

BEBIDAS

VAPIANO ORGANIC ICE TEA 4,75

- Peach Vanilla
- Pomegranate
- Elderflower & Mint



REFRESCOS

- Coca-Cola** Regular o Zero bot. 0,35l 3,35
- Fanta Naranja o Limón** bot. 0,35l 3,35
- Sprite** bot. 0,35l 3,35
- Royal Bliss** Tónica o Soda bot. 3,10

AGUA

- San Pellegrino** Con gas 0,50l 3,20
- Acqua Panna** 0,50l 3,20
- Agua sin Gas** 0,50l 2,90
- Agua con Gas** 0,50l 2,90

CERVEZA

- Estrella Damm** bot. 2,95
- Estrella Damm | Damm Lemon** barril 0,33l 2,65
- Estrella Damm | Damm Lemon** barril 0,50l 4,90
- Moretti** bot. 3,80

- Carlsberg** bot. 3,80
- Free Damm Tostada** bot. 2,95
- Daura (Gluten Free)** bot. 2,95

CAFÉ Y TÉ ILLY

- Espresso** 1,70
- Espresso Macchiato** 1,80
- Cappuccino Originale** 2,30
- Caffè Corretto** 2,95
2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac
- Latte Macchiato** 2,30
- Caffè Americano** 2,10
- Té** 2,30
- Tiramisu Coffee** 3,50
Sirope de tiramisú, café, leche, cacao en polvo y bizcocho.
- Hot Chocolate** 2,60

Si deseas leche de avena o sin lactosa, solicítalo a tu barista.

DOLCI & GELATO

- Tiramisú** 4,00 | 5,25
Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.
- Crema di Fragola** 4,00 | 5,25
Crema mascarpone con fresas.
- Panna Cotta** 4,00 | 5,25
Con salsa de fresas.
- Cheesecake** 5,65
Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.
- Death by Chocolate** 5,65
Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.
- Helados y Sorbetes Vapiano** 4,70
 - Chocolate negro
 - Vainilla
 - Fresa
 - Sorbete de mango

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8,00
Aperol, prosecco y soda.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9,50
Ron Bacardi, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.
- Martini Royal** 8,00
Martini Bianco y prosecco.
- Strawberry Bellini** 6,80
Prosecco y puré de fresas.
- Caipirissima** 9,50
Ron Bacardi, zumo de limas y azúcar moreno.
- Negroni** 8,50
Campari, Martini, Gin y naranja.

Vappy hour
De 17h a 20h
2x1

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.

ZUMOS

- Zumo de Naranja** bot. 2,75
- Zumo de Piña** bot. 2,75

VINOS

TINTO

- Paseante El Pispá**
copa 4,70 botella 19,95
GARNACHA D.O. MONTSANT
- Celeste**
copa 4,70 botella 19,95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- Negroamaro Puglia IGT**
copa 4,70 botella 19,95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANCO

- Paseante El Charla**
copa 4,70 botella 19,95
VERDEJO D.O. RUEDA
- Lolo**
copa 4,70 botella 19,95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Salento IGT**
copa 4,70 botella 19,95
CHARDONNAY Y MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Vappy hour
De 17h a 20h
2x1

CAVA Y ESPUMOSOS

- Prosecco**
copa 4,70 botella 19,95
- Cava Codorniu Ecológico Brut**
copa 4,70 botella 19,95

SANGRÍA

- Sangría**
copa 4,70 botella 16,95

LONGDRINKS

- Gin Bombay Sapphire** 11,00
- Ron Bacardi** 11,00
- Vodka Grey Goose** 11,00
- Whisky Dewards 12 años** 11,00

@vapianobarcelona

www.vapiano.es | Pl. Europa, 41

ESPAÑOL

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI

Bruschetta Un clásico italiano 1 ud. 4,00 | 2 uds. 8,00
Pan de ciabatta con tomates marinados en aceite de oliva, ajo y albahaca con rúcula.

Bruschetta Mozzarella 1 ud. 4,95 | 2 uds. 8,95
Nuestra deliciosa bruschetta con mozzarella de búfala y salsa pesto.

Bruschetta Gamberetti 1 ud. 4,95 | 2 uds. 8,95
Nuestra deliciosa bruschetta con gambas a la plancha y rúcula.

Antipasto di Gamberetti 8,95
Gambas al ajo y lima, con salsa de hierbas acompaña de Ciabatta.

Spiadini di pollo al limone 8,95
Brocheta de pollo al limón, con rúcula y tomates Cherry.

Bastone Salsa 8,95
Bastones de nuestra masa de pizza con salsas para dippear: crema pesto&trufa blanca, pesto rosso y mayonesa de harissa.

INSALATA

Salad Dressing Salsa Cesare / Rúcula y mostaza / Balsámico

Niçoise 13,80
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 12,80 | Sin pollo 10,95
Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.

Burrata 13,50
Tomates cherry con burrata, hojas de albahaca y rúcula.

Mista Della Casa 11,95
 Si la pides sin queso.
Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimiento rojo y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.

