

HANDMADE DOLCI

En nuestro Bar

TIRAMISÚ PEQUEÑO 3,95 GRANDE 4,95

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

CREMA DI FRAGOLA PEQUEÑO 3,95 GRANDE 4,95

Crema mascarpone con fresas.

PANNA COTTA PEQUEÑO 3,95 GRANDE 4,95

Con salsa de fresas.

BROWNIE CARAMELLO PEQUEÑO 3,95 GRANDE 4,95

Brownie de avellanas, crema mascarpone y caramelo salado.

CHEESECAKE 5,10

Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.

DEATH BY CHOCOLATE 5,10

Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.



HELADOS Y SORBETES VAPIANO Todos 4,10

CHOCOLATE NEGRO
HELADO DE VAINILLA

HELADO DE FRESA
SORBETE DE MANGO



AGUA

SAN PELLEGRINO 0,50l 2,85

CON GAS

ACQUA PANNA 0,50l 2,85

AGUA SIN GAS/KM 0* 0,50l 2,65

AGUA CON GAS/KM 0* 0,50l 2,65

REFRESCOS

COCA-COLA bot. 0,35l 3,20

REGULAR o ZERO

FANTA NARANJA bot. 3,20

FANTA LIMÓN bot. 3,20

SPRITE bot. 3,20

APPLETISER APPLE bot. 3,20

ROYAL BLISS bot. 2,95

TÓNICA o SODA

ZUMOS

NARANJA / PIÑA bot. 2,65

CERVEZA

CERVEZA bot. 2,75

barril 0,33l 2,55

barril 0,50l 5,00

SIN ALCOHOL bot. 2,75

CON LIMÓN bot. 2,75

SIN GLÚTEN bot. 2,75

MORETTI bot. 3,55

ARTESANA bot. 3,55

Organic
ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,60

PEACH VANILLA 4,60

ELDERFLOWER MINT 4,60

POMEGRANATE 4,60



VINOS

En nuestro Bar

TINTO

FAISÀ - VINS DE TALLER ECO

COPA 5,00 BOTELLA 19,95

MERLOT ECOLÓGICO. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE ECO

COPA 5,00 BOTELLA 19,95

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Y TEMPRANILLO ECOLÓGICO

D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

TEMPRANILLO D.O. RIOJA

NEGROAMARO PUGLIA IGT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA



BLANCO

ERIÇÓ - VINS DE TALLER ECO

COPA 5,00 BOTELLA 19,95

GARNACHA BLANCA ECOLÓGICO D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

SALENTO IGT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

CHARDONNAY Y MALVASÍA

D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSADO

MAS DONIS

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA

D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95

CHARDONNAY, PINOT NOIR

D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 8,00

Martini Bianco y prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco y puré de fresas.

FIERO TONIC 8,00

Martini Fiero, Royal Bliss y rodaja de naranja.

MOJITO / STRAWBERRY MOJITO 9,00

Ron Bacardi, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.

CAIPIRISSIMA 9,00

Ron Bacardi, zumo de limas y azúcar moreno.

NEGRONI 9,00

Campari, Martini, Gin y naranja.

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8,00

Aperol, prosecco y soda.

FIERO SPRITZ 8,00

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

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 6,95

Sprite, lima, azúcar moreno y puré de fresa.

VIRGIN MOJITO 6,95

Sprite, lima y azúcar moreno.

VIRGIN SEX ON THE BEACH 6,95

Zumo de naranja, puré de fresa y lima.



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

¡Disfruta tu comida!

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

VAPIANO

*Según disponibilidad

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 ud.) 3,70 PARA COMPARTIR (2 uds.) 6,60

Pan de ciabatta con tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca. Servido con rúcula.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 ud.) 4,70 PARA COMPARTIR (2 uds.) 8,70

Nuestra deliciosa bruschetta con mozzarella de búfala y salsa pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 ud.) 4,70 PARA COMPARTIR (2 uds.) 8,70

Nuestra deliciosa bruschetta con gambas a la plancha y rúcula.

CARPACCIO 14,50

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 8,95

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 13,50

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 10,90

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

MISTA DELLA CASA 10,90 SI LO PIDES SIN QUESO

Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimienta rojo y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.

