

BEBIDAS

VAPIANO ORGANIC ICE TEA 4,75

- Unsweetened Ginger
- 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
- Appletiser Apple** bot. 3,35
- Royal Bliss** Tónica o Soda bot. 2,95

AGUA

- San Pellegrino** Con gas 0,50l 3,00
- Acqua Panna** 0,50l 3,00
- Agua sin Gas** 0,50l 2,50
- Agua con Gas** 0,50l 2,50

CERVEZA

- Cerveza** bot. 2,95
- Artisana bot. 3,80
- barril 0,33l 2,65
- Sin Alcohol bot. 2,95
- barril 0,50l 4,90
- Con Limón bot. 2,95
- Moretti** bot. 3,80
- Sin Gluten bot. 2,95

CAFÉ Y TÉ ILLY

- Espresso** 2,10
- Caffè Americano** 2,50
- Espresso Macchiato** 2,20
- Té** 2,50
- Cappuccino Originale** 2,65
- Tiramisu Coffee** 3,50
- Caffè Corretto** 2,95
- Sirope de tiramisú, café, leche, cacao en polvo y bizcocho.
- Latte Macchiato** 2,50
- Hot Chocolate** 2,50

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

VAPIANO | kids

Comida y Bebida 9,95

PASTA

- Pomodoro (V)
- Bolognese
- Con mantequilla y queso

PIZZA

- Margherita (V)
- Prosciutto Cotto

+ Agua o Zumo de Naranja o Piña

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8,00
Aperol, prosecco y soda.
- Fiero Spritz** 8,50
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda y Zest de naranja.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9,50
Ron Bacardi, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.
- Fiero Tonic** 8,50
Martini Fiero, Royal Bliss y rodaja de naranja.
- 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.

Happy 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

SANGRÍA

- Sangría** copa 4,70 botella 16,95

VINOS

TINTO

- Faisà - Vins de Taller ECO**
copa 5,10 botella 20,95
MERLOT ECOLÓGICO. D.O. L'EMPORDÀ
- Tomàs Cusiné Llebre ECO**
copa 5,10 botella 20,95
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO ECOLÓGICO. D.O. COSTERS DEL SEGRE

- 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

- Viña Pomal**
copa 4,70 botella 19,95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

- Negroamaro Puglia IGT**
copa 4,70 botella 19,95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANCO

- Eriçó - Vins de Taller ECO**
copa 5,10 botella 20,95
GARNACHA BLANCA ECOLÓGICO D.O. L'EMPORDÀ
- Castell de Raimat**
copa 4,70 botella 19,95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE
- 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

ROSADO

- Mas Donis**
copa 4,70 botella 19,95
SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA D.O. MONTSANT

- Vol d'Ànima de Raimat**
copa 4,70 botella 19,95
CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

f i g @vapianobarcelona

vapiano.es

ESPAÑOL

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI

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

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

Pan de Ajo VE 7,95

Pan de Ajo con Queso V 8,95
VE Con queso vegano

INSALATA

Salad Dressing Salsa Cesare / Rúcula y mostaza V / Balsámico VE

Niçoise 13,10
Mezclum de ensaladas, tomates cherry, judías verdes, patata, olivas negras, cebolleta, atún, huevo duro y cebolla roja.

Mista Piccola VE 5,95
Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.

Cesare Pollo 13,50 | Sin pollo 10,70
Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.

Burrata V 15,50
Tomates cherry con burrata, hojas de albahaca y rúcula.

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

Bruschetta Mix 9,95
Nuestras tres deliciosas bruschettas.

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

Mista Della Casa V 11,95
VE Si la pides sin queso.
Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimienta 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 V 11,80
Tomates cherry con mozzarella de búfala, hojas de albahaca y rúcula.

No te olvides de los extras: **Champiñones, calabacín o huevo** +2,00
Pollo, ternera, atún, langostinos +3,00 **Quesos** +2,00 **Pan** +1,00

SOPA

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi V 13,30
VE 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 y salsa pesto.

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

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

V Vegetariano VE 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 V 9,95
VE También disponible sin queso
Salsa casera de tomate picante con ajo, cebolla y chile.