Reef'n Beef 15,95
Solomillo de ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.

Caprese 11,80
Tomates cherry con mozzarella de búfala, hojas de albahaca y rúcula.

No te olvides de los extras: **Champiñones, calabacín o huevo** +1,00
Pollo, ternera, atún, langostinos +3,00 **Pan** +1,00

SOPA

Sopa de Tomate o De Temporada Pequeña 5,50 Grande 7,00
Servida con nuestros picatostes caseros y queso (opcional).

RISOTTO

Risotto Ai Funghi 13,30
 También disponible con crema vegana
Champiñones, cebollas, zumo de limón, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.

Risotto Pomodoro e Gamberetti 13,95
Gambas y cebollas salteadas en vino blanco con salsa casera de tomate.

Risotto Chicken Alfredo 13,95
Pechuga de pollo, champiñones, cebolla, zumo de limón, huevo, crema de leche, nuez moscada y queso.

Risotto Gamberetti e Spinaci 13,95
Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.

Vegetariano Vegano

Precios en €, IVA incluido

THE HOME OF FRESH PASTA

Aquí elaboramos nuestra propia pasta utilizando sémola de trigo duro de primera calidad y agua. También elaboramos pasta de espelta. Nuestra salsa de tomate es una receta propia a partir de tomates cosechados en Emilia Romagna.

ELIGE TU PASTA PREFERIDA



Vuestras Favoritas

¿CON QUESO?

Una ración gratis con cualquier tipo de pasta

Cacio e Pepe 9,95
Un clásico de la cocina romana. Simple y delicioso. Aceite de oliva, queso y pimienta negra.

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.

All'arrabbiata 9,95
 También disponible sin queso
Salsa casera de tomate picante con ajo, cebolla y chile.

Aglio e Olio 9,95
 Si la pides sin queso.
Ajo en aceite de oliva y perejil.

Crema Di Funghi 12,70
 También disponible con crema vegana
Champiñones y cebolla con vino blanco, crema de leche, nuez moscada, perejil y queso.

Pomodoro e Mozzarella 10,95
Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.

Vegan Bolognese 13,90
Plant-based 'Future Farm', cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.

No te olvides de los extras:
Champiñones o vegetales +1,00
Pollo, ternera, atún, salmón o langostinos +3,00 **Quesos** +1,50

Añade tu insalata mini +3,50

Nuestra pasta no tiene huevo.

PIZZA DE MASA MADRE LIGERA

Nuestra salsa para pizza está hecha según nuestra propia receta con tomates cosechados en Emilia Romagna. Simplemente añadimos aceite de oliva virgen extra, albahaca, sal y pimienta.

QUESO VEGANO DISPONIBLE EN TODAS LAS PIZZAS +1,50

Pan de Ajo 7,95
 Disponible con queso vegano
Masa madre ligera con mantequilla de ajo casera perfecta para compartir.

Pan de Ajo con Queso 8,95
 Disponible con queso vegano
Masa madre ligera con mantequilla de ajo casera y mozzarella.

Margherita 11,50
 Disponible con queso vegano
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95
Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.

Funghi 12,50
 Disponible con queso vegano
Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

Hawaii 12,95
Jamón cocido italiano y piña fresca en salsa de tomate y mozzarella.

Tonno 13,50
Atún y cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

Calzone 14,90
Pepperoni, jamón cocido italiano y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

Pepperoni 11,95
Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

Salame 11,95
Salami con salsa de tomate y mozzarella.

Quattro Formaggi 13,80
Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.

BBQ Pollo 14,80
Pechuga de pollo, queso ahumado, cebolla roja, tomates marinados y salsa BBQ.

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

Verdure 13,20
 Disponible con queso vegano
Verduras asadas y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

Quattro Stagioni 13,80
Jamón cocido italiano, champiñones frescos, alcachofas y olivas negras con salsa de tomate y mozzarella.

No te olvides de los extras:
Vegetales +1,00 **Quesos** +1,50
Pollo BBQ, salmón, atún +3,00

LASAGNA

Lasagna al Forno 14,50
Ternera, crema bechamel, queso y una capa de mozzarella gratinada. Acompañada de una insalata mini.

Lasagna di Verdure 14,50
Espinacas, cebolla, zanahorias, crema bechamel, y mozzarella gratinada. Acompañada de una insalata mini.

VAPIANO | kids

Pasta o pizza + Bebida 9,95

PASTA

Pomodoro

Bolognese

Con mantequilla y queso

PIZZA

Margherita

Prosciutto Cotto

Agua o Zumo de Naranja o Piña

Recomendamos que si tienes alergias o intolerancias alimentarias, hables con nuestro Manager o pidas la Guía de Alérgenos.

