

HANDMADE DOLCI

En nuestro Bar

TIRAMISÚ PEQUEÑO 3,50 **GRANDE** 4,95 
Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.

CREMA DI FRAGOLA PEQUEÑO 3,50 **GRANDE** 4,95 
Crema mascarpone con fresas.

PANNA COTTA PEQUEÑO 3,50 **GRANDE** 4,95 
Con salsa de fresas.

BROWNIE CARAMELLO PEQUEÑO 3,50 **GRANDE** 4,95 
Brownie de avellanas, crema mascarpone y caramelo salado.

CHEESECAKE 4,95 
Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.

DEATH BY CHOCOLATE 4,95 
Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.

PASTICCINI POR PIEZA 2,00  
Pastelitos italianos de distintos sabores. Avellana / Almendras / Mazapán.



HELADOS Y SORBETES VAPIANO

Todos 3,95

CHOCOLATE NEGRO 
HELADO DE VAINILLA 

HELADO DE FRESA 
SORBETE DE MANGO  



AGUA

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,65
CON GAS

ACQUA PANNA 0,50 l 2,65

AGUA SIN GAS/KM 0* 0,50 l 1,95

AGUA CON GAS/KM 0* 0,50 l 1,95

REFRESCOS

COCA-COLA bot. 0,35 l 3,10
REGULAR o ZERO

FANTA NARANJA bot. 3,10

FANTA LIMÓN bot. 3,10

SPRITE bot. 3,10

APPLETISER APPLE bot. 3,10

ROYAL BLISS bot. 2,95
TÓNICA o SODA

ZUMOS

NARANJA / PIÑA bot. 2,55

CERVEZA

CERVEZA bot. 2,55
barril 0,33 l 2,20
barril 0,50 l 4,00

SIN ALCOHOL bot. 2,55

CON LIMÓN bot. 2,55

SIN GLÚTEN bot. 2,55

MORETTI bot. 3,50

ARTESANA bot. 3,50

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,40

PEACH VANILLA 4,40

ELDERFLOWER MINT 4,40

POMEGRANATE 4,40



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 20,95
GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

BLANCO

ERIÇÓ - VINS DE TALLER 

COPA 4,95 BOTELLA 20,95
GARNACHA BLANCA ECOLÓGICO
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