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

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

Pomodoro y Mozzarella V 10,70
Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.

Pesto Rosso V 12,10
Tomates cherry y piñones tostados. Servido con nuestro pesto rosso casero (tomates, anacardos, ajo, chile, albahaca y queso).

Vegan Bolognese V 13,50
Plant-based 'Future Farm', cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.

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.

Pesto Basilico V 12,10
Pesto de albahaca con piñones tostados y queso.

No te olvides de los extras:
Champiñones o vegetales +2,00
Pollo, ternera, atún, salmón o langostinos +3,00 **Quesos** +2,00 **Pan** +1,00

Añade tu insalata mini +3,50

Nuestra pasta no tiene huevo.

PIZZA

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 VE 7,95 **Pepperoni** 11,95
Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

Pan de Ajo con Queso V 8,95 **Salame** 11,95
VE Disponible con queso vegano
Salami con salsa de tomate y mozzarella.

Margherita V 11,50 **Quattro Formaggi** V 13,80
VE Disponible con queso vegano
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.
Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95 **BBQ Pollo** 14,80
Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.
Pechuga de pollo, queso ahumado, cebolla roja, tomates marinados y salsa BBQ.

Funghi V 12,50 **Diavolo** 12,95
VE Disponible con queso vegano
Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.
Pepperoni, mix de pimientos y jalapeño o chili rojo, cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

Hawaii 12,95 **Verdure** V 13,10
Jamón cocido italiano y piña fresca en salsa de tomate y mozzarella.
VE Disponible con queso vegano
Verduras asadas y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.

Tonno 13,50 **Quattro Stagioni** 13,80
Atún y cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.
Jamón cocido italiano, champiñones frescos, alcachofas y olivas negras con salsa de tomate y mozzarella.

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

No te olvides de los extras:
Vegetales +2,00 **Quesos** +2,00 **Pollo BBQ, salmón, atún** +3,00

DOLCI & GELATO

Tiramisú V 4,00 | 5,25 **Cheesecake** V 5,65
Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.
Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.

Crema di Fragola V 4,00 | 5,25 **Death by Chocolate** V 5,65
Crema mascarpone con fresas.
Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.

Panna Cotta V 4,00 | 5,25 **Helados y Sorbetes Vapiano** 4,70
Con salsa de fresas.
Chocolate negro V

Brownie Caramello V 4,00 | 5,25
Brownie de avellanas, crema mascarpone y caramelo salado.
Vainilla V
Fresa V
Sorbetes de mango VE

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

- Unsweetened Ginger
- Peach Vanilla
- Pomegranate
- Elderflower & Mint



REFRESCS

- Coca-Cola** Regular o Zero bot. 0,35l 3,35
- Fanta Taronja o Llimona** bot. 0,35l 3,35
- Sprite** bot. 0,35l 3,35
- Appletiser Apple** bot. 3,35
- Royal Bliss** Tònica o Soda bot. 2,95

AIGUA

- San Pellegrino** Amb gas 0,50l 3,00
- Acqua Panna** 0,50l 3,00
- Aigua sense Gas** 0,50l 2,50
- Aigua amb Gas** 0,50l 2,50

CERVESA

- Cervesa** bot. 2,95
- Artesana bot. 3,80
- barril 0,33l 2,65
- Sense Alcohol bot. 2,95
- barril 0,50l 4,90
- Amb Llimona bot. 2,95
- Moretti** bot. 3,80
- Sense Gluten bot. 2,95

CAFÈ I TE ILLY

- Espresso** 2,10
- Caffè Americano** 2,50
- Espresso Macchiato** 2,20
- Te** 2,50
- Cappuccino Originale** 2,65
- Tiramisu Coffee** 3,50
- Caffè Corretto** 2,95
- Xarop de tiramisú, cafè, llet, cacau en pols i bescurts.
- Hot Chocolate** 2,50
- Latte Macchiato** 2,50

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

VAPIANO | kids

Menjar i Beguda 9,95

PASTA

- Pomodoro
- Bolognese
- Amb mantega i formatge

+ Aigua o Suc de Taronja o Pinya

PIZZA

- Margherita
- Prosciutto Cotto

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8,00
- Aperol, prosecco i soda.
- Fiero Spritz** 8,50
- Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda i Zest de taronja.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9,50
- Ron Bacardi, suc de llima, xarop de sucre, soda i fulls de menta / maduixes.
- Fiero Tonic** 8,50
- Martini Fiero, Royal Bliss i rodanxa de taronja.
- 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.

