS DE TALLER

ECO

VERRE 4,95 BOUTEILLE 20,95

MERLOT ÉCOLOGIQUE. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE

ECO

VERRE 4,95 BOUTEILLE 20,95

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

ET TEMPRANILLO ÉCOLOGIQUE

D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

TEMPRANILLO D.O. RIOJA

BLANC

ERÍÓ - VINS DE TALLER

ECO

VERRE 4,95 BOUTEILLE 20,95

GARNACHA BLANCA ÉCOLOGIQUE

D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSÉ

MAS DONIS

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

SYRAH, MERLOT ET GARNACHA ROUGE

D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

VERRE 4,50 BOUTEILLE 18,00

CHARDONNAY, PINOT NOIR

D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 5,75

Martini Bianco et prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco et purée de fraises.

FIERO TONIC 5,75

Martini Fiero, Royal Bliss et tranche d'orange.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 7,00

Ron Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre, soda et feuilles de menthe/fraise.

GIN FIZZ 7,00

Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de sucre et de feuilles de basilic.

MOSCOW MULE 7,00

Grey Goose Vodka, jus de citron vert, bière au gingembre et tranche de citron vert.

DAIQUIRI 7,00

Ron Bacardi, jus de citron vert et sirop de sucre.



SPRITZ

APEROL SPRITZ 5,75

Aperol, prosecco et soda.

FIERO SPRITZ 5,75

Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda et Zest d'orange.

HUGO SPRITZ 7,00

St. Germain, cava, soda et Zest de citron.

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

SEX IN VAPIANO 4,95

Jus d'orange, ananas, citron vert et purée de fraises.

PINK PANTER 4,95

Lait de coco, jus d'ananas et purée de fraises.

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 4,95

Sprite, citron vert, sucre roux et purée de fraises.

VIRGIN MOJITO 4,95

Sprite, citron vert et sucre roux.



BIENVENUS CHEZ VAPIANO

Chez Vapiano les pâtes sont fraîchement fabriquées sur place tous les jours, ainsi que nos sauces et nos desserts.

Un peu plus épicé ? ... bien-sûr !

Pas d'ail pour vous ? ... pas de problème !

Bon appétit !

Nous avons également un service de click & collect, vente à emporter et livraison.

VAPIANO



@vapianobarcelona

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUELLE (1 u.) 2,95 À PARTAGER (2 u.) 5,90 V VE
Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic. Servi avec de la roquette.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUELLE (1 u.) 3,95 À PARTAGER (2 u.) 6,90 V
Notre délicieuse bruschetta avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUELLE (1 u.) 3,95 À PARTAGER (2 u.) 6,90
Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.

CARPACCIO 10,95
Fines tranches de filet de bœuf accompagnées de champignons frais, sauce Cipriani, roquette et fromage feuilleté.

BRUSCHETTA MIX 9,50
Nos trois délicieuses bruschettas.

BASTONE&SALSA 6,95 V
Bâtonnets élaborés à paritr de notre pâte à pizza avec des sauces à dipper : crème pesto & truffe blanche, pesto rosso et mayonnaise harissa.

INSALATA



NIÇOISE 10,95
Mélange de salades, tomates cerises, haricots verts, pomme de terre, olives noires, ciboulette, thon, œuf dur et oignon rouge.

MISTA PICCOLA 5,95 VE
Mélange de salades, tomates cerises et carottes râpées.

CESARE POLLO 12,95 | SANS POULET 9,95
Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

MISTA DELLA CASA 9,50 V / VE SI VOUS LA COMMANDEZ SANS FROMAGE
Mélange de salades, tomates cerises, carottes, radis, courgettes, poivrons rouges et jaunes, ciboulette, champignons, oignon rouge et fromage.

REEF'N BEEF 13,95
Faux-filet de veau et crevettes accompagné d'un mélange de salades, légumes grillées, oignons verts, tomates cerises et fromage.

CAPRESE 10,95 V
Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

SUPPLÉMENTAIRE
Champignons, courgette, œuf +1,00
Poulet, bœuf, thon, crevettes, mozzarella +2,50

SOUPE

SOUPE DE TOMATE PETITE 2,95 GRANDE 3,95 V
Servie avec des croûtons maison et fromage (au choix).

RISOTTO

AI FUNGHI 11,95 V / VE AUSSI AVEC DE LA CRÈME VÉGANE
Champignons, oignons, vin blanc, persil, crème, noix muscade et fromage.

POMODORO E GAMBERETTI 13,50
Crevettes et oignons frits au vin blanc, cuisinées dans notre sauce tomate et pesto basilique.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,50
Filet de poulet, champignons, oignon, vin blanc, œuf, crème, noix muscade et fromage.