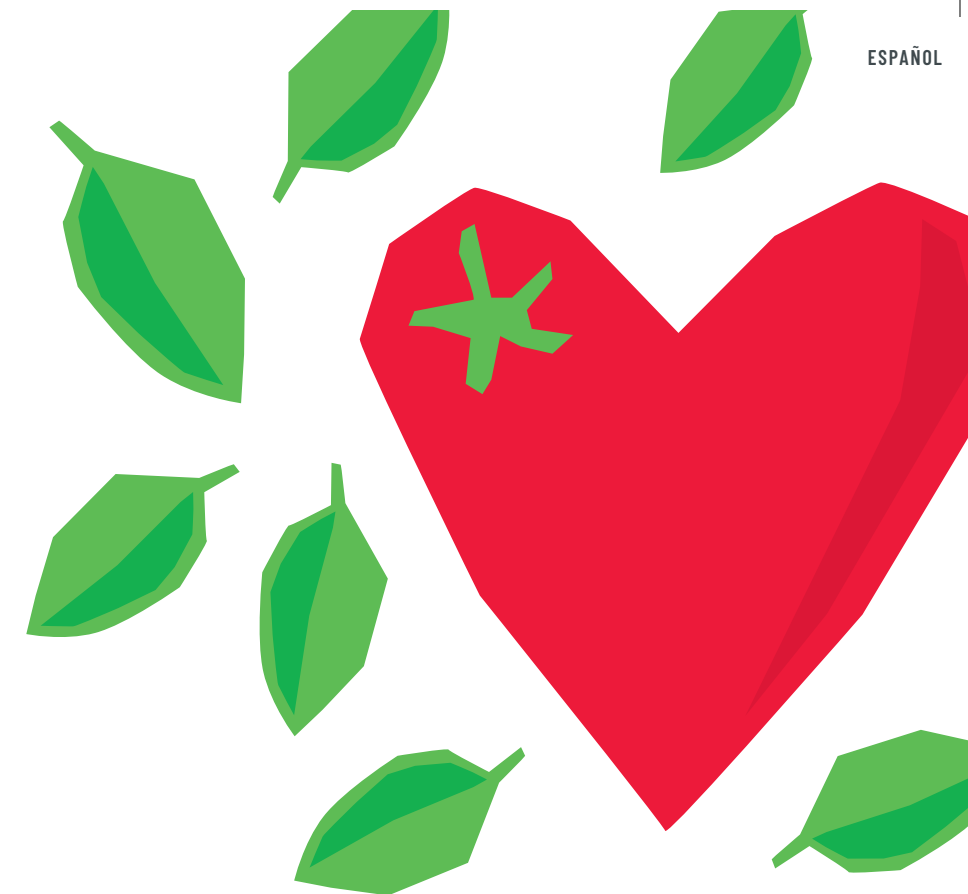
ROSADO

MAS DONIS

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 20,95
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE



BIENVENIDO A VAPIANO

Pide tu comida directamente a nuestros chefs, quienes cocinarán tu pasta o ensalada exactamente como a ti te gusta, delante tuyo.

Si eliges pizza, se te dará un *buzzer* que te avisará para recoger la pizza una vez que esté preparada.

Pon tu tarjeta delante de tu Chef para registrar tu pedido y simplemente paga al salir. ¡Disfruta tu comida!

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 7,00
Martini Bianco y prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75
Prosecco y puré de fresas.

FIERO TONIC 7,00
Martini Fiero, Royal Bliss y rodaja de naranja.

MOJITO / STRAWBERRY MOJITO 7,95
Ron Bacardí, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.

CAIPIRISSIMA 7,95
Ron Bacardí, zumo de limas y azúcar moreno.

NEGRONI 7,95
Campari, Martini, Gin y naranja.

SPRITZ

APEROL SPRITZ 7,00
Aperol, prosecco y soda.

FIERO SPRITZ 7,00
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda y Zest de naranja.

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 5,95
Sprite, lima, azúcar moreno y puré de fresa.

VIRGIN MOJITO 5,95
Sprite, lima y azúcar moreno.



*Según disponibilidad

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 ud.) 3,60 PARA COMPARTIR (2 uds.) 6,50  
Pan de ciabatta con tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca. Servido con rúcula.



BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 ud.) 4,60 PARA COMPARTIR (2 uds.) 8,60 
Nuestra deliciosa bruschetta con mozzarella de búfala y salsa pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 ud.) 4,60 PARA COMPARTIR (2 uds.) 8,60
Nuestra deliciosa bruschetta con gambas a la plancha y rúcula.

CARPACCIO 12,95
Finas capas de filete de ternera acompañadas de champiñones frescos, salsa Cipriani, rúcula y queso laminado.

BRUSCHETTA MIX 9,95
Nuestras tres deliciosas bruschettas.

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



INSALATA Elige salsa Cesare, Rúcula y mostaza  o Balsámico , con cualquier insalata.



NIÇOISE 11,95
Mezclum de ensaladas, tomates cherry, judías verdes, patata, olivas negras, cebolleta, atún, huevo duro y cebolla roja.

MISTA PICCOLA 5,50 
Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.

CESARE POLLO 12,50 | SIN POLLO 9,95
Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.

MISTA DELLA CASA 9,95  /  SI LO PIDES SIN QUESO
Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimienta roja y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.

REEF'N BEEF 15,90
Ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.

CAPRESE SI LO PIDES CON MOZZARELLA 10,50 / CON BURRATA 13,50 
Tomates cherry con mozzarella de búfala o burrata, hojas de albahaca y rúcula.

SOPA

SOPA DE TOMATE PEQUEÑA 3,50 GRANDE 5,50 
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 de espelta



Fusilli de 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 12,95
Ternera, cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.

CARBONARA 12,95
Beicon y cebolla en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.


CHICKEN ALFREDO 13,50
Pollo con champiñones, cebolla, huevo y queso acompañado de una salsa de crema de leche con nuez moscada.

CACIO & PEPE 8,95
Un clásico de la cocina romana. Simple y delicioso. Aceite de oliva, queso y pimienta negra.

AGLIO E OLIO 9,95  /  SI LO PIDES SIN QUESO
Ajo en aceite de oliva 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.

