

# HANDMADE DOLCI

En nuestro Bar

**TIRAMISÚ PEQUEÑO** 3,75 **GRANDE** 4,95

Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.

**CREMA DI FRAGOLA PEQUEÑO** 3,75 **GRANDE** 4,95

Crema mascarpone con fresas.

**PANNA COTTA PEQUEÑO** 3,75 **GRANDE** 4,95

Con salsa de fresas.

**BROWNIE CARAMELLO PEQUEÑO** 3,75 **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 2,75  
CON GAS

**ACQUA PANNA** 0,50 l 2,75

**AGUA SIN GAS/KM 0\*** 0,50 l 2,55

**AGUA CON GAS/KM 0\*** 0,50 l 2,55

### 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. 2,65  
barril 0,33 l 2,50  
barril 0,50 l 4,60

**SIN ALCOHOL** bot. 2,65

**CON LIMÓN** bot. 2,65

**SIN GLÚTEN** bot. 2,65

**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

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*.

# 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** 7,95

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** 5,95

Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.

**CESARE POLLO** 12,95 | SIN POLLO 10,50

Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.

**MISTA DELLA CASA** 10,50 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** 15,95

Ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.

**CAPRESE** SI LO PIDES CON MOZZARELLA 10,95 / CON BURRATA 13,95

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** 12,95 TAMBIÉN DISPONIBLE CON CREMA VEGANA

Champiñones, cebollas, vino blanco, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.

**POMODORO E GAMBERETTI** 13,95

Gambas y cebollas salteadas en vino blanco con salsa casera de tomate y salsa pesto.

**RISOTTO CHICKEN ALFREDO** 13,95

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** 13,95

Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclados 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** 13,95

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

**CACIO & PEPE** 9,95

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** 12,50 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** 10,95

Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.

**PESTO ROSSO** 11,95

Tomates cherry y piñones tostados. Servido con nuestro pesto rosso casero (tomates, anacardos, ajo, Chile, albahaca y queso).

**PESTO BASILICO** 11,95

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.

**GAMBERETTI** 12,95

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

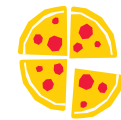
**CARBONARA SALMONE** 13,95

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** 11,95 CON QUESO VEGANO

Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

**HAWAII** 12,50

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** 11,50 CON QUESO VEGANO

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

**SALAME** 11,95

Salami con salsa de tomate y mozzarella.

**PEPPERONI** 11,95

Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

**PESTO CON SPINACI** 11,50 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** 12,50

Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.

**VERDURE** 12,50 CON QUESO VEGANO

Verduras asadas, cebolla roja y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

**SALMONE** 13,95

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

## RAVIOLI

**RICOTTA E RUCOLA** 13,95

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.

Vegetariano Vegano

vapiano.es

VAPIANO | kids

Comida y bebida, 9,95€.

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 At our Bar

**TIRAMISÚ** SMALL 3.75 LARGE 4.95   
Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.

**CREMA DI FRAGOLA** SMALL 3.75 LARGE 4.95   
Mascarpone cream with strawberries.

**PANNA COTTA** SMALL 3.75 LARGE 4.95   
With strawberry sauce.

**BROWNIE CARAMELLO** SMALL 3.75 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 2.75  
SPARKLING
  - ACQUA PANNA** 0.50l 2.75
  - STILL WATER/KM 0\*** 0.50l 2.55
  - SPARKLING WATER/KM 0\*** 0.50l 2.55


- ### BEER
- BEER** bot. 2.65  
draught beer 0.33l 2.50  
draught beer 0.50l 4.60
  - WITHOUT ALCOHOL** bot. 2.65
  - WITH LEMON** bot. 2.65
  - WITHOUT GLUTEN** bot. 2.65
  - MORETTI** bot. 3.50
  - CRAFT BEER** bot. 3.50

- ### 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

*Organic*  **ICE TEA VAPIANO**

- UNSWEETENED GINGER** 4.40
- PEACH VANILLA** 4.40
- ELDERFLOWER MINT** 4.40
- POMEGRANATE** 4.40



\*Subject to availability.