Happy 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** bot. 2,75
- Suc de Pinya** bot. 2,75

SANGRIA

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

VINS

NEGRE

- Faisà - Vins de Taller ECO**
- copa 5,10 botella 20,95
- MERLOT ECOLÒGIC. D.O. L'EMPORDÀ
- Tomàs Cusiné Llebre ECO**
- copa 5,10 botella 20,95
- CABERNET SAUVIGNON, MERLOT I TEMPRANILLO ECOLÒGIC D.O. COSTERS DEL SEGRE

Paseante El Pispá

- copa 4,70 botella 19,95
- GARNATXA D.O. MONTSANT

Celeste

- copa 4,70 botella 19,95
- TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Pomal

- copa 4,70 botella 19,95
- TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Negroamaro Puglia IGT

- copa 4,70 botella 19,95
- 100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANC

- Eriçó - Vins de Taller ECO**
- copa 5,10 botella 20,95
- GARNATXA BLANCA ECOLÒGIC D.O. L'EMPORDÀ

Castell de Raimat

- copa 4,70 botella 19,95
- CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

Paseante El Charla

- copa 4,70 botella 19,95
- VERDEJO D.O. RUEDA

Lolo

- copa 4,70 botella 19,95
- ALBARIÑO D.O. RIÁS BAIXAS

Salento IGT

- copa 4,70 botella 19,95
- CHARDONNAY I MALVASIA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSAT

Mas Donis

- copa 4,70 botella 19,95
- SYRAH, MERLOT I GARNATXA NEGRA D.O. MONTSANT

Vol d'Ànima de Raimat

- copa 4,70 botella 19,95
- CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

f i g d @vapianobarcelona

vapiano.es

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

Pa d'All VE 7,95

Pa d'All amb Formatge V 8,95
VE Amb formatge vegà

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

Bruschetta Mix 9,95
Les nostres tres delicioses bruschettas.

Bastone Salsa V 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

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

Niçoise 13,10
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 13,50 | Sense pollastre 10,70
Enciam romà, crostons casolans, pollastre a la planxa i formatge.

Burrata V 15,50
Tomàquets cherry amb burrata, fulles d'alfàbrega i ruca.

Mista Della Casa V 11,95
VE Si la pides sin queso.
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** +2,00
Pollastre, vedella, tonyina, llagostins +3,00 **Formatges** +2,00 **Pa** +1,00

SOPA

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

RISOTTO & LASAGNA

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 i salsa pesto.

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

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

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.

Aglie 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 i Mozzarella V 10,70
Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.

Pesto Rosso V 12,10
Tomàquets cherry i pinyons torrats. Servit amb el nostre pesto rosso casolà (tomàquets, anacards, all, bitxo, alfàbrega i formatge).

Vegan Bolognese V 13,50
Plant-based 'Future Farm', ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.

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.

Pesto Basilico V 12,10
Pesto d'alfàbrega amb pinyons torrats i formatge.

No t'oblidis dels extres:
Xampinyons o vegetals +2,00
Pollastre, vedella, tonyina, salmó o llagostins +3,00 **Formatges** +2,00 **Pa** +1,00

Afegeix la teva insalata mini +3,50

La nostra pasta no té ou.

PIZZA

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 VE 7,95 **Peperoni** 11,95
Peperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.

Pa d'All amb Formatge V 8,95 **Salame** 11,95
VE Disponible amb formatge vegà
Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Margherita V 11,50 **Quattro Formaggi** V 13,80
VE Disponible amb formatge vegà
Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.
Gorgonzola, scamorza (formatge fumat), mozzarella i formatge italià curat, amb ruca.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95 **BBQ Pollo** 14,80
Pernil cuït italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.
Pit de pollastre, formatge fumat, ceba vermella, tomàquets marinats i salsa BBQ.