VEGAN BOLOGNESE 12,95 
Plant-based 'Future Farm', cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA 14,95
Ternera con verduras rehogadas con vino blanco y rúcula.

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

CARBONARA SALMONE 13,50
Salmón ahumado y cebollas en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.

EXTRAS
Champiñones o vegetales +1,45
Pollo, ternera, salmón, langostinos +3,00
Quesos +1,50
Pan +1,00

Añade tu insalata mini +2,50

PIZZA



Queso vegano disponible en todas las pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 12,95
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 10,95
Salami con salsa de tomate y mozzarella.

PEPPERONI 10,95
Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

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

TONNO 12,50
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 11,95
Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.

VERDURE 11,95  /  CON QUESO VEGANO
Verduras asadas, cebolla roja 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 13,95
Pechuga de pollo, queso ahumado, cebolla roja, tomates marinados y salsa BBQ.

EXTRAS

Vegetales +1,45
Quesos +1,50
Pollo BBQ, salmón, atún +3,00
Pan +1,00

 Vegetariano  Vegano

vapiano.es

VAPIANO | kids

Comida y bebida, 8,95€.

Pregunta por el menú infantil.



RAVIOLI

RICOTTA E RUCOLA 12,95 

Raviolis caseros con base de ricotta y rúcula, con cebolla, tomates cherry, queso y piñones tostados.



LASAGNE

AL FORNO 13,95

Ternera, crema bechamel, queso y una capa de mozzarella gratinada. Acompañada de una insalata mini.

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 At our Bar

TIRAMISÚ SMALL 3.50 LARGE 4.95

Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.

CREMA DI FRAGOLA SMALL 3.50 LARGE 4.95

Mascarpone cream with strawberries.

PANNA COTTA SMALL 3.50 LARGE 4.95

With strawberry sauce.

BROWNIE CARAMELLO SMALL 3.50 LARGE 4.95

Brownie with hazelnuts, mascarpone cream and salted caramel.

CHEESECAKE 4.95

Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.

DEATH BY CHOCOLATE 4.95

Homemade chocolate cake with cream.

PASTICCINI PER PIECE 2.00

Italian pastry in different flavours. Hazelnuts / Almond / Marzipan.



VAPIANO ICE CREAM & SORBET All 3.95

DARK CHOCOLATE 
VANILLA ICE CREAM 

STRAWBERRY ICE CREAM 
MANGO SORBET  



WATER

SAN PELLEGRINO 0.50l 2.65
SPARKLING

ACQUA PANNA 0.50l 2.65

STILL WATER/KM 0* 0.50l 1.95

SPARKLING WATER/KM 0* 0.50l 1.95

SOFTDRINKS

COCA-COLA bot. 0.35l 3.10
REGULAR or ZERO

ORANGE FANTA bot. 3.10

LEMON FANTA bot. 3.10

SPRITE bot. 3.10

APPLETISER APPLE bot. 3.10

ROYAL BLISS bot. 2.95
TONIC or SODA

JUICES

ORANGE / PINEAPPLE bot. 2.55

BEER

BEER bot. 2.55
draught beer 0.33l 2.20
draught beer 0.50l 4.00

WITHOUT ALCOHOL bot. 2.55

WITH LEMON bot. 2.55

WITHOUT GLUTEN bot. 2.55

MORETTI bot. 3.50

CRAFT BEER bot. 3.50

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4.40

PEACH VANILLA 4.40

ELDERFLOWER MINT 4.40

POMEGRANATE 4.40



WINE At our Bar



RED WINE

FAISÀ - VINS DE TALLER ECO

GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
ECOLOGICAL MERLOT D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE ECO

GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
ECOLOGICAL CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT AND TEMPRANILLO
D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

WHITE WINE

ERIÇÓ - VINS DE TALLER ECO

GLASS 4.95 BOTTLE 20.95
ECOLOGICAL GARNACHA BLANCA
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSÉ WINE

MAS DONIS

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

GLASS 4.50 BOTTLE 20.95
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 7.00
Martini Bianco with prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5.75
Prosecco with strawberry puree.

FIERO TONIC 7.00
Martini Fiero, Royal Bliss and a slice of orange.

MOJITO / STRAWBERRY MOJITO 7.95
Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup, soda and mint leaves / strawberries.

CAIPIRISSIMA 7.95
Ron Bacardi, lime juice and brown sugar.