REEF'N BEEF 16,50

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

CAPRESE SI LO PIDES CON MOZZARELLA 11,90 / CON BURRATA 14,50

Tomates cherry con mozzarella de búfala o burrata, hojas de albahaca y rúcula.

SOPA

SOPA DE TOMATE PEQUEÑA 4,50 GRANDE 6,50

Servida con nuestros picatostes caseros y queso (opcional).

RISOTTO

AI FUNGHI 13,50 TAMBIÉN DISPONIBLE CON CREMA VEGANA

Champiñones, cebollas, zumo de limón, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.

POMODORO E GAMBERETTI 13,95

Gambas y cebollas salteadas con salsa casera de tomate y salsa pesto.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,95

Pechuga de pollo, champiñones, cebolla, zumo de limón, 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 13,95

Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.

BOLOGNESE 13,50

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

CARBONARA 13,50

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 10,95

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.

VEGAN BOLOGNESE 13,50

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

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.

GAMBERETTI 13,50

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

CARBONARA SALMONE 13,95

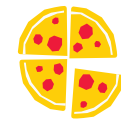
Salmón ahumado y cebollas en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.

EXTRAS

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

Añade tu insalata mini +3,50

PIZZA



Queso vegano disponible en todas las pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 13,50

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

FUNGHI 12,50 CON QUESO VEGANO

Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

HAWAII 12,90

Jamón cocido italiano y piña fresca en salsa de tomate y mozzarella.

PAN DE AJO 7,95

PAN DE AJO CON QUESO 8,95 CON QUESO VEGANO

MARGHERITA 11,70 CON QUESO VEGANO

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

SALAME 12,50

Salami con salsa de tomate y mozzarella.

PEPPERONI 12,50

Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

TONNO 12,90

Atún y cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

CALZONE 13,90

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

QUATTRO FORMAGGI 13,50

Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 12,90

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

VERDURE 12,90 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 POLLO 14,50

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

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

Al nostre Bar

TIRAMISÚ

PETIT 3,95 GRAN 4,95 

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

CREMA DI FRAGOLA

PETIT 3,95 GRAN 4,95 

Crema mascarpone amb maduixes.

PANNA COTTA

PETIT 3,95 GRAN 4,95 

Amb salsa de maduixes.

BROWNIE CARAMELLO

PETIT 3,95 GRAN 4,95 

Brownie d'avellanes, crema mascarpone i caramel salat.

CHEESECAKE

5,10 

Pastís cremós de formatge amb salsa casolana de maduixes.

DEATH BY CHOCOLATE

5,10 

Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.

GELATS I SORBETS VAPIANO

Tots 4,10

XOCOLATA NEGRA 
 GELAT DE VAINILLA 

GELAT DE MADUIXA 
 SORBET DE MANGO  



AIGUA

SAN PELLEGRINO 0,50l 2,85

AMB GAS

ACQUA PANNA 0,50l 2,85

AIGUA SENSE GAS/KM 0* 0,50l 2,65

AIGUA AMB GAS/KM 0* 0,50l 2,65

REFRESCS

COCA-COLA bot. 0,35l 3,20

REGULAR o ZERO

FANTA TARONJA bot. 3,20

FANTA LLIMONA bot. 3,20

SPRITE bot. 3,20

APPLETISER APPLE bot. 3,20

ROYAL BLISS bot. 2,95

TÒNICA o SODA

SUCS

TARONJA / PINYA bot. 2,65

*Segons disponibilitat.

CERVESA

CERVESA bot. 2,75

barril 0,33l 2,55

barril 0,50l 5,00

SENSE ALCOHOL bot. 2,75

AMB LLIMONA bot. 2,75

SENSE GLUTEN bot. 2,75

MORETTI bot. 3,55

ARTESANA bot. 3,55

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,60

PEACH VANILLA 4,60

ELDERFLOWER MINT 4,60

POMEGRANATE 4,60



PREUS EN €, IVA INCLÒS

VINS

Al nostre Bar

NEGRE

FAISÀ - VINS DE TALLER

COPA 5,00 BOTELLA 19,95
 MERLOT ECOLÒGIC. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE

COPA 5,00 BOTELLA 19,95
 CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
 I TEMPRANILLO ECOLÒGIC
 D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 GARNATXA D.O. MONTSANT

CELESTE

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 TEMPRANILLO D.O. RIOJA

NEGROAMARO PUGLIA IGT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 8,00

Martini Bianco i prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco i puré de maduixes.