HANDMADE FRESH PASTA

Nos pâtes sont élaborées à partir d'eau et de semoule de blé de la plus haute qualité. Pour ceux qui le souhaiteraient, nous disposons aussi de pâtes à l'épeautre.

CHOISIS TA PÂTE PRÉFÉRÉE



LES BEST-SELLERS

ALL'ARRABBIATA 9,95 V / VE SANS FROMAGE
Sauce tomate épicée maison avec de l'ail, oignon et piment.

GAMBERETTI E SPINACI 13,50
Crevettes, pesto basilic, crème, noix muscade et fromage le tout mélangé avec des pousses d'épinards et des tomates cerises.

BOLOGNESE 11,95
Veau, oignons, tomates cerises, carottes, céleri et sauce tomate maison.

CARBONARA 11,95
Bacon et oignons mélangés dans une sauce à base de crème, œuf frais, fromage et persil.

CHICKEN ALFREDO 12,95
Filet de poulet, champignons, oignons, œuf et fromage accompagné d'une sauce à la crème et noix muscade.

SUPPLÉMENTAIRE
Champignons ou légume +1,00
Poulet, bœuf, saumon, crevettes, mozzarella +2,50

AGLIO E OLIO 9,95 V / VE SANS FROMAGE
De l'ail dans l'huile d'olive avec piment et persil.

CREMA DI FUNGHI 11,95 V / VE AUSSI DISPONIBLE AVEC DE LA CRÈME VÉGANE ET SANS FROMAGE
Champignons et oignons avec vin blanc, crème, noix de muscade, persil et fromage.

POMODORO ET MOZZARELLA 9,95 V
Sauce tomate maison, oignon et mozzarella.

PESTO ROSSO 10,95 V
Tomates cerises et pignons de pin grillés. Servi avec notre pesto rosso maison (tomates, noix de cajou, ail, piment, basilic et fromage).

PESTO BASILICO 10,95 V
Pesto basilique avec pignons de pin grillés et fromage.

GAMBERETTI 12,95
Crevettes, ciboulette et tomates cerises dans une sauce tomate maison.

CARBONARA SALMONE 12,95
Saumon fumé et oignons dans une sauce à la crème avec des œufs frais, fromage et persil.

Ajoutez une insalata mini +2,50

PIZZA



Fromage végétan disponible dans toutes les pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 11,95
Jambon italien, champignons frais, artichauts et olives noires avec de la sauce tomate et mozzarella.

FUNGHI 10,95 V / VE AVEC DU FROMAGE VÉGANE
Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

HAWAII 11,95
Jambon italien et ananas frais dans une sauce tomate et mozzarella.

PAIN À L'AIL 6,95 VE

PAIN À L'AIL AVEC FROMAGE 7,95 V / VE AVEC DU FROMAGE VÉGANE

MARGHERITA 10,50 V / VE AVEC DU FROMAGE VÉGANE
Sauce tomate, mozzarella et basilic.

SALAME 11,50
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

PEPPERONI 11,50
Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10,95 V / VE AVEC DU FROMAGE VÉGANE
Épinards frais, crème au pesto, tomates marinées et mozzarella.

TONNO 11,95
Thon et oignons rouges avec la sauce tomate et mozzarella.

CALZONE 12,95
Pepperoni, jambon italien et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI 12,95 V
Gorgonzola, scamorza (fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.

PROSCIUTTO E FUNGHI 10,95
Jambon italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.

VERDURE 10,95 V / VE AVEC DU FROMAGE VÉGANE
Légumes grillés et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

SALMONE 12,95
Crème au pesto, saumon, oignons rouges, tomates cerises et citron.

DIABOLO 12,95
Pepperoni, mélange de poivrons, oignons rouges avec de la sauce tomate et mozzarella.

BBQ CHICKEN 13,50
Filet de poulet, fromage fumé, oignons rouges, tomates marinées et de la sauce BBQ.

SUPPLÉMENTAIRE
Légume +1,00
Fromage +1,50
Poulet, bœuf, saumon, thon +2,50

RAVIOLI

RAVIOLI CON CARNE 12,95
Raviolis maison garnis de bœuf et cuisinés dans de la sauce tomate, ciboulette, tomates cerises et fromage.

RICOTTA E RUCOLA 12,95 V
Raviolis maison à base de ricotta et roquette, avec oignons, tomates cerises, fromage et pignons de pin grillés.

LASAGNE

AL FORNO 13,50
Bœuf, crème béchamel, fromage et une couche de mozzarella gratinée, accompagné d'une insalata mini.