Funghi V 12,50 **Diavolo** 12,95
VE Disponible amb formatge vegà
Xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.
Peperoni, mix de pebrot i bitxo, ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.

Hawaii 12,95 **Verdure** V 13,10
Pernil cuït italià i pinya fresca amb salsa de tomàquet i mozzarella.
VE Disponible amb formatge vegà
Verdures rostides i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.

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

Calzone 14,90
Peperoni, pernil cuït italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.
Quattro Stagioni 13,80
Pernil cuït italià, xampinyons frescos, carxofes i olives negres amb salsa de tomàquet i mozzarella.

No t'oblidis dels extres:
Vegetals +2,00 **Formatges** +2,00 **Pollastre BBQ, salmó, tonyina** +3,00

DOLCI & GELATO

Tiramisú V 4,00 | 5,25 **Cheesecake** V 5,65
Crema mascarpone, bescuits i un punt de licor (Amaretto), amb cafè i cacau.
Pastís cremós de formatge amb salsa casolana de maduixes.

Crema di Fragola V 4,00 | 5,25 **Death by Chocolate** V 5,65
Crema mascarpone amb maduixes.
Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.

Panna Cotta V 4,00 | 5,25 **Gelats i Sorbets Vapiano** 4,70
Amb salsa de maduixes.
Xocolata negra V

Brownie Caramello V 4,00 | 5,25
Brownie d'avellanes, crema mascarpone i caramell salat.
Vainilla V
Maduixa V
Sorbet de mango VE

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

- Unsweetened Ginger
- 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
- Appletiser Apple** bot. 3.35
- Royal Bliss** Tonic or Soda bot. 2.95

WATER

- San Pellegrino** Sparkling 0.50l 3.00
- Acqua Panna** 0.50l 3.00
- Still Water** 0.50l 2.50
- Sparkling Water** 0.50l 2.50

BEER

- Beer** bot. 2.95
- draught beer 0.33l 2.65
- draught beer 0.50l 4.90
- Moretti** bot. 3.80
- Craft Beer** bot. 3.80
- Without Alcohol** bot. 2.95
- With Lemon** bot. 2.95
- Without Gluten** bot. 2.95

COFFEE & TEA ILLY

- Espresso** 2.10
- Espresso Macchiato** 2.20
- Cappuccino Originale** 2.65
- Caffè Corretto** 2.95
- 2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac
- Latte Macchiato** 2.50
- Caffè Americano** 2.50
- Tea** 2.50
- Tiramisu Coffee** 3.50
- Tiramisu syrup, coffee, milk, cocoa powder and sponge fingers.
- Hot Chocolate** 2.50

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

VAPIANO | kids

Main & Drink 9.95

PASTA

- Pomodoro** (V)
- Bolognese**
- With butter and cheese**

PIZZA

- Margherita** (V)
- Prosciutto Cotto**

+ Water or Orange / Pineapple Juice

COCKTAILS



- Aperol Spritz** 8.00
Aperol, prosecco and soda.
- Fiero Spritz** 8.50
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda and orange Zest.
- Mojito / Strawberry Mojito** 9.50
Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup, soda and mint leaves / strawberries.
- Fiero Tonic** 8.50
Martini Fiero, Royal Bliss and a slice of orange.
- 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.

Happy 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

SANGRÍA

- Sangría** glass 4.70 bottle 16.95

WINE

RED WINE

- Faisà - Vins de Taller** ECO
glass 5.10 bottle 20.95
ECOLOGICAL MERLOT D.O. L'EMPORDÀ
- Tomàs Cusiné Llebre** ECO
glass 5.10 bottle 20.95
ECOLOGICAL CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & TEMPRANILLO. D.O. COSTERS DEL SEGRE
- 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

Viña Pomal

glass 4.70 bottle 19.95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Negroamaro Puglia IGT

glass 4.70 bottle 19.95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

WHITE WINE

- Eriçó - Vins de Taller** ECO
glass 5.10 bottle 20.95
ECOLOGICAL GARNACHA BLANCA D.O. L'EMPORDÀ
- Castell de Raimat**
glass 4.70 bottle 19.95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE
- 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 & MALVASIA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSÉ WINE