FIERO TONIC 8,00

Martini Fiero, Royal Bliss i rodanxa de taronja.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 9,00

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

CAIPIRISSIMA 9,00

Ron Bacardi, suc de llimes i sucre morè.

NEGRONI 9,00

Campari, Martini, Gin i taronja.

BLANC

ERIQÓ - VINS DE TALLER

COPA 5,00 BOTELLA 19,95
 GARNATXA BLANCA ECOLÒGIC
 D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

SALENTO IGT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 CHARDONNAY I MALVASIA
 D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSAT

MAS DONIS

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 SYRAH, MERLOT I GARNATXA NEGRA
 D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

COPA 4,60 BOTELLA 18,95
 CHARDONNAY, PINOT NOIR
 D.O. COSTERS DEL SEGRE

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8,00

Aperol, prosecco i soda.

FIERO SPRITZ 8,00

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

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 6,95

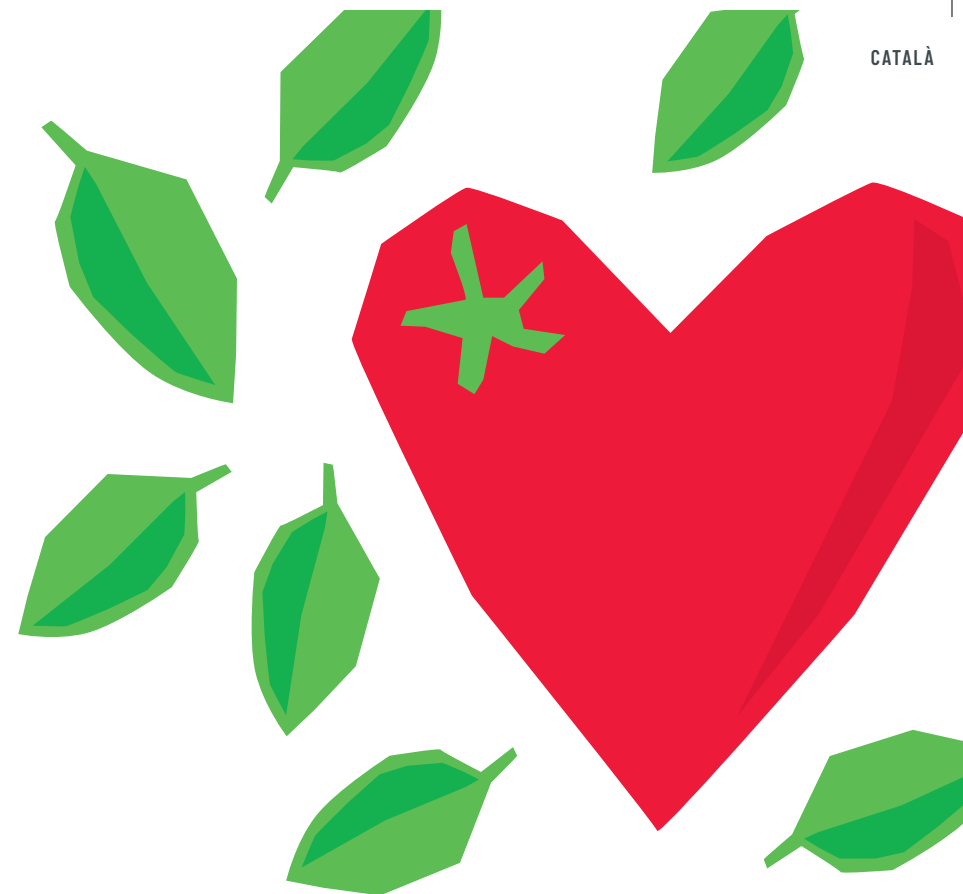
Sprite, llima, sucre morè i puré de maduixa.

VIRGIN MOJITO 6,95

Sprite, llima i sucre morè.

VIRGIN SEX ON THE BEACH 6,95

Suc de taronja, puré de maduixa i llima.