NEGRONI 7.95
Campari, Martini, Gin and orange.

SPRITZ



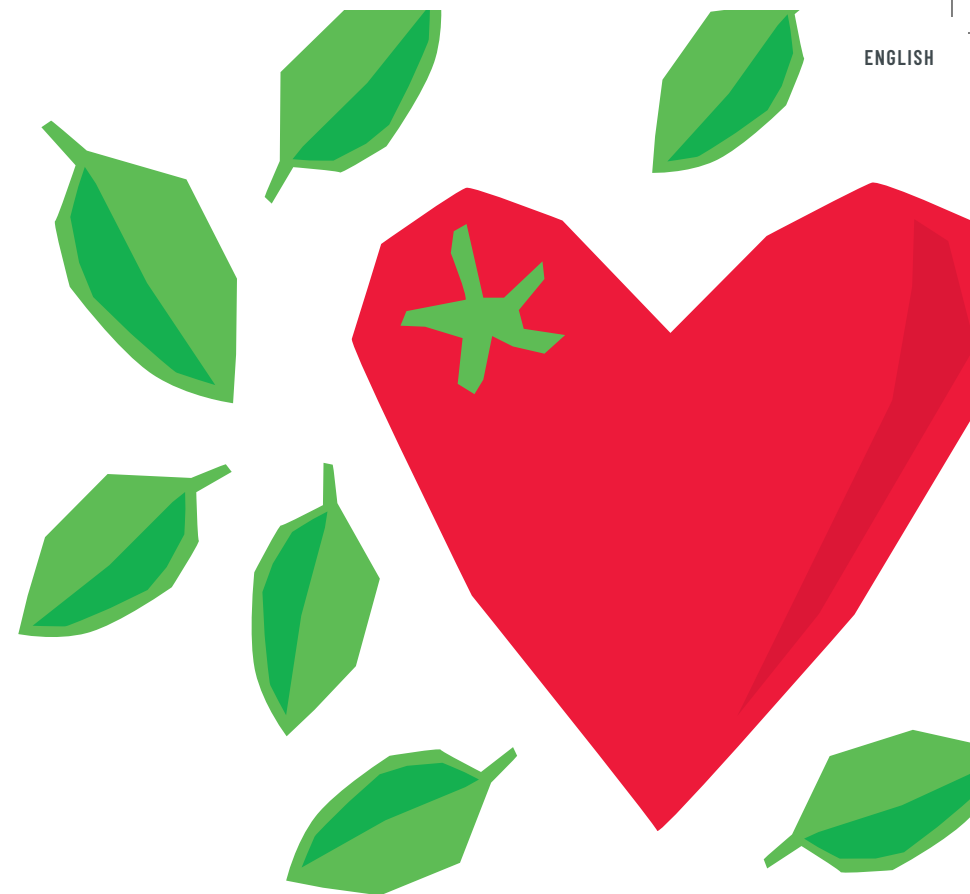
APEROL SPRITZ 7.00
Aperol, prosecco and soda.

FIERO SPRITZ 7.00
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda and orange Zest.

MOCKTAILS (WITHOUT ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 5.95
Sprite, lime, brown sugar and strawberry puree.

VIRGIN MOJITO 5.95
Sprite, lime and brown sugar.



WELCOME TO VAPIANO

Please order your food directly from the chefs, who will prepare your pasta or salad exactly as you want it right in front of you.

If you choose to order pizza you'll be given a buzzer that will let you know when it's ready and time to collect it.

Tap your card on the till to register your order and simply pay on the way out. Enjoy your meal today!

*Subject to availability.

PRICES IN €, VAT INCLUDED

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 piece) 3.60 TO SHARE (2 pieces) 6.50

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

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 piece) 4.60 TO SHARE (2 pieces) 8.60

Our delicious bruschetta with mozzarella di bufala and pesto sauce.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 piece) 4.60 TO SHARE (2 pieces) 8.60

Our delicious bruschetta with grilled prawns and rocket.

CARPACCIO 12.95

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

BRUSCHETTA MIX 9.95

Our three delicious bruschetta.

BASTONE SALSA 6.95

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

INSALATA

Choose any sauce: Cesare, Rocket and mustard or Balsamic , with your insalata.