Mas Donis

glass 4.70 bottle 19.95
SYRAH, MERLOT & GARNACHA TINTA D.O. MONTSANT

Vol d'Ànima de Raimat

glass 4.70 bottle 19.95
CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

ENGLISH

VAPIANO



MENU

f i d @vapianobarcelona

vapiano.es

ANTIPASTI

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

Garlic Bread VE 7.95

Garlic Bread with Cheese V 8.95
VE With vegan cheese

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

Bruschetta Mix 9.95
 Our three delicious bruschetta.

Bastone Salsa V 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 Sauce / Rocket and mustard V / Balsamic VE

Niçoise 13.10
 Mixed leaf salad, cherry tomatoes, green beans, potato, black olives, spring onion, tuna, boiled egg and red onion.

Mista Piccola VE 5.95
 Salad mix, cherry tomatoes and grated carrot.

Cesare Pollo 13.50 | Without chicken 10.70
 Cos lettuce, homemade croutons, grilled chicken and cheese.

Burrata V 15.50
 Cherry tomatoes with burrata di bufala, basil leaves and rocket.

Mista Della Casa V 11.95
VE 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 V 11.80
 Cherry tomatoes with mozzarella di bufala, basil leaves and rocket.

Don't forget the extra: **Mushrooms, zucchini or egg** +2.00
Chicken, beef, tuna, prawns +3.00 **Cheese** +2.00 **Bread** +1.00

SOUP

Tomato Soup V
 Small 5.00 Regular 7.00
 Served with our homemade croutons and cheese (optional).

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi V 13.30
VE 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 and pesto sauce.

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

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

V Vegetarian VE 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 V 9.95
VE Also available without cheese
 Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

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

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

Pomodoro and Mozzarella V 10.70
 Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.

Pesto Rosso V 12.10
 Cherry tomatoes and toasted pine nuts. Served with our homemade pesto rosso (tomatoes, cashews, garlic, chilli, basil and cheese).

Vegan Bolognese V 13.50
 Plant-based 'Future Farm', onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.

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.

Pesto Basilico V 12.10
 Basil pesto with toasted pine nuts and cheese.

Don't forget the extra:
Mushrooms or vegetables +2.00
Chicken, beef, tuna, prawns +3.00 **Cheese** +2.00 **Bread** +1.00

Add your insalata mini +3.50

Our pasta is egg-free.

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 VE 7.95 **Pepperoni** 11.95
 Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

Garlic Bread with Cheese V 8.95 **Salame** 11.95
VE Available with vegan cheese
 Salami on tomato sauce and mozzarella.

Margherita V 11.50 **Quattro Formaggi** V 13.80
VE Available with vegan cheese
 Tomato sauce, mozzarella and basil.
 Gorgonzola, scamorza (smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese, with rocket.

Prosciutto Cotto e Funghi 12.95 **BBQ Pollo** 14.80
 Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
 Chicken breast, smoked cheese, red onions, marinated tomatoes and BBQ sauce.

Funghi V 12.50 **Diavolo** 12.95
VE Available with vegan cheese
 Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
 Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella.

Hawaii 12.95 **Verdure** V 13.10
 Italian cooked ham and fresh pineapple on tomato sauce and mozzarella.
VE Available with vegan cheese
 Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.

Tonno 13.50 **Quattro Stagioni** 13.80
 Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.
 Italian cooked ham, fresh mushrooms, artichokes and black olives with tomato sauce and mozzarella.

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

Don't forget the extra:
Vegetables +2.00 **Cheese** +2.00 **BBQ chicken, salmon, tuna** +3.00

DOLCI & GELATO

Tiramisú V 4.00 | 5.25 **Cheesecake** V 5.65
 Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.
 Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.

Crema di Fragola V 4.00 | 5.25 **Death by Chocolate** V 5.65
 Mascarpone cream with strawberries.
 Homemade chocolate cake with cream.

