

# 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 choy.

## **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,