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.) 3,70 PER COMPARTIR (2 u.) 6,60  

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

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 u.) 4,70 PER COMPARTIR (2 u.) 8,70 

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

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 u.) 4,70 PER COMPARTIR (2 u.) 8,70

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

CARPACCIO 14,50

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 8,95 

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 13,50

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 10,90

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

MISTA DELLA CASA 10,90  /  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 16,50

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

CAPRESE SI HO DEMANES AMB MOZZARELLA 11,90 / AMB BURRATA 14,50 

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

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

SOPA

SOPA DE TOMÀQUET PETITA 4,50 GRAN 6,50 

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

RISOTTO

AI FUNGHI 13,50  /  TAMBÉ DISPONIBLE AMB CREMA VEGANA

Xampinyons, cebes, suc de llimona, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge.

POMODORO E GAMBERETTI 13,95

Gambes i cebes saltades i acompanyades de salsa casolana de tomàquet i salsa pesto.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,95

Pit de pollastre, xampinyons, ceba, suc de llimona, 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 13,50

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

CARBONARA 13,50

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 10,95

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.

VEGAN BOLOGNESE 13,50 

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

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.

GAMBERETTI 13,50

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 +1,50
Pollastre, vedella, salmó, llagostins +3,00
Formatges +1,50
Pa +1,00

Afegeix la teva insalata mini +3,50

PIZZA



Formatge vegà disponible a totes les pizzes +1,00

QUATTRO STAGIONI 13,50

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 7,95 

PA D'ALL AMB FORMATGE 8,95  /  AMB FORMATGE VEGÀ

MARGHERITA 11,70  /  AMB FORMATGE VEGÀ

Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.

SALAME 12,50

Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

PEPPERONI 12,50

Pepperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

TONNO 12,90

Tonyina i ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

CALZONE 13,90

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

QUATTRO FORMAGGI 13,50 

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

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 12,90

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

VERDURE 12,90  /  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 POLLO 14,50

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

EXTRES

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

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 At our Bar

TIRAMISÚ SMALL 3.95 LARGE 4.95

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

CREMA DI FRAGOLA SMALL 3.95 LARGE 4.95

Mascarpone cream with strawberries.

PANNA COTTA SMALL 3.95 LARGE 4.95

With strawberry sauce.

BROWNIE CARAMELLO SMALL 3.95 LARGE 4.95

Brownie with hazelnuts, mascarpone cream and salted caramel.

CHEESECAKE 5.10

Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.

DEATH BY CHOCOLATE 5.10

Homemade chocolate cake with cream.



VAPIANO ICE CREAM & SORBET All 4.10

DARK CHOCOLATE 
VANILLA ICE CREAM 

STRAWBERRY ICE CREAM 
MANGO SORBET  



WATER

SAN PELLEGRINO 0.50l 2.85
SPARKLING

ACQUA PANNA 0.50l 2.85

STILL WATER/KM 0* 0.50l 2.65

SPARKLING WATER/KM 0* 0.50l 2.65

SOFTDRINKS

COCA-COLA bot. 0.35l 3.20
REGULAR or ZERO

ORANGE FANTA bot. 3.20

LEMON FANTA bot. 3.20

SPRITE bot. 3.20

APPLETISER APPLE bot. 3.20

ROYAL BLISS bot. 2.95

TONIC or SODA

JUICES

ORANGE / PINEAPPLE bot. 2.65

BEER

BEER bot. 2.75
draught beer 0.33l 2.55
draught beer 0.50l 5.00

WITHOUT ALCOHOL bot. 2.75

WITH LEMON bot. 2.75

WITHOUT GLUTEN bot. 2.75

MORETTI bot. 3.55

CRAFT BEER bot. 3.55

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4.60

PEACH VANILLA 4.60

ELDERFLOWER MINT 4.60

POMEGRANATE 4.60



WINE At our Bar

RED WINE

FAISÀ - VINS DE TALLER

GLASS 5.00 BOTTLE 19.95
ECOLOGICAL MERLOT D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE

GLASS 5.00 BOTTLE 19.95
ECOLOGICAL CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT AND TEMPRANILLO
D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

NEGROAMARO PUGLIA IGT

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA



WHITE WINE

ERIÇÓ - VINS DE TALLER

GLASS 5.00 BOTTLE 19.95
ECOLOGICAL GARNACHA BLANCA
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

SALENTO IGT

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
CHARDONNAY AND MALVASIA
D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSÉ WINE

MAS DONIS

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
SYRAH, MERLOT AND GARNACHA TINTA
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

GLASS 4.60 BOTTLE 18.95
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 8.00
Martini Bianco with prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5.75
Prosecco with strawberry puree.