NIÇOISE 11.95

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

MISTA PICCOLA 5.50

Salad mix, cherry tomatoes and grated carrot.

CESARE POLLO 12.50 | WITHOUT CHICKEN 9.95

Cos lettuce, homemade croutons, grilled chicken and cheese.

MISTA DELLA CASA 9.95 / 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 15.90

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

CAPRESE IF YOU ASK WITHOUT MOZZARELLA 10.50 / WITH BURRATA 13.50

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

EXTRA
Mushrooms, zucchini,
egg +1.45
Chicken, beef, tuna, prawns
+3.00
Cheese +1.50
Bread +1.00

SOUP

TOMATO SOUP SMALL 3.50 LARGE 5.50

Served with our homemade croutons and cheese (optional).

RISOTTO

AI FUNGHI 11.95 / ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM

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

POMODORO E GAMBERETTI 13.50

Prawns and onions sautéed in white 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 / IF YOU ASK WITHOUT CHEESE

Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

GAMBERETTI E SPINACI 13.50

Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with baby spinach and cherry tomatoes.

BOLOGNESE 12.95

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

CARBONARA 12.95

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

CHICKEN ALFREDO 13.50

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

CACIO & PEPE 8.95

A classic of Roman cuisine. Simple and delicious. Olive oil, cheese and black pepper.

AGLIO E OLIO 9.95 / IF YOU ASK WITHOUT CHEESE

Garlic in olive oil with parsley.

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

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

POMODORO AND MOZZARELLA 9.95

Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.

PESTO ROSSO 10.95

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

PESTO BASILICO 10.95

Basil pesto with toasted pine nuts and cheese.

VEGAN BOLOGNESE 12.95

Plant-based 'Future Farm', onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA 14.95

Beef and vegetables cooked with white wine and rocket.

GAMBERETTI 12.95

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

CARBONARA SALMONE 13.50

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

EXTRA
Mushrooms or vegetables
+1.45
Chicken, beef, salmon,
prawns +3.00
Cheese +1.50
Bread +1.00

Add your
insalata mini
+2.50

PIZZA



Vegan cheese available in all pizzas +1.00

QUATTRO STAGIONI 12.95

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

FUNGHI 10.95 / 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

GARLIC BREAD WITH CHEESE 7.95 / WITH VEGAN CHEESE

MARGHERITA 10.50 / WITH VEGAN CHEESE

Tomato sauce, mozzarella and basil.

SALAME 10.95

Salami on tomato sauce and mozzarella.

PEPPERONI 10.95

Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10.95 / WITH VEGAN CHEESE

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

TONNO 12.50

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

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 11.95

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

VERDURE 11.95 / 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 13.95

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

EXTRA
Vegetables +1.45
Cheese +1.50
BBQ chicken, salmon,
tuna +3.00
Bread +1.00

RAVIOLI

RICOTTA E RUCOLA 12.95

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



LASAGNE

AL FORNO 13.95

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

Vegetarian Vegan

vapiano.es

VAPIANO | kids

Meal and drink, 8.95€.

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

Al nostre Bar

TIRAMISÚ PETIT 3,50 GRAN 4,95

Crema mascarpone, bescuits i un punt de licor (Amaretto), amb cafè i cacau.

CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,50 GRAN 4,95

Crema mascarpone amb maduixes.

PANNA COTTA PETIT 3,50 GRAN 4,95

Amb salsa de maduixes.

BROWNIE CARAMELLO PETIT 3,50 GRAN 4,95

Brownie d'avellanes, crema mascarpone i caramel salat.

CHEESECAKE 4,95

Pastís cremós de formatge amb salsa casolana de maduixes.

DEATH BY CHOCOLATE 4,95

Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.

PASTICCINI PER PEÇA 2,00

Pastisssets italians de diferents sabors. Avellana / Ametlles / Massapà.