PRICES IN €, VAT INCLUDED

# 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

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.

## 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** 7.95

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** 5.95

Salad mix, cherry tomatoes and grated carrot.

**CESARE POLLO** 12.95 | WITHOUT CHICKEN 10.50

Cos lettuce, homemade croutons, grilled chicken and cheese.

**MISTA DELLA CASA** 10.50 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** 15.95

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

**CAPRESE** IF YOU ASK WITHOUT MOZZARELLA 10.95 / WITH BURRATA 13.95

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** 12.95 ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM

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

**POMODORO E GAMBERETTI** 13.95

Prawns and onions sautéed in white wine with homemade tomato sauce and pesto sauce.

**RISOTTO CHICKEN ALFREDO** 13.95

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** 13.95

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** 13.95

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

**CACIO & PEPE** 9.95

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** 12.50 ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM AND NO CHEESE

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

**POMODORO AND MOZZARELLA** 10.95

Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.

**PESTO ROSSO** 11.95

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

**PESTO BASILICO** 11.95

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.

**GAMBERETTI** 12.95

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

**CARBONARA SALMONE** 13.95

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** 11.95 WITH VEGAN CHEESE

Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

**HAWAII** 12.50

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** 11.50 WITH VEGAN CHEESE

Tomato sauce, mozzarella and basil.

**SALAME** 11.95

Salami on tomato sauce and mozzarella.

**PEPPERONI** 11.95

Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

**PESTO CON SPINACI** 11.50 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** 12.50

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

**VERDURE** 12.50 WITH VEGAN CHEESE

Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

**SALMONE** 13.95

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** 13.95

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, 9.95€.

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 3,75 GRAN 4,95

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

## CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,75 GRAN 4,95

Crema mascarpone amb maduixes.

## PANNA COTTA PETIT 3,75 GRAN 4,95

Amb salsa de maduixes.

## BROWNIE CARAMELLO PETIT 3,65 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 0,50l 2,75

AMB GAS

ACQUA PANNA 0,50l 2,75

AIGUA SENSE GAS/KM 0\* 0,50l 2,55

AIGUA AMB GAS/KM 0\* 0,50l 2,55

## REFRESCS

COCA-COLA bot. 0,35l 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

\*Segons disponibilitat.

## CERVESA

CERVESA bot. 2,65

barril 0,33l 2,50

barril 0,50l 4,60

SENSE ALCOHOL bot. 2,65

AMB LLIMONA bot. 2,65

SENSE GLUTEN bot. 2,65

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



PREUS EN €, IVA INCLÒS

# 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

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.

## 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** 7,95 

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** 5,95 

Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.

**CESARE POLLO** 12,95 | SENSE POLLASTRE 10,50

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

**MISTA DELLA CASA** 10,50  /  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** 15,95

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

**CAPRESE** SI HO DEMANES AMB MOZZARELLA 10,95 / AMB BURRATA 13,95 

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** 12,95  /  TAMBÉ DISPONIBLE AMB CREMA VEGANA

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

**POMODORO E GAMBERETTI** 13,95

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

**RISOTTO CHICKEN ALFREDO** 13,95

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** 13,95

Gambes, pesto d'alfàbrega, crema de llet, nou moscada i formatge amb brots d'espínacs 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** 13,95

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

**CACIO & PEPE** 9,95

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** 12,50  /  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** 10,95 

Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.

**PESTO ROSSO** 11,95 

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

**PESTO BASILICO** 11,95 

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.

**GAMBERETTI** 12,95

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

**CARBONARA SALMONE** 13,95

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** 12,50  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

**HAWAII** 12,50

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** 11,50  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.