BEGUDES

VAPIANO ORGANIC ICE TEA 4,75

- Peach Vanilla
- Pomegranate
- Elderflower & Mint



REFRESCS

- Coca-Cola** Regular o Zero amp. 0,35l 3,35
- Fanta Taronja o Llimona** amp. 0,35l 3,35
- Sprite** amp. 0,35l 3,35
- Royal Bliss** Tònica o Soda amp. 3,10

AIGUA

- San Pellegrino** Amb gas 0,50l 3,20
- Acqua Panna** 0,50l 3,20
- Aigua sense Gas** 0,50l 2,90
- Aigua amb Gas** 0,50l 2,90

CERVESA

- Estrella Damm** amp. 2,95
- Estrella Damm | Damm Lemon** barril 0,33l 2,65
- Estrella Damm | Damm Lemon** barril 0,50l 4,90
- Moretti** amp. 3,80
- Carlsberg** amp. 3,80
- Free Damm Torrada** amp. 2,95
- Daura (Gluten Free)** amp. 2,95

CAFÈ I TE ILLY

- Espresso** 1,70
- Espresso Macchiato** 1,80
- Cappuccino Originale** 2,30
- Caffè Corretto** 2,95
2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac
- Latte Macchiato** 2,30
- Caffè Americano** 2,10
- Te** 2,30
- Tiramisu Coffee** 3,50
Xarop de tiramisú, cafè, llet, cacau en pols i bescuits.
- Hot Chocolate** 2,60

Si vols llet de civada o sense lactosa, sol·licita-ho al teu barista.

DOLCI & GELATO

- Tiramisú** 4,00 | 5,25
Crema mascarpone, bescuits i un punt de licor (Amaretto), amb cafè i cacau.
- Crema di Fragola** 4,00 | 5,25
Crema mascarpone amb maduixes.
- Panna Cotta** 4,00 | 5,25
Amb salsa de maduixes.
- Cheesecake** 5,65
Pastís cremós de formatge amb salsa casolana de maduixes.
- Death by Chocolate** 5,65
Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.
- Gelats i Sorbets Vapiano** 4,70
 - Xocolata negra
 - Vainilla
 - Maduixa
 - Sorbet de mango

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8,00
Aperol, prosecco i soda.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9,50
Ron Bacardi, suc de llima, xarop de sucre, soda i fulls de menta / maduixes.
- Martini Royal** 8,00
Martini Bianco i prosecco.
- Strawberry Bellini** 6,80
Prosecco i puré de maduixes.
- Caipirissima** 9,50
Ron Bacardi, suc de llimes i sucre morè
- Negroni** 8,50
Campari, Martini, Gin i taronja.

Vappy hour
De 17h a 20h
2x1

MOCKTAILS (SENSE 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.

SUCS

- Suc de Taronja** amp. 2,75
- Suc de Pinya** amp. 2,75

VINS

NEGRE

- Paseante El Pispá**
copa 4,70 ampolla 19,95
GARNATXA D.O. MONTSANT
- Celeste**
copa 4,70 ampolla 19,95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- Negroamaro Puglia IGT**
copa 4,70 ampolla 19,95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANC

- Paseante El Charla**
copa 4,70 ampolla 19,95
VERDEJO D.O. RUEDA
- Lolo**
copa 4,70 ampolla 19,95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Salento IGT**
copa 4,70 ampolla 19,95
CHARDONNAY I MALVASIA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Vappy hour
De 17h a 20h
2x1

CAVA I ESPUMOSOS

- Prosecco**
copa 4,70 ampolla 19,95
- Cava Codorniu Ecològic Brut**
copa 4,70 ampolla 19,95

SANGRIA

- Sangria**
copa 4,70 ampolla 16,95

LONGDRINKS

- Gin Bombay Sapphire** 11,00
- Ron Bacardi** 11,00
- Vodka Grey Goose** 11,00
- Whisky Dewards 12 anys** 11,00

@vapianobarcelona

www.vapiano.es | Pl. Europa, 41

CATALÀ

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI

Bruschetta V VE
Un clàssic italià 1 u. 4,00 | 2 u. 8,00
Pa de ciabatta amb tomàquets marinats en oli d'oliva, all i alfàbrega. Servit amb ruca.

Bruschetta Mozzarella V
1 u. 4,95 | 2 u. 8,95
La nostra deliciosa bruschetta amb mozzarella de búfala i salsa pesto.

Bruschetta Gamberetti
1 u. 4,95 | 2 u. 8,95
La nostra deliciosa bruschetta amb gambes a la planxa i ruca.

Antipasto di Gamberetti 8,95
Gambes a l'all i llima, amb salsa d'herbes, acompanyat de Ciabatta.

Spiadini di pollo al limone 8,95
Broqueta de pollastre a la llimona, amb ruca i tomàquets cherry.

Bastone Salsa V 8,95
Bastonets de la nostra massa de pizza amb salses per a sucari: crema pesto&trufa blanca, pesto rosso i maionesa d'all i herbes.

INSALATA

Salad Dressing Salsa Cesare / Ruca i mostassa V / Balsàmic VE

Niçoise 13,80
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, mongetes verdes, patata, olives negres, ceba tendra, tonyina, ou dur i ceba vermella.

Mista Piccola VE 5,95
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.

Cesare Pollo 12,80 | Sense pollastre 10,95
Enciam romà, crostons casolans, pollastre a la planxa i formatge.