FIERO TONIC 8.00
Martini Fiero, Royal Bliss and
a slice of orange.

**MOJITO /
STRAWBERRY MOJITO** 9.00
Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup,
soda and mint leaves / strawberries.

CAIPIRISSIMA 9.00
Ron Bacardi, lime juice and brown sugar.

NEGRONI 9.00
Campari, Martini, Gin and orange.



SPRITZ

APEROL SPRITZ 8.00
Aperol, prosecco and soda.

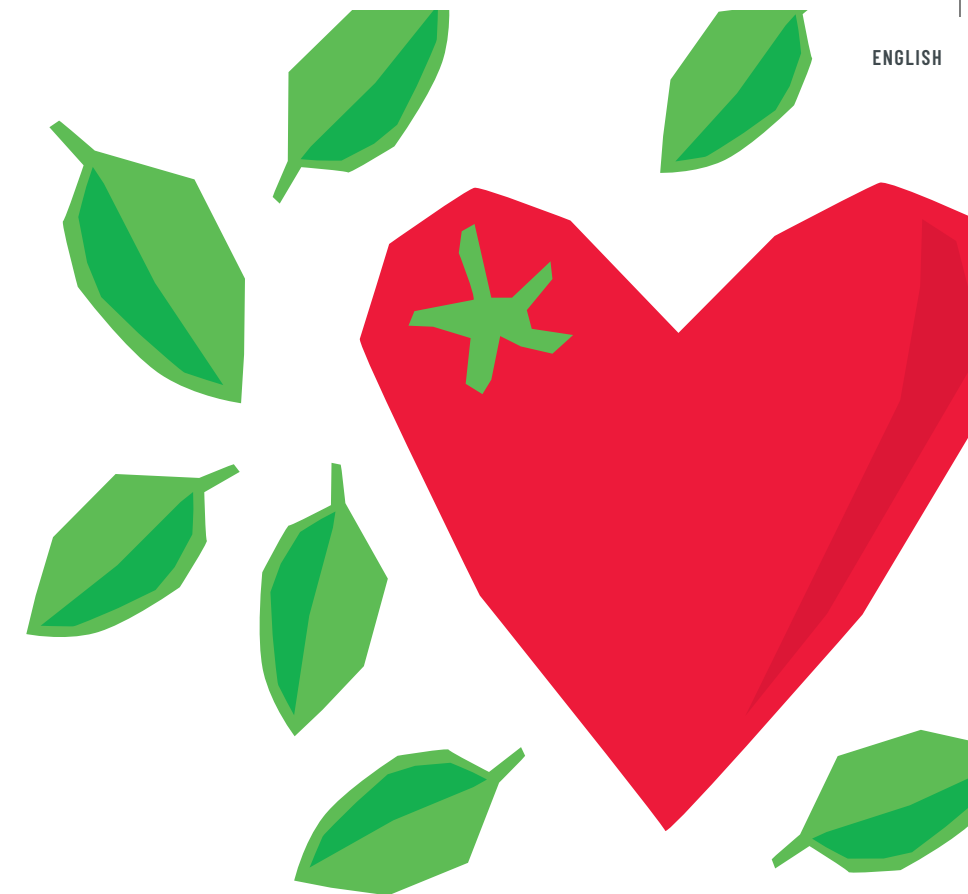
FIERO SPRITZ 8.00
Martini Fiero, Grand Marnier,
cava, soda and orange Zest.

MOCKTAILS (WITHOUT ALCOHOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 6.95
Sprite, lime, brown sugar and strawberry puree.

VIRGIN MOJITO 6.95
Sprite, lime and brown sugar.

VIRGIN SEX ON THE BEACH 6.95
Orange juice, strawberry puree and lime.



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.

*Subject to availability.