**SALAME** 11,95

Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

**PEPPERONI** 11,95

Pepperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

**PESTO CON SPINACI** 11,50  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Espinacs 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** 12,50

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

**VERDURE** 12,50  /  AMB FORMATGE VEGÀ

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

**SALMONE** 13,95

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.

## RAVIOLI

**RICOTTA E RUCOLA** 13,95 

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, 9,95€.  
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 3,75 GRAND 4,95

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

## CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,75 GRAND 4,95

Crème mascarpone et fraises.

## PANNA COTTA PETIT 3,75 GRAND 4,95

Accompagnée d'une sauce aux fraises.

## BROWNIE CARAMELLO PETIT 3,75 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 0,50l 2,75

EAU PÉTILLANTE

ACQUA PANNA 0,50l 2,75

EAU PLATE/KM 0\* 0,50l 2,55

EAU PÉTILLANTE/KM 0\* 0,50l 2,55

## RAFRAÎCHISSEMENTS

COCA-COLA bouteille 0,35l 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 2,65

pression 0,33l 2,50

pression 0,50l 4,60

SANS ALCOOL bot. 2,65

AVEC DU CITRON bot. 2,65

SANS GLUTEN bot. 2,65

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

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.

\*Selon disponibilité.

PRIX EN €, TVA COMPRISE

f i d @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** 7,95 

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** 5,95 

Mélange de salades, tomates cerises et carottes râpées.

**CESARE POLLO** 12,95 | SANS POULET 10,50

Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

**MISTA DELLA CASA** 10,50  /  **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** 15,95

Veau et crevettes accompagnés d'un mélange de salades, légumes grillés, oignons verts, tomates cerises et fromage.

**CAPRESE** SI VOUS LA COMMANDEZ AVEC MOZZARELLA 10,95 / AVEC BURRATA 13,95 

Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

### SUPPLÉMENTS

Champignons, courgette, œuf +1,45  
Poulet, bœuf, thon, crevettes +3,00  
Fromage +1,50  
Pain +1,00

## SOUPE

**SOUPE DE TOMATE** PETITE 3,50 GRANDE 5,50 

Servie avec des croûtons maison et fromage (au choix).

## RISOTTO

**AI FUNGHI** 12,95  /  **AUSSI AVEC DE LA CRÈME VÉGANE**

Champignons, oignons, vin blanc, persil, crème, noix muscade et fromage.

**POMODORO E GAMBERETTI** 13,95

Crevettes et oignons frits au vin blanc, cuisinées dans notre sauce tomate et pesto basilique.

**RISOTTO CHICKEN ALFREDO** 13,95

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** 13,95

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** 13,95

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

**CACIO & PEPE** 9,95

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** 12,50  /  **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** 10,95 

Sauce tomate maison, oignon et mozzarella.

**PESTO ROSSO** 11,95 

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

**PESTO BASILICO** 11,95 

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.

**GAMBERETTI** 12,95

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

**CARBONARA SALMONE** 13,95

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** 11,95  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**

Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

**HAWAII** 12,50

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** 11,50  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**

Sauce tomate, mozzarella et basilic.

**SALAME** 11,95

Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

**PEPPERONI** 11,95

Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

**PESTO CON SPINACI** 11,50  /  **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** 12,50

Jambon italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.

**VERDURE** 12,50  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**

Légumes grillés et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

**SALMONE** 13,95

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** 13,95 

Raviolis maison à base de ricotta et roquette, avec oignons, tomates cerises, fromage et pignons de pin grillés.



## LASAGNE

**AL FORNO** 13,95

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

 Végétarien  Végane

vapiano.es

VAPIANO | kids

Repas et boisson comprise à 9,95€. Demandez le menu enfant.



Nos pâtes sont faites maison et ne contiennent pas d'œuf. Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, nous vous invitons à vous rapprocher de nos managers en restaurants ou à consulter la liste des allergènes présents dans nos recettes.