Burrata V 13,50
Tomàquets cherry amb burrata, fulles d'alfàbrega i ruca.

Mista Della Casa V 11,95
VE Si la 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 V 11,80
Tomàquets cherry amb mozzarella de búfala, fulles d'alfàbrega i ruca.

No t'oblidis dels extres: **Xampinyons, carbassó o ou** +1,00
Pollastre, vedella, tonyina, llagostins +3,00 **Pa** +1,00

SOPA

Sopa de Tomàquet o De Temporada V
Petita 5,50 Gran 7,00
Servida amb els nostres crostons casolans i formatge (opcional).

RISOTTO

Risotto Ai Funghi V 13,30
VE També disponible amb crema vegana
Xampinyons, cebes, suc de llimona, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge.

Risotto Pomodoro e Gamberetti 13,95
Gambes i cebes saltades amb vi blanc amb salsa casolana de tomàquet.

Risotto Chicken Alfredo 13,95
Pit de pollastre, xampinyons, ceba, suc de llimona, ou, crema de llet, nou moscada i formatge.

Risotto Gamberetti e Spinaci 13,95
Gambes, pesto d'alfàbrega, crema de llet, nou moscada i formatge amb brots d'espínacs i tomàquets cherry.

V Vegetarià VE Vegà

Preus en €, IVA inclòs

THE HOME OF FRESH PASTA

Aquí elaborem la nostra pròpia pasta utilitzant sèmola de blat dur d'alta qualitat i aigua. També fem pasta d'espelta. La nostra salsa de tomàquet és una recepta pròpia a partir de tomàquets collits a l'Emília Romagna.

TRIA LA TEVA PASTA PREFERIDA



Les Vostres Favorites

AMB FORMATGE?

Una ració gratis amb qualsevol tipus de pasta

Cacio e Pepe 9,95
Un clàssic de la cuina romana. Simple i deliciós. Oli d'oliva, formatge i pebre negre.

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.

All'arrabbiata V 9,95
VE També disponible sense formatge
Salsa casolana de tomàquet picant amb all, ceba i bitxo.

Aglio e Olio V 9,95
VE Si la demanes sense formatge.
All en oli d'oliva i julivert.

Crema Di Funghi V 12,70
VE També disponible amb crema vegana
Xampinyons i ceba amb vi blanc, crema de llet, nou moscada, julivert i formatge.

Pomodoro e Mozzarella V 10,95
Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.

Vegan Bolognese V 13,90
Plant-based 'Future Farm', ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.

No t'oblidis dels extres:
Xampinyons o vegetals +1,00
Pollastre, vedella, tonyina, salmó o llagostins +3,00 **Formatges** +1,50

Afegeix la teva insalata mini +3,50

La nostra pasta no té ou.

PIZZA DE MASSA MARE LLEUGERA

La nostra salsa per a pizza està feta segons la nostra pròpia recepta amb tomàquets collits a l'Emília Romagna. Simplement afegim oli d'oliva verge extra, alfàbrega, sal i pebre.

FORMATGE VEGÀ DISPONIBLE A TOTES LES PIZZES +1,50

Pa d'All V 7,95
VE Disponible amb formatge vegà
Massa mare lleugera amb mantega d'all casolana perfecta per a compartir.

Pan de Ajo con Queso V 8,95
VE Disponible amb formatge vegà
Massa mare lleugera amb mantega d'all casolana i mozzarella.

Margherita V 11,50
VE Disponible amb formatge vegà
Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95
Pernil cuit italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Funghi V 12,50
VE Disponible amb formatge vegà
Xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Hawaii 12,95
Pernil cuit italià i pinya fresca amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Tonno 13,50
Tonyina i ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Calzone 14,90
Peperoni, pernil cuit italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Peperoni 11,95
Peperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

Salame 11,95
Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Quattro Formaggi V 13,80
Gorgonzola, scamorza (formatge fumat), mozzarella i formatge italià curat, amb ruca.

BBQ Pollo 14,80
Pit de pollastre, formatge fumat, ceba vermella, tomàquets marinats i salsa BBQ.

Diavolo 12,95
Peperoni, mix de pebrot i bitxo, ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Verdure V 13,20
VE Disponible amb formatge vegà
Verdures rostides i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Quattro Stagioni 13,80
Pernil cuit italià, xampinyons frescos, carxofes i olives negres amb salsa de tomàquet i mozzarella.

No t'oblidis dels extres:
Vegetals +1,00 **Formatges** +1,50
Pollastre BBQ, salmó, tonyina +3,00

LASAGNA

Lasagna al Forno 14,50
Vedella, crema beixamel, formatge i una capa de mozzarella gratinada. Acompanyada d'una insalata mini.

Lasagna di Verdure V 14,50
Espínacs, ceba, pastanagues, crema beixamel, i mozzarella gratinada. Acompanyada d'una insalata mini.