PRICES IN €, VAT INCLUDED

   @vapianobarcelona

VAPIANO

ANTIPASTI

BRUSCHETTA INDIVIDUAL (1 piece) 3.70 TO SHARE (2 pieces) 6.60

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

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUAL (1 piece) 4.70 TO SHARE (2 pieces) 8.70

Our delicious bruschetta with mozzarella di bufala and pesto sauce.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUAL (1 piece) 4.70 TO SHARE (2 pieces) 8.70

Our delicious bruschetta with grilled prawns and rocket.

CARPACCIO 14.50

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

BRUSCHETTA MIX 9.95

Our three delicious bruschetta.

BASTONE SALSA 8.95

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 13.50

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 10.90

Cos lettuce, homemade croutons, grilled chicken and cheese.

MISTA DELLA CASA 10.90 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 16.50

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

CAPRESE IF YOU ASK WITHOUT MOZZARELLA 11.90 / WITH BURRATA 14.50

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

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

SOUP

TOMATO SOUP SMALL 4.50 LARGE 6.50

Served with our homemade croutons and cheese (optional).

RISOTTO

AI FUNGHI 13.50 ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CREAM

Mushrooms, onions, lemon juice, parsley, cream, nutmeg and cheese.

POMODORO E GAMBERETTI 13.95

Prawns and onions sautéed with homemade tomato sauce and pesto sauce.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13.95

Chicken breast, mushrooms, onion, lemon juice, 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 13.50

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

CARBONARA 13.50

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 10.95

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.

VEGAN BOLOGNESE 13.50

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

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.

GAMBERETTI 13.50

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
+1.50
Chicken, beef, salmon,
prawns +3.00
Cheese +1.50
Bread +1.00

Add your
insalata mini
+3.50

PIZZA



Vegan cheese available
in all pizzas +1.00

QUATTRO STAGIONI 13.50

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

FUNGHI 12.50 WITH VEGAN CHEESE

Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

HAWAII 12.90

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

GARLIC BREAD 7.95

GARLIC BREAD WITH CHEESE 8.95 WITH VEGAN CHEESE

MARGHERITA 11.70 WITH VEGAN CHEESE

Tomato sauce, mozzarella and basil.

SALAME 12.50

Salami on tomato sauce and mozzarella.

PEPPERONI 12.50

Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

TONNO 12.90

Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.

CALZONE 13.90

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

QUATTRO FORMAGGI 13.50

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

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 12.90

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

VERDURE 12.90 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 POLLO 14.50

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

EXTRA
Vegetables +1.50
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 Au Bar

TIRAMISÚ PETIT 3,95 GRAND 4,95

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

CREMA DI FRAGOLA PETIT 3,95 GRAND 4,95

Crème mascarpone et fraises.

PANNA COTTA PETIT 3,95 GRAND 4,95

Accompagnée d'une sauce aux fraises.

BROWNIE CARAMELLO PETIT 3,95 GRAND 4,95

Brownie aux noisettes, crème de mascarpone et caramel salé.

CHEESECAKE 5,10

Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.

DEATH BY CHOCOLATE 5,10

Tarte au chocolat maison avec de la crème.



GLACES ET SORBETS VAPIANO Tous 4,10

CHOCOLAT NOIR 
GLACE À LA VANILLE 

GLACE À LA FRAISE 
SORBET À LA MANGUE  



EAUX

SAN PELLEGRINO 0,50 l 2,85

EAU PÉTILLANTE

ACQUA PANNA 0,50 l 2,85

EAU PLATE/KM 0* 0,50 l 2,65

EAU PÉTILLANTE/KM 0* 0,50 l 2,65

RAFRAÎCHISSEMENTS

COCA-COLA bouteille 0,35 l 3,20

REGULAR ou ZERO

FANTA ORANGE bouteille 3,20

FANTA CITRON bouteille 3,20

SPRITE bouteille 3,20

APPLETISER APPLE bouteille 3,20

ROYAL BLISS bouteille 2,95

TONIQUE ou SODA

JUS

ORANGE / ANANAS bouteille 2,65

*Selon disponibilité.