GELATS I SORBETS VAPIANO Tots 3,95

XOCOLATA NEGRA
GELAT DE VAINILLA

GELAT DE MADUIXA
SORBET DE MANGO



AIGUA

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,65

AMB GAS

ACQUA PANNA 0,50 l 2,65

AIGUA SENSE GAS/KM 0* 0,50 l 1,95

AIGUA AMB GAS/KM 0* 0,50 l 1,95

REFRESCS

COCA-COLA bot. 0,35 l 3,10

REGULAR o ZERO

FANTA TARONJA bot. 3,10

FANTA LLIMONA bot. 3,10

SPRITE bot. 3,10

APPLETISER APPLE bot. 3,10

ROYAL BLISS bot. 2,95

TÒNICA o SODA

SUCS

TARONJA / PINYA bot. 2,55

CERVESA

CERVESA bot. 2,55

barril 0,33 l 2,20

barril 0,50 l 4,00

SENSE ALCOHOL bot. 2,55

AMB LLIMONA bot. 2,55

SENSE GLUTEN bot. 2,55

MORETTI bot. 3,50

ARTESANA bot. 3,50

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,40

PEACH VANILLA 4,40

ELDERFLOWER MINT 4,40

POMEGRANATE 4,40



VINS

Al nostre Bar

NEGRE

FAISÀ - VINS DE TALLER ECO

COPA 4,95 BOTELLA 20,95

MERLOT ECOLÒGIC. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE ECO

COPA 4,95 BOTELLA 20,95

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

I TEMPRANILLO ECOLÒGIC

D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

GARNATXA D.O. MONTSANT

CELESTE

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

TEMPRANILLO D.O. RIOJA



BLANC

ERIÇÓ - VINS DE TALLER ECO

COPA 4,95 BOTELLA 20,95

GARNATXA BLANCA ECOLÒGIC

D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSAT

MAS DONIS

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

SYRAH, MERLOT Y GARNATXA NEGRA

D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

COPA 4,50 BOTELLA 20,95

CHARDONNAY, PINOT NOIR

D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 7,00

Martini Bianco i prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco i puré de maduixes.

FIERO TONIC 7,00

Martini Fiero, Royal Bliss i rodanxa de taronja.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 7,95

Ron Bacardi, suc de llima, xarop de sucre, soda i fulles de menta / maduixes.

CAIPIRISSIMA 7,95

Ron Bacardi, suc de llimes i sucre morè.

NEGRONI 7,95

Campari, Martini, Gin i taronja.

SPRITZ

APEROL SPRITZ 7,00

Aperol, prosecco i soda.

FIERO SPRITZ 7,00

Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda i Zest de taronja.

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY

MOJITO 5,95

Sprite, llima, sucre morè i puré de maduixa.

VIRGIN MOJITO 5,95

Sprite, llima i sucre morè.



BENVINGUT A VAPIANO

Demana el teu menjar directament als nostres xefs, que et cuinaran la teva pasta o amanida exactament com a tu t'agrada i davant teu.

Si tries pizza, se t'entregarà un *buzzer* que t'avisarà per recollir la pizza quan estigui preparada.

Posa la teva targeta davant del teu Xef per tal de registrar la comanda i simplement paga quan surtis.

Gaudeix del teu menjar!

*Segons disponibilitat.

PREUS EN €, IVA INCLÒS

   @vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 u.) 3,60 PER COMPARTIR (2 u.) 6,50  

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

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 u.) 4,60 PER COMPARTIR (2 u.) 8,60 

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

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 u.) 4,60 PER COMPARTIR (2 u.) 8,60

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

CARPACCIO 12,95

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



BRUSCHETTA MIX 9,95

Les nostres tres delicioses bruschettas.

BASTONE SALSA 6,95 

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

INSALATA

Tria la salsa Cesare, Ruca i mostassa  o Balsàmic , amb qualsevol insalata.



NIÇOISE 11,95

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

MISTA PICCOLA 5,50 

Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.

CESARE POLLO 12,50 | SENSE POLLASTRE 9,95

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

MISTA DELLA CASA 9,95  /  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 15,90

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

CAPRESE SI HO DEMANES AMB MOZZARELLA 10,50 / AMB BURRATA 13,50 

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

EXTRES
Xampinyons, carbassó, ou +1,45
Pollastre, vedella, tonyina, llagostins +3,00
Formatges +1,50
Pa +1,00

SOPA

SOPA DE TOMÀQUET PETITA 3,50 GRAN 5,50 

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'espinaçs i tomàquets cherry.

BOLOGNESE 12,95

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

CARBONARA 12,95

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

CHICKEN ALFREDO 13,50

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

CACIO & PEPE 8,95

Un clàssic de la cuina romana. Simple i deliciós. Oli d'oliva, formatge i pebre negre.