VAPIANO | kids

Menjar i Beguda 9,95

PASTA

Pomodoro V

Bolognese

Amb mantega i formatge

PIZZA

Margherita V

Prosciutto Cotto

+ Aigua o Suc de Taronja o Pinya

Recomanem que si tens al·lèrgies o intoleràncies alimentàries parlis amb el nostre Manager o demanis la Guia d'Al·lèrgens.

DRINKS

VAPIANO ORGANIC ICE TEA 4.75

- Peach Vanilla
- Pomegranate
- Elderflower & Mint



SOFTDRINKS

- Coca-Cola** Regular or Zero bot. 0,35l 3.35
- Fanta Orange o Lemon** bot. 0,35l 3.35
- Sprite** bot. 0,35l 3.35
- Royal Bliss** Tonic or Soda bot. 3.10

WATER

- San Pellegrino** Sparkling 0,50l 3.20
- Acqua Panna** 0,50l 3.20
- Still Water** 0,50l 2.90
- Sparkling Water** 0,50l 2.90

BEER

- Estrella Damm** bot. 2.95
- Estrella Damm | Damm Lemon** draught beer 0.33l 2.65
- Estrella Damm | Damm Lemon** draught beer 0.50l 4.90
- Moretti** bot. 3.80

- Carlsberg** bot. 3.80
- Free Damm (Amber)** bot. 2.95
- Daura (Gluten Free)** bot. 2.95

COFFEE & TEA ILLY

- Espresso** 1.70
- Espresso Macchiato** 1.80
- Cappuccino Originale** 2.30
- Caffè Corretto** 2.95
2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac
- Latte Macchiato** 2.30
- Caffè Americano** 2.10
- Tea** 2.30
- Tiramisu Coffee** 3.50
Tiramisu syrup, coffee, milk, cocoa powder and sponge fingers.
- Hot Chocolate** 2.60

If you want oat or lactose-free milk, ask your barista.

DOLCI & GELATO

- Tiramisú** (V) 4.00 | 5.25
Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.
- Crema di Fragola** (V) 4.00 | 5.25
Mascarpone cream with strawberries.
- Panna Cotta** (V) 4.00 | 5.25
With strawberry sauce.
- Cheesecake** (V) 5.65
Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.
- Death by Chocolate** (V) 5.65
Homemade chocolate cake with cream.
- Vapiano Ice Cream & Sorbet** 4.70
Dark chocolate (V)
Vanilla (V)
Strawberry (V)
Mango sorbet (VE)

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8.00
Aperol, prosecco and soda.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9.50
Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup, soda and mint leaves / strawberries.
- Martini Royal** 8.00
Martini Bianco with prosecco.
- Strawberry Bellini** 6.80
Prosecco with strawberry puree.
- Caipirissima** 9.50
Ron Bacardi, lime juice and brown sugar.
- Negroni** 8.50
Campari, Martini, Gin and orange.

Vappy hour
From 5 p.m. to 8 p.m.
2x1

MOCKTAILS (ALCOHOL FREE)

- 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.

JUICES

- Orange Juice** bot. 2.75
- Pineapple Juice** bot. 2.75

Vappy hour
From 5 p.m. to 8 p.m.
2x1

WINE

RED WINE

- Paseante El Pispá**
glass 4.70 bottle 19.95
GARNACHA D.O. MONTSANT
- Celeste**
glass 4.70 bottle 19.95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- Negroamaro Puglia IGT**
glass 4.70 bottle 19.95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

WHITE WINE

- Paseante El Charla**
glass 4.70 bottle 19.95
VERDEJO D.O. RUEDA
- Lolo**
glass 4.70 bottle 19.95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Salento IGT**
glass 4.70 bottle 19.95
CHARDONNAY Y MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

CAVA & SPARKLING

- Prosecco**
glass 4.70 bottle 19.95
- Cava Codorniu Organic Brut**
glass 4.70 bottle 19.95

LONGDRINKS

- Gin Bombay Sapphire** 11.00
- Bacardi Rum** 11.00
- Vodka Grey Goose** 11.00
- Whisky Dewards 12 years** 11.00

SANGRÍA

- Sangría**
glass 4.70 bottle 16.95

f i t @vapianobarcelona

www.vapiano.es | Pl. Europa, 41



ENGLISH


VAPIANO



MENU

ANTIPASTI


Bruschetta  
An Italian classic 1 piece 4.00 | 2 pieces 8.00
Ciabatta bread with tomatoes marinated in olive oil, garlic and basil. Served with rocket

Bruschetta Mozzarella 
1 piece 4.95 | 2 pieces 8.95
Our delicious bruschetta with mozzarella di bufala and pesto sauce.

Bruschetta Gamberetti
1 piece 4.95 | 2 pieces 8.95
Our delicious bruschetta with grilled prawns and rocket.

Antipasto di Gamberetti 8.95
Prawns with garlic and lime, with herb sauce accompanied by Ciabatta.


Spiadini di pollo al limone 8.95
Lemon chicken skewer, with fresh rocket and cherry tomatoes.

Bastone Salsa  8.95
Sticks of our pizza dough with dipping sauces: pesto cream & white truffle, pesto rosso and garlic mayonnaise with herbs.


