

AUTUNNALE

by **VAPIANO** *Specials*

SOPA DE CHAMPIÑÓN

Grande 18.900 COP | Pequeña 14.900 COP

Sopa a base de mascarpone con champiñones y cebolla salteados, servida con nuestra pasta campanelle hecha a mano y un toque de aceite de trufa decorada con cebollín y queso parmesano.

PASTA MACARRONI NDUJA PICANTE

37.900 COP

Macarroni de queso con semillas calabaza, queso mozzarella, queso parmesano y pasta hecha con salsa NDUJA la cual es a base de tomate, tocineta y especias como paprika y peperoncino. Decorada con crotones.

PASTA MACARRONI PUERRO Y ZAPALLO

35.900 COP

Pasta con cebolla puerro previamente marinada y horneada para dar un toque de crocancia y salteada con zapallo en aceite en una salsa de macarroni decorada con crotones.

PASTA AGLIO E OLIO CON SALMÓN GRILLÉ

54.900 COP

120 g de salmon grillé acompañado de unos spaghetti al aglio e olio con espárragos.

PASTA AGLIO E OLIO CON MEDALLONES DE LOMO

54.900 COP

EN SALSA PIMIENTO O TRES QUESOS

Spaguetti al aglio e olio con 180 gr de lomo de res a la plancha y salsa pimienta o tres quesos



AUTUNNALE

by VAPIANO *Specials*



POLPETTE PIZZA

39.900 COP

Pizza con trozos de carne marinados y sellados al horno con salsa gremolata la cual tiene como base alcaparras doradas y salteadas con ajo y tomillo. Decoradas con aderezo de oliva, Nivel de picante 1.

PIZZA BURRATA NDUJA

50.500 COP

Pizza con salsa NDUJA la cual es a base de tomate, tocineta y especias como paprica y peperone chino. Acompañada de queso burrata y pack choi.

CHEESECAKE DE TÉ CHAI

18.900 COP

Cheesecake a base de te chai, queso crema, crema de leche, zapallo, acompañado con una cremosa salsa de queso mascarpone.

CÓCTEL SANGRÍA BELLA VITA

42.900 COP

Lambrusco tinto, fresas, cerezas marrasquino, uva isabella, almíbar de caña y un toque de zumo de limón

CÓCTEL ESTATE ROSA

42.900 COP

Lambrusco rosado, ron Bacardi añejo, manzana verde, fresas y almíbar de caña.

CÓCTEL FRESCHEZZA LAMBRUSCO

42.900 COP

Combinación perfecta de Lambrusco tinto, ron Bacardi añejo, almíbar de caña, y un toque de zumo de limón,