Panna Cotta V 4.00 | 5.25 **Vapiano Ice Cream & Sorbet** 4.70
 With strawberry sauce.
 Dark chocolate V

Brownie Caramello V 4.00 | 5.25
 Brownie with hazelnuts, mascarpone cream and salted caramel.
 Vanilla V
 Strawberry V
 Mango sorbet VE

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

- Gingembre non sucré
- Pêche Vanille
- Grenade
- Fleur de sureau et menthe



RAFRAÎCHISSEMENTS

- Coca-Cola** Regular ou Zero bouteille 0,35 l 3,35
- Fanta Naranja o Limón** bouteille 0,35 l 3,35
- Sprite** bouteille 0,35 l 3,35
- Appletiser Apple** bouteille 3,35
- Royal Bliss** Tonique ou Soda bouteille 2,95

EAUX

- San Pellegrino** Eau Pétillante 0,50 l 3,00
- Acqua Panna** 0,50 l 3,00
- Eau Plate** 0,50 l 2,50
- Eau Pétillante** 0,50 l 2,50

BIÈRE

- | | | | |
|----------------|----------------------|-----------------------|----------------|
| Bière | bouteille 2,95 | Artisanale | bouteille 3,80 |
| | pression 0,33 l 2,65 | Sans Alcool | bouteille 2,95 |
| | pression 0,50 l 4,90 | Avec du Citron | bouteille 2,95 |
| Moretti | bouteille 3,80 | Sans Gluten | bouteille 2,95 |

CAFÉ ILLY ET THÉ

- | | | | |
|-----------------------------|--|------------------------|------|
| Espresso | 2,10 | Caffè Americano | 2,50 |
| Espresso Macchiato | 2,20 | Thé | 2,50 |
| Cappuccino Originale | 2,65 | Tiramisu Coffee | 3,50 |
| Caffè Corretto | 2,95 | | |
| | 2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac | | |
| Latte Macchiato | 2,50 | Hot Chocolate | 2,50 |

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

COCKTAILS



Happy hour
De 17h à 20h
2x1

- | | | | |
|--|------|---|------|
| Aperol Spritz
Aperol, prosecco et soda. | 8,00 | Martini Royal
Martini Bianco et prosecco. | 8,00 |
| Fiero Spritz
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda et Zest d'orange. | 8,50 | Strawberry Bellini
Prosecco et purée de fraises. | 6,80 |
| Mojito / Strawberry Mojito
Ron Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre, soda et feuilles de menthe/fraise. | 9,50 | Caipirissima
Ron Bacardi, jus de citron vert et sucre roux. | 9,50 |
| Fiero Tonic
Martini Fiero, Royal Bliss et tranche d'orange. | 8,50 | Negroni
Campari, Martini, Gin et orange. | 8,50 |

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

SANGRÍA

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

VIN

ROUGE

- Faisà - Vins de Taller ECO**
verre 5,10 bouteille 20,95
MERLOT ÉCOLOGIQUE. D.O. L'EMPORDÀ
- Tomàs Cusiné Llebre ECO**
verre 5,10 bouteille 20,95
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT ET TEMPRANILLO ÉCOLOGIQUE D.O. COSTERS DEL SEGRE

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

Viña Pomal

- verre 4,70 bouteille 19,95
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Negroamaro Puglia IGT

- verre 4,70 bouteille 19,95
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

BLANC

- Eriçó - Vins de Taller ECO**
verre 5,10 bouteille 20,95
GARNACHA BLANCA ÉCOLOGIQUE D.O. L'EMPORDÀ

Castell de Raimat

- verre 4,70 bouteille 19,95
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

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 ET MALVASIA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

ROSÉ

Mas Donis

- verre 4,70 bouteille 19,95
SYRAH, MERLOT ET GARNACHA ROUGE D.O. MONTSANT

Vol d'Ànima de Raimat

- verre 4,70 bouteille 19,95
CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

FRANÇAIS

VAPIANO

MENU

VAPIANO | kids

Plat e Boisson 9,95

PASTA

Pomodoro (V)

Bolognese

Avec du beurre et du fromage

+ Eau ou Jus d'orange ou d'ananas

PIZZA

Margherita (V)

Prosciutto Cotto

ANTIPASTI

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

Pain à l'Ail VE 7,95

Pain à l'Ail avec Fromage V 8,95
VE Avec du fromage végane

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

Bruschetta Mix 9,95
Nos trois délicieuses bruschettas.