INSALATA



Salad Dressing Cesare / Rocket and mustard  / Balsamic 

Niçoise 13.80
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 12.80 | Without chicken 10.95
Cos lettuce, homemade croutons, grilled chicken and cheese.

Burrata  13.50
Cherry tomatoes with burrata di bufala, basil leaves and rocket.


Mista Della Casa  11.95
 If you order it 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  11.80
Cherry tomatoes with mozzarella di bufala, basil leaves and rocket.

Don't forget the extras: **Mushrooms, zucchini or egg** +1.00
Chicken, beef, tuna, prawns +3.00 **Bread** +1.00

SOUP

Tomato Soup or Seasonal  Small 5.50 Regular 7.00
Served with our homemade croutons and cheese (optional).

RISOTTO

Risotto Ai Funghi  13.30
 Also available with vegan cream
Mushrooms, onions, lemon juice, parsley, cream, nutmeg and cheese.

Risotto Pomodoro e Gamberetti 13.95
Prawns and onions sautéed with homemade tomato sauce.

Risotto Chicken Alfredo 13.95
Chicken breast, mushrooms, onion, lemon juice, egg, cream, nutmeg and cheese.

Risotto Gamberetti e Spinaci 13.95
Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with baby spinach and cherry tomatoes.

 Vegetarian  Vegan

Prices in €, VAT included

THE HOME OF FRESH PASTA

We make our own pasta using premium durum wheat semolina and water.
We also make spelt pasta. Our tomato sauce is based on our own recipe from tomatoes harvested in Emilia Romagna.

CHOOSE YOUR FAVORITE PASTA



Your Best Loved

WITH CHEESE?

One free serving with any type of pasta



Cacio e Pepe 9.95
A classic of Roman cuisine. Simple and delicious. Olive oil, cheese and black pepper.



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 parsley.


Chicken Alfredo 13.95
Chicken with mushrooms, onion, egg and cheese with cream sauce with nutmeg.

All'arrabbiata  9.95
 Also available without cheese
Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

Aglio e Olio  9.95
 If you order it without cheese.
Garlic in olive oil with parsley.

Crema Di Funghi  12.70
 Also available with vegan cream
Mushrooms and onions with white wine, cream, nutmeg, parsley and cheese.

Pomodoro e Mozzarella  10.95
Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.

Vegan Bolognese  13.90
Plant-based 'Future Farm', onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.

Don't forget the extras:
Mushrooms or vegetables +1.00
Chicken, beef, tuna, prawns +3.00 **Cheese** +1.50



Add your insalata mini +3.50



Our pasta is egg-free.



LIGHT SOURDOUGH PIZZA

Our pizza sauce is made according to our own recipe with tomatoes harvested in Emilia Romagna.
We simply add extra virgin olive oil, basil, salt and pepper.



VEGAN CHEESE AVAILABLE IN ALL PIZZAS +1.50

Garlic Bread  7.95
 Available with vegan cheese
Light sourdough with garlic butter. Perfect for sharing.

Garlic Bread with Cheese  8.95
 Available with vegan cheese
Light sourdough with garlic butter and mozzarella.

Margherita  11.50
 Available with vegan cheese
Tomato sauce, mozzarella and basil.

Prosciutto Cotto e Funghi 12.95
Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

Funghi  12.50
 Available with vegan cheese
Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.


Hawaii 12.95
Italian cooked ham and fresh pineapple on tomato sauce and mozzarella.

Tonno 13.50
Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.

Calzone 14.90
Pepperoni, Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.



Pepperoni 11.95
Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

Salame 11.95
Salami on tomato sauce and mozzarella.

Quattro Formaggi  13.80
Gorgonzola, scamorza (smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese, with rocket.

BBQ Pollo 14.80
Chicken breast, smoked cheese, red onions, marinated tomatoes and BBQ sauce.

Diavolo 12.95
Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella.


Verdure  13.20
 Available with vegan cheese
Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

Quattro Stagioni 13.80
Italian cooked ham, fresh mushrooms, artichokes and black olives with tomato sauce and mozzarella.

Don't forget the extras:
Vegetables +1.00 **Cheese** +1.50
BBQ chicken, salmon, tuna +3.00

LASAGNA

Lasagna al Forno 14.50
Beef, bechamel sauce, cheese and a mozzarella crust.
Served with an insalata mini.

Lasagna di Verdure  14.50
Spinach, onion, carrots, bechamel cream, and gratin mozzarella.
Served with an insalata mini.

VAPIANO | kids

Main & Drink 9.95

PASTA

Pomodoro 

Bolognese

With butter and cheese

PIZZA

Margherita 

Prosciutto Cotto

+ Water or Orange / Pineapple Juice

We recommend that if you have allergies or food intolerances, talk to our Manager or ask for the Allergen Guide.