BIÈRE

BIÈRE bouteille 2,75

pression 0,33 l 2,55

pression 0,50 l 5,00

SANS ALCOOL bot. 2,75

AVEC DU CITRON bot. 2,75

SANS GLUTEN bot. 2,75

MORETTI bot. 3,55

ARTISANALE bot. 3,55

Organic ICE TEA VAPIANO

UNSWEETENED GINGER 4,60

PEACH VANILLA 4,60

ELDERFLOWER MINT 4,60

POMEGRANATE 4,60



PRIX EN €, TVA COMPRISE

VIN Au Bar

ROUGE

FAISÀ - VINS DE TALLER

VERRE 5,00 BOUTEILLE 19,95

MERLOT ÉCOLOGIQUE. D.O. L'EMPORDÀ

TOMÀS CUSINÉ LLEBRE

VERRE 5,00 BOUTEILLE 19,95

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
ET TEMPRANILLO ÉCOLOGIQUE
D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE EL PISPA

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

GARNACHA D.O. MONTSANT

CELESTE

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

VIÑA POMAL

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

TEMPRANILLO D.O. RIOJA

NEGROAMARO PUGLIA IGT

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

COCKTAILS

CLASSICS

MARTINI ROYAL 8,00

Martini Bianco et prosecco.

STRAWBERRY BELLINI 5,75

Prosecco et purée de fraises.

FIERO TONIC 8,00

Martini Fiero, Royal Bliss et tranche d'orange.

MOJITO /

STRAWBERRY MOJITO 9,00

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

CAIPIRISSIMA 9,00

Ron Bacardi, jus de citron vert et sucre roux.

NEGRONI 9,00

Campari, Martini, Gin et orange.

BLANC

ERIÇÓ - VINS DE TALLER

VERRE 5,00 BOUTEILLE 19,95

GARNACHA BLANCA ÉCOLOGIQUE
D.O. L'EMPORDÀ

CASTELL DE RAIMAT

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

PASEANTE LA CHARLA

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

VERDEJO D.O. RUEDA

LOLO

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

SALENTO IGT

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

CHARDONNAY ET MALVASIA
D.O. MONTSANT

ROSÉ

MAS DONIS

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

SYRAH, MERLOT ET GARNACHA ROUGE
D.O. MONTSANT

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

VERRE 4,60 BOUTEILLE 18,95

CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. COSTERS DEL SEGRE

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8,00

Aperol, prosecco et soda.

FIERO SPRITZ 8,00

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

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO 6,95

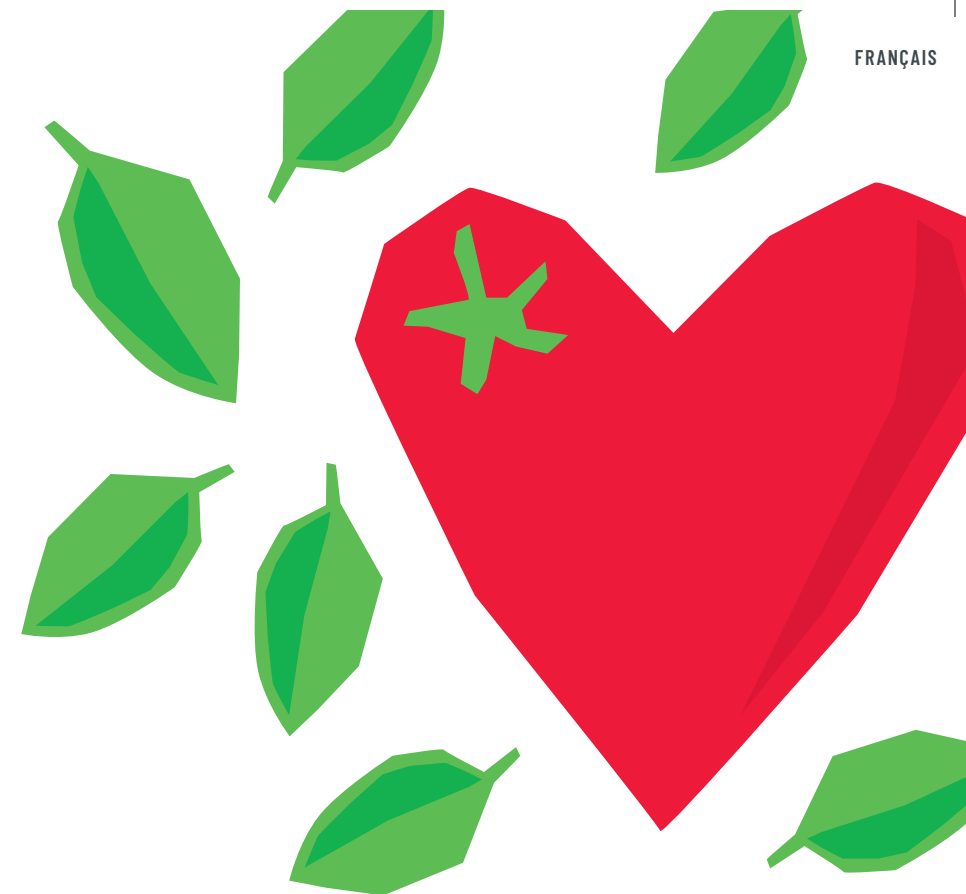
Sprite, citron vert, sucre roux et purée de fraises.