Bastone Salsa V 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 V / Balsamique VE

Niçoise 13,10
Mélange de salades, tomates cerises, haricots verts, pomme de terre, olives noires, ciboulette, thon, œuf dur et oignon rouge.

Mista Piccola VE 5,95
Mélange de salades, tomates cerises et carottes râpées.

Cesare Pollo 13,50 | Sans poulet 10,70
Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

Burrata V 15,50
Tomates cerises, burrata, radis émincé et roquette.

Mista Della Casa V 11,95
VE 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 grillées, oignons verts, tomates cerises et fromage.

Caprese V 11,80
Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

N'oubliez pas les extras : **Champignons, courgette ou œuf** +2,00
Poulet, bœuf, thon, crevettes +3,00 **Fromage** +2,00 **Pain** +1,00

SOUPE

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi V 13,30
VE Aussi avec de la crème végane
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 et pesto basilique.

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

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

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

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

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

Pomodoro et Mozzarella V 10,70
Sauce tomate maison, oignon et mozzarella.

Pesto Rosso V 12,10
Tomates cerises et pignons de pin grillés. Servi avec notre pesto rosso maison (tomates, noix de cajou, ail, piment, basilic et fromage).

Vegan Bolognese V 13,50
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 V 12,10
Pesto basilique avec pignons de pin grillés et fromage.

N'oubliez pas les extras :
Champignons ou légume +2,00
Poulet, bœuf, saumon ou crevettes +3,00 **Fromage** +2,00 **Pain** +1,00

Ajoutez une insalata mini +3,50

Nos pâtes ne contiennent pas d'œuf.

PIZZA

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

FROMAGE VÉGAN DISPONIBLE DANS TOUTES LES PIZZAS +1,50

Pain à l'Ail VE 7,95 **Pepperoni** 11,95
Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

Pain à l'Ail avec Fromage V 8,95 **Salame** 11,95
VE Disponible avec du fromage végane
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.

Margherita V 11,50 **Quattro Formaggi** V 13,80
VE Disponible avec du fromage végane
Sauce tomate, mozzarella et basilic.
Gorgonzola, scamorza (fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.

Prosciutto Cotto e Funghi 12,95 **BBQ Pollo** 14,80
Jambon cuit italien et champignons frais dans une sauce tomate et mozzarella.
Filet de poulet, fromage fumé, oignons rouges, tomates marinées et de la sauce BBQ.

Funghi V 12,50 **Diavolo** 12,95
VE Disponible avec du fromage végane
Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.
Pepperoni, mélange de poivrons, oignons rouges avec de la sauce tomate et mozzarella.

Hawaii 12,95 **Verdure** V 13,10
Jambon italien et ananas frais dans une sauce tomate et mozzarella.
VE Disponible avec du fromage végane
Légumes grillés et champignons frais avec de la 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.
Quattro Stagioni 13,80
Jambon cuit italien, champignons frais, artichauts et olives noires avec sauce tomate et mozzarella.

N'oubliez pas les extras :
Légume +2,00 **Fromage** +2,00 **Poulet BBQ, saumon, thon** +3,00

DOLCI & GELATO

Tiramisú V 4,00 | 5,25 **Cheesecake** V 5,65
Mascarpone, biscuit, une pointe de liqueur (Amaretto), café et cacao.
Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.

Crema di Fragola V 4,00 | 5,25 **Death by Chocolate** V 5,65
Crème mascarpone et fraises.
Tarte au chocolat maison avec de la crème.

Panna Cotta V 4,00 | 5,25 **Glaces et Sorbets Vapiano** 4,70
Accompagnée d'une sauce aux fraises.
Chocolat noir V

Brownie Caramello V 4,00 | 5,25
Brownie aux noisettes, crème de mascarpone et caramel salé.
Glace à la vanille V
Glace à la fraise V
Sorbet à la mangue VE

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.