BOISSONS

VAPIANO ICE TEA ORGANIQUE 4,75

- Pêche Vanille
- Grenade
- Fleur de sureau et menthe



RAFRAÎCHISSEMENTS

- Coca-Cola** Regular ou Zero bouteille 0,35l 3,35
- Fanta Naranja o Limón** bouteille 0,35l 3,35
- Sprite** bouteille 0,35l 3,35
- Royal Bliss** Tonique ou Soda bouteille 3,10

EAUX

- San Pellegrino** Eau Pétillante 0,50l 3,20
- Acqua Panna** 0,50l 3,20
- Eau Plate** 0,50l 2,90
- Eau Pétillante** 0,50l 2,90

BIÈRE

- Estrella Damm** bouteille 2,95
- Estrella Damm | Damm Lemon** pression 0,33l 2,65
- Estrella Damm | Damm Lemon** pression 0,50l 4,90
- Moretti** bouteille 3,80
- Carlsberg** bouteille 3,80
- Free Damm (Bière grillée sans alcool)** bouteille 2,95
- Daura (Gluten Free)** bouteille 2,95

CAFÉ ILLY ET THÉ

- Espresso** 1,70
- Espresso Macchiato** 1,80
- Cappuccino Originale** 2,30
- Caffè Corretto** 2,95
2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac
- Latte Macchiato** 2,30
- Caffè Americano** 2,10
- Thé** 2,30
- Tiramisu Coffee** 3,50
Sirop de tiramisu, café, lait, poudre de cacao et biscuit.
- Hot Chocolate** 2,60

Si vous voulez du lait d'avoine ou sans lactose, demandez à votre barista.

DOLCI & GELATO

- Tiramisú** 4,00 | 5,25
Mascarpone, biscuit, une pointe de liqueur (Amaretto), café et cacao.
- Crema di Fragola** 4,00 | 5,25
Crème mascarpone et fraises.
- Panna Cotta** 4,00 | 5,25
Accompagnée d'une sauce aux fraises.
- Cheesecake** 5,65
Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.
- Death by Chocolate** 5,65
Tarte au chocolat maison avec de la crème.
- Glaces et Sorbets Vapiano** 4,70
 - Chocolat noir (V)
 - Glace à la vanille (V)
 - Glace à la fraise (V)
 - Sorbets à la mangue (VE)

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8,00
Aperol, prosecco et soda.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9,50
Ron Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre, soda et feuilles de menthe/fraise.
- Martini Royal** 8,00
Martini Bianco et prosecco.
- Strawberry Bellini** 6,80
Prosecco et purée de fraises.
- Caipirissima** 9,50
Ron Bacardi, jus de citron vert et sucre roux.
- Negroni** 8,50
Campari, Martini, Gin et orange.

Vappy hour
De 17h à 20h
2x1

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.

JUS

- Jus d'Orange** bouteille 2,75
- Jus d'Ananas** bouteille 2,75

VINOS

ROUGE

- Paseante El Pispá**
verre 4,70 bouteille 19,95
GARNACHA D.O. MONTSANT
- Celeste**
verre 4,70 bouteille 19,95
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- Negroamaro Puglia IGT**
verre 4,70 bouteille 19,95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANC

- Paseante El Charla**
verre 4,70 bouteille 19,95
VERDEJO D.O. RUEDA
- Lolo**
verre 4,70 bouteille 19,95
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Salento IGT**
verre 4,70 bouteille 19,95
CHARDONNAY Y MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Vappy hour
De 17h à 20h
2x1

CAVA ET VINS MOUSSEUX

- Prosecco**
verre 4,70 bouteille 19,95
- Cava Codorniu Écologique Brut**
verre 4,70 bouteille 19,95

SANGRÍA

- Sangría**
verre 4,70 bouteille 16,95

LONGDRINKS

- Gin Bombay Sapphire** 11,00
- Ron Bacardi** 11,00
- Vodka Grey Goose** 11,00
- Whisky Dewars 12 ans** 11,00

f i t @vapianobarcelona

www.vapiano.es | Pl. Europa, 41



FRANÇAIS


VAPIANO



MENU

ANTIPASTI


Bruschetta  
Un classique italien. 1 u 4,00 | 2 u 8,00
Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic. Servi avec de la roquette.

Bruschetta Mozzarella 
1 u 4,95 | 2 u 8,95
Notre délicieuse bruschetta avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.

Bruschetta Gamberetti
1 u 4,95 | 2 u 8,95
Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.

Antipasto di Gamberetti 8,95
Crevettes à l'ail et au citron vert, avec sauce aux herbes accompagnées de Ciabatta.

Spiadini di pollo al limone 8,95
Brochette de poulet au citron, roquette fraîche et tomates cerises.

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



Salad Dressing Sauce Cesare / Roquette et Moutarde  / Balsamique 

Niçoise 13,80
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 12,80 | Sans poulet 10,95
Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

Burrata  13,50
Tomates cerises, burrata, basilic frais et roquette.


Mista Della Casa  11,95
 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 15,95
Filet de bœuf et crevettes accompagnés d'un mélange de salades, légumes grillées, oignons verts, tomates cerises et fromage.



Caprese  11,80
Tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic frais et roquette.