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

All en oli d'oliva 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.

VEGAN BOLOGNESE 12,95 

Plant-based 'Future Farm', ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA 14,95

Vedella amb verdures cuinades amb vi blanc i ruca.

GAMBERETTI 12,95

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

CARBONARA SALMONE 13,50

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

EXTRES
Xampinyons o vegetals +1,45
Pollastre, vedella, salmó, llagostins +3,00
Formatges +1,50
Pa +1,00

Afegeix la teva insalata mini +2,50

PIZZA



Formatge vegà disponible a totes les pizzes +1,00

QUATTRO STAGIONI 12,95

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 10,95

Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

PEPPERONI 10,95

Pepperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

PESTO CON SPINACI 10,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

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

TONNO 12,50

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 11,95

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

VERDURE 11,95  /  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 13,95

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

EXTRES

Vegetals +1,45
Formatges +1,50
Pollastre BBQ, salmó, tonyina +3,00
Pa +1,00

RAVIOLI

RICOTTA E RUCOLA 12,95 

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



LASAGNE

AL FORNO 13,95

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

 Vegetarià  Vegà

vapiano.es

VAPIANO | kids

Menjar i beguda, 8,95€.
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

En nuestro Bar

TIRAMISÚ PETIT 3,50 GRAND 4,95

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

CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,50 GRAND 4,95

Crème mascarpone et fraises.

PANNA COTTA PETIT 3,50 GRAND 4,95

Accompagnée d'une sauce aux fraises.

BROWNIE CARAMELLO PETIT 3,50 GRAND 4,95

Brownie aux noisettes, crème de mascarpone et caramel salé.

CHEESECAKE 4,95

Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.

DEATH BY CHOCOLATE 4,95

Tarte au chocolat maison avec de la crème.

PASTICCINI LA PART 2,00

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



GLACES ET SORBETS VAPIANO Tous 3,95

CHOCOLAT NOIR

GLACE À LA FRAISE

GLACE À LA VANILLE

SORBET À LA MANGUE



EAUX

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,65

EAU PÉTILLANTE

ACQUA PANNA 0,50 l 2,65

EAU PLATE/KM 0* 0,50 l 1,95

EAU PÉTILLANTE/KM 0* 0,50 l 1,95

RAFRAÎCHISSEMENTS

COCA-COLA bouteille 0,35 l 3,10

REGULAR ou ZERO

FANTA ORANGE bouteille 3,10

FANTA CITRON bouteille 3,10

SPRITE bouteille 3,10

APPLETISER APPLE bouteille 3,10

ROYAL BLISS bouteille 2,95

TONIQUE ou SODA

JUS

ORANGE / ANANAS bouteille 2,55

BIÈRE

BIÈRE bouteille 2,55

pression 0,33 l 2,20

pression 0,50 l 4,00

SANS ALCOOL bot. 2,55

AVEC DU CITRON bot. 2,55

SANS GLUTEN bot. 2,55

MORETTI bot. 3,50

ARTISANALE bot. 3,50

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,40

PEACH VANILLA 4,40

ELDERFLOWER MINT 4,40

POMEGRANATE 4,40



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 20,95

GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

TEMPRANILLO D.O. RIOJA

BLANC

ERIÇÓ - VINS DE TALLER ECO

VERRE 4,95 BOUTEILLE 20,95

GARNACHA BLANCA ÉCOLOGIQUE
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

ROSÉ

MAS DONIS

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

SYRAH, MERLOT ET GARNACHA ROUGE
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

VERRE 4,50 BOUTEILLE 20,95

CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 7,00

Martini Bianco et prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco et purée de fraises.

FIERO TONIC 7,00

Martini Fiero, Royal Bliss et tranche d'orange.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 7,95

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

CAIPIRISSIMA 7,95

Ron Bacardi, jus de citron vert
et sucre roux.

NEGRONI 7,95

Campari, Martini, Gin et orange.

SPRITZ

APEROL SPRITZ 7,00

Aperol, prosecco et soda.

FIERO SPRITZ 7,00

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

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN STRAWBERRY

MOJITO 5,95

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

VIRGIN MOJITO 5,95

Sprite, citron vert et sucre roux.