VIRGIN MOJITO 6,95

Sprite, citron vert et sucre roux.

VIRGIN SEX ON THE BEACH 6,95

Jus d'orange, purée de fraise et citron vert.



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 ud.) 3,70 À PARTAGER (2 u.) 6,60  
Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic. Servi avec de la roquette.

BRUSCHETTA MOZZARELLA INDIVIDUELLE (1 ud.) 4,70 À PARTAGER (2 u.) 8,70 
Notre délicieuse bruschetta avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.

BRUSCHETTA GAMBERETTI INDIVIDUELLE (1 ud.) 4,70 À PARTAGER (2 u.) 8,70
Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.


CARPACCIO 14,50
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 8,95 
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 13,50
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** 10,90
Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

MISTA DELLA CASA 10,90  /  **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 16,50
Veau et crevettes accompagnés d'un mélange de salades, légumes grillés, oignons verts, tomates cerises et fromage.

CAPRESE **SI VOUS LA COMMANDEZ AVEC MOZZARELLA** 11,90 / **AVEC BURRATA** 14,50 
Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

SOUPE

SOUPE DE TOMATE PETITE 4,50 GRANDE 6,50 
Servie avec des croûtons maison et fromage (au choix).

RISOTTO

AI FUNGHI 13,50  /  **AUSSI AVEC DE LA CRÈME VÉGANE**
Champignons, oignons, jus de citron, persil, crème, noix muscade et fromage.

POMODORO E GAMBERETTI 13,95
Crevettes et oignons frits, cuisinées dans notre sauce tomate et pesto basilique.

RISOTTO CHICKEN ALFREDO 13,95
Filet de poulet, champignons, oignon, jus de citron, 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 13,50
Veau, oignons, tomates cerises, carottes, céleri et sauce tomate maison.


CARBONARA 13,50
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 10,95
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.

VEGAN BOLOGNESE 13,50 
Plant-based 'Future Farm', oignon, tomate cerise, carotte, céleri et sauce tomate maison.

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.

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 +1,50
Poulet, bœuf, saumon, crevettes +3,00
Fromage +1,50
Pain +1,00

SUPPLÉMENTS
Légume +1,50
Fromage +1,50
Poulet, bœuf, saumon, thon +3,00
Pain +1,00

PIZZA



Fromage végétarien disponible dans toutes les pizzas +1,00

QUATTRO STAGIONI 13,50
Jambon italien, champignons frais, artichauts et olives noires avec de la sauce tomate et mozzarella.

FUNGHI 12,50  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**
Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

HAWAII 12,90
Jambon italien et ananas frais dans une sauce tomate et mozzarella.

PAIN À L'AIL 7,95 

PAIN À L'AIL AVEC FROMAGE 8,95  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**


MARGHERITA 11,70  /  **AVEC DU FROMAGE VÉGANE**
Sauce tomate, mozzarella et basilic.

SALAME 12,50
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

PEPPERONI 12,50
Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

TONNO 12,90
Thon et oignons rouges avec la sauce tomate et mozzarella.

CALZONE 13,90
Pepperoni, jambon italien et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

QUATTRO FORMAGGI 13,50 
Gorgonzola, scamorza (fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 12,90
Jambon cuit italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.

VERDURE 12,90  /  **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 POLLO 14,50
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.