N'oubliez pas les extras : **Champignons, courgette ou œuf** +1,00
Poulet, bœuf, thon, crevettes +3,00 **Pain** +1,00

SOUPE

Soupe de Tomate ou Saisonnier 
Petite 5,50 Grande 7,00
Servie avec des croûtons maison et fromage (au choix).

RISOTTO

Risotto Ai Funghi  13,30
 Aussi avec de la crème végétane
Champignons, oignons, jus de citron, persil, crème, noix muscade et fromage.

Risotto Pomodoro e Gamberetti 13,95
Crevettes et oignons frits, cuisinées dans notre sauce tomate.

Risotto Chicken Alfredo 13,95
Filet de poulet, champignons, oignon, jus de citron, œuf, crème, noix muscade et fromage.

Risotto Gamberetti e Spinaci 13,95
Crevettes, pesto basilic, crème, noix muscade et fromage.
Tout mélangé avec des pousses d'épinards et des tomates cerises.

 Végétarien  Végane

Prix en €, TVA comprise

THE HOME OF FRESH PASTA

Ici, nous préparons nos propres pâtes avec de la semoule de blé dur de première qualité et de l'eau. Nous fabriquons également des pâtes d'épeautre. Notre sauce tomate est basée sur notre propre recette à partir de tomates récoltées en Émilie-Romagne.

CHOISIS TA PÂTE PRÉFÉRÉE



Les Best-Sellers

AVEC FROMAGE?

Une portion gratuite avec tout type de pâtes



Cacio e Pepe 9,95
Un classique de la cuisine romaine. Simple et délicieux. Huile d'olive, fromage et poivre noir.



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.

All'arrabbiata  9,95
 Aussi disponible sans fromage
Sauce tomate épicée maison avec de l'ail, oignon et piment.

Aglio e Olio  9,95
 Si vous le commandez sans fromage
De l'ail dans l'huile d'olive et persil.


Crema Di Funghi  12,70
 Aussi disponible avec de la crème végétane
Champignons et oignons avec vin blanc, crème, noix muscade, persil et fromage.

Pomodoro e Mozzarella  10,95
Sauce tomate maison, oignon et mozzarella.

Vegan Bolognese  13,90
Plant-based 'Future Farm', oignon, tomate cerise, carotte, céleri et sauce tomate maison.

Gamberetti 13,50
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.

Pesto Basilico  12,10
Pesto basilique avec pignons de pin grillés et fromage.

N'oubliez pas les extras :
Champignons ou légume +1,00
Poulet, bœuf, saumon ou crevettes +3,00 **Fromage** +1,50



Ajoutez une insalata mini +3,50



Nos pâtes ne contiennent pas d'œuf.



PIZZA AU LEVAIN LÉGÈRE

Notre sauce à pizza est préparée selon notre propre recette avec des tomates récoltées en Émilie-Romagne. On ajoute simplement huile d'olive extra vierge, basilic, sel et poivre.



FROMAGE VÉGAN DISPONIBLE DANS TOUTES LES PIZZAS +1,50

Pain à l'ail  7,95
 Disponible avec du fromage végétane
Base de levain léger et beurre à l'ail. Parfait à partager.

Pain à l'ail et au fromage  8,95
 Disponible avec du fromage végétane
Base de levain léger, beurre à l'ail et mozzarella.

Margherita  11,50
 Disponible avec du fromage végétane
Sauce tomate, mozzarella et basilic.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95
Jambon cuit italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.

Funghi  12,50
 Disponible avec du fromage végétane
Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.


Hawaii 12,95
Jambon italien et ananas frais dans une sauce tomate et mozzarella.

Tonno 13,50
Thon et oignons rouges avec la sauce tomate et mozzarella.

Calzone 14,90
Pepperoni, jambon italien et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.



Pepperoni 11,95
Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

Salame 11,95
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

Quattro Formaggi  13,80
Gorgonzola, scamorza (fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.

BBQ Pollo 14,80
Filet de poulet, fromage fumé, oignons rouges, tomates marinées et de la sauce BBQ.

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


Verdure  13,20
 Disponible avec du fromage végétane
Légumes grillés et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.

Quattro Stagioni 13,80
Jambon cuit italien, champignons frais, artichauts et olives noires avec sauce tomate et mozzarella.

N'oubliez pas les extras :
Légume +1,00 **Fromage** +1,50
Poulet BBQ, saumon, thon +3,00

LASAGNA

Lasagna al Forno 14,50
Bœuf, crème béchamel, fromage et une couche de mozzarella gratinée, accompagné d'une insalata mini.

Lasagna di Verdure  14,50
Épinards, oignons, carottes, crème béchamel et gratin de mozzarella, accompagné d'une insalata mini.

VAPIANO | kids

Plat e Boisson 9,95

PASTA

Pomodoro 

Bolognese

Avec du beurre et du fromage

PIZZA

Margherita 

Prosciutto Cotto

+ Eau ou Jus d'orange ou d'ananas

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, nous vous recommandons parlez à notre responsable ou demandez le Guide des Allergènes.