BIENVENUS CHEZ VAPIANO

Commandez vos plats directement auprès de nos chefs, qui cuisineront vos pâtes ou votre salade exactement comme vous l'aimez et sous vos yeux...

Si vous choisissez la pizza, vous recevrez un « bipeur » qui vous avertira dès qu'elle sera prête.

Présentez la carte devant votre chef afin d'enregistrer votre commande et payez en toute simplicité quand vous quitterez le restaurant.

Bon appétit !

*Selon disponibilité.


PRIX EN €, TVA COMPRISE

@vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUELLE (1 ud.) 3,60 À PARTAGER (2 u.) 6,50  
Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic. Servi avec de la roquette.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUELLE (1 ud.) 4,60 À PARTAGER (2 u.) 8,60 
Notre délicieuse bruschetta avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUELLE (1 ud.) 4,60 À PARTAGER (2 u.) 8,60
Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.

CARPACCIO 12,95
Fines tranches de filet de bœuf accompagnées de champignons frais, sauce Cipriani, roquette et fromage laminé.

BRUSCHETTA MIX 9,95
Nos trois délicieuses bruschettas.

BASTONE SALSA 6,95 
Bâtonnets élaborés à partir de notre pâte à pizza avec des sauces à dipper : crème pesto & truffe blanche, pesto rosso et mayonnaise d'ail et herbes.



INSALATA Choisissez la sauce Cesare, la roquette et la moutarde  ou balsamique , avec n'importe quelle insalata..



NIÇOISE 11,95
Mélange de salades, tomates cerises, haricots verts, pomme de terre, olives noires, ciboulette, thon, œuf dur et oignon rouge.

MISTA PICCOLA 5,50 
Mélange de salades, tomates cerises et carottes râpées.

CESARE POLLO 12,50 | SANS POULET 9,95
Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

MISTA DELLA CASA 9,95  /  **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 15,90
Veau et crevettes accompagnés d'un mélange de salades, légumes grillés, oignons verts, tomates cerises et fromage.

CAPRESE SI VOUS LA COMMANDEZ AVEC MOZZARELLA 10,50 / AVEC BURRATA 13,50 
Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

SOUPE

SOUPE DE TOMATE PETITE 3,50 GRANDE 5,50 
Servie avec des croûtons maison et fromage (au choix).

RISOTTO

AI FUNGHI 11,95  /  **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



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Linguini



Tagliatelle



Linguini à l'épeautre



Fusilli à l'épeautre

LES BEST-SELLERS

ALL'ARRABBIATA 9,95  /  **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 12,95
Veau, oignons, tomates cerises, carottes, céleri et sauce tomate maison.

CARBONARA 12,95
Bacon et oignons mélangés dans une sauce à base de crème, œuf frais, fromage et persil.


CHICKEN ALFREDO 13,50
Filet de poulet, champignons, oignons, œuf et fromage accompagné d'une sauce à la crème et noix muscade.

CACIO & PEPE 8,95
Un classique de la cuisine romaine. Simple et délicieux. Huile d'olive, fromage et poivre noir.

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

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

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

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

VEGAN BOLOGNESE 12,95 
Plant-based 'Future Farm', oignon, tomate cerise, carotte, céleri et sauce tomate maison.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA 14,95
Veau sauté avec des légumes, vin blanc et roquette.

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

CARBONARA SALMONE 13,50
Saumon fumé et oignons dans une sauce à la crème avec des œufs frais, fromage et persil.

SUPPLÉMENTS
Champignons ou, légume +1,45
Poulet, bœuf, saumon, crevettes +3,00
Fromage +1,50
Pain +1,00

Ajoutez une insalata mini +2,50

PIZZA



Fromage végétarien disponible dans toutes les pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 12,95
Jambon italien, champignons frais, artichauts et olives noires avec de la sauce tomate et mozzarella.

FUNGHI 10,95  /  **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 

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

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


SALAME 10,95
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

PEPPERONI 10,95
Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

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

TONNO 12,50
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 
Gorgonzola, scamorza (fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.

PROSCIUTTO E FUNGHI 11,95
Jambon italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.

VERDURE 11,95  /  **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 13,95
Filet de poulet, fromage fumé, oignons rouges, tomates marinées et de la sauce BBQ.

RAVIOLI

RICOTTA E RUCOLA 12,95 

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.

