

BEBIDAS

VAPIANO ICE TEA 4,80

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



REFRESCOS

Coca-Cola	Regular o Zero	bot. 0,35l	3,35	San Pellegrino	Con gas	0,50l	3,00
Fanta Naranja o Limón		bot. 0,35l	3,35	Acqua Panna		0,50l	3,00
Sprite		bot. 0,35l	3,35	Agua sin Gas		0,50l	2,50
Appletiser Apple		bot.	3,35	Agua con Gas		0,50l	2,50
Royal Bliss	Tónica o Soda	bot.	2,95				

CERVEZA

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

CAFÉ & 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		
	2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac		
Latte Macchiato	2,50	Hot Chocolate	2,50

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



Comida y Bebida 9,95

PASTA

- Pomodoro
- Bolognese
- Con mantequilla y queso

+ Agua o Zumo de Naranja o Piña

PIZZA

- Margherita
- Prosciutto Cotto

COCKTAILS



Aperol Spritz	8,00	Martini Royal	8,00
Aperol, prosecco y soda.		Martini Bianco y prosecco.	
Fiero Spritz	8,00	Strawberry Bellini	5,50
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda y Zest de naranja.		Prosecco y puré de fresas.	
Mojito / Strawberry Mojito	8,00	Caipirissima	8,00
Ron Bacardi, zumo de lima, sirope de azúcar, soda y hojas de menta / fresas.		Ron Bacardi, zumo de limas y azúcar moreno.	
Fiero Tonic	8,00	Negroni	8,00
Martini Fiero, Royal Bliss y rodaja de naranja.		Campari, Martini, Gin y naranja.	

VINOS

copa 4,70 botella 19,95

Tinto

Paseante El Pispá
GARNACHA D.O. MONTSANT

Celeste
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Pomal
TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Negroamaro Puglia IGT
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

Blanco

Castell de Raimat
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

Paseante El Charla
VERDEJO D.O. RUEDA

Lolo
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

Salento IGT
CHARDONNAY Y MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Rosado

Mas Donis
SYRAH, MERLOT Y GARNACHA TINTA D.O. MONTSANT

Vol d'Ànima de Raimat
CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

6,00

Virgin Strawberry Mojito
Sprite, lima, azúcar moreno y puré de fresa.

Virgin Mojito
Sprite, lima y azúcar moreno.

Virgin Sex on the Beach
Zumo de naranja, puré de fresa y lima.

CAVA & ESPUMOSOS

Prosecco
copa 4,70 botella 19,95

Cava Codorniu Ecológico Brut
copa 4,70 botella 19,95

SANGRÍA & TINTO VERANO

Sangría
copa 4,70 botella 16,95

Tinto de verano
copa 4,70

ZUMOS

botella 2,75

- Zumo de Naranja
- Zumo de Piña

f i g @vapianobarcelona

vapiano.es | Gran Via, 630

ESPAÑOL

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI PARA COMPARTIR

Pan de Ajo VE	7,95	
Pan de Ajo con Queso V VE Con queso vegano	8,95	Clásica V VE 1 ud. 4,00 2 uds. 8,00 Pan de ciabatta con tomates marinados en aceite de oliva, ajo, albahaca y rúcula.
Polpette Albóndigas de carne con salsa de tomate y champiñones. Con pan de ciabatta.	8,95	Con Mozzarella V 1 ud. 4,95 2 uds. 8,95 Con mozzarella de búfala, salsa pesto y rúcula.
Burrata piccante V Masa de pizza con mantequilla y aceite de ajo, burrata y chili.	8,95	Con Gamberetti 1 ud. 4,95 2 uds. 8,95 Con gambas a la plancha y rúcula.

INSALATA

Salad Dressing Salsa Cesare / Rúcula y mostaza V / Balsámico VE			Incluye pan de ciabatta
Cesare Pollo 13,50 Sin pollo 10,70 Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.		Rucola V 4,00 Rúcula, queso, tomates cherry, aceite de oliva y vinagre balsámico.	
Mista Piccola VE 5,95 Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.		Insalata Mini V 3,50 Mezclum de ensaladas, tomates cherry y rábanos.	
Niçoise 13,10 Mezclum de ensaladas, tomates cherry, judías verdes, patata, olivas negras, cebolleta, atún, huevo duro y cebolla roja.		Mista Della Casa V 11,95 VE Si la pides sin queso Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimiento rojo y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.	
Burrata Pomodoro V 12,80 Burrata en aceite de oliva con tomates cherry y picatostes caseros.			
Caprese V 11,80 Tomates cherry con mozzarella de búfala, hojas de albahaca y rúcula.		Reef'n Beef 15,95 Solomillo de ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.	

SOPA

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi V 13,50 VE También disponible con crema vegana Champiñones, cebollas, zumo de limón, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.		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.		Lasagna al Forno 14,60 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



Nuestros Clásicos

Cacio e Pepe 10,00 Un clásico de la cocina romana. Simple y delicioso. Aceite de oliva, queso y pimienta negra.		Carbonara 13,70 Beicon y cebolla en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.
Gamberetti e Spinaci 13,95 Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.		Chicken Alfredo 13,95 Pollo con champiñones, cebolla, huevo y queso acompañado de una salsa de crema de leche con nuez moscada.
Bolognese 13,70 Ternera, cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.		All'arrabbiata V 10,00 VE También disponible sin queso Salsa casera de tomate picante con ajo, cebolla y chile.

Vuestras Favoritas

Aglio e Olio V 10,00 VE Si la pides sin queso Ajo en aceite de oliva y perejil.		Pollo piccante 13,70 Pak choy, pimiento rojo y amarillo, pollo y salsa de naranja y chili.
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.		Gamberetti limone 13,70 Gambas, cebolla, limón y pimientos amarillos al pesto.
Pomodoro e Mozzarella V 10,00 Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.		Gamberetti 13,70 Gambas, cebolleta y tomates cherry en salsa casera de tomate.
Pesto Basilico V 12,70 Pesto de albahaca con piñones tostados y queso.		Carbonara Salmone 13,95 Salmón ahumado y cebollas en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.
Vegan Bolognese VE 13,70 Plant-based 'Future Farm', cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.		

EXTRAS

Champiñones	+1,00
Vegetales	+0,50
Pollo, Pollo BBQ o ternera	+3,00
Atún, salmón, gambas, burrata, bufala	+3,00
Beicon, pepperoni, salami, prosciutto	+1,50
Quesos	+1,50
Pan de ciabatta (2 uds.)	+1,00

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.

VE QUESO VEGANO DISPONIBLE EN TODAS LAS PIZZAS +1,50

Nuestras Clásicas

Marinara VE 9,00 Salsa de tomate y ajo fresco rociada con aceite de oliva virgen y albahaca.		Margherita V VE 11,70 Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.
Funghi V VE 12,70 Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.		Prosciutto Cotto e Funghi 13,10 Jamón cocido italiano y champiñones frescos en salsa de tomate y mozzarella.
Salame 12,10 Salami con salsa de tomate y mozzarella.		Pepperoni 12,10 Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella.

Vuestras Favoritas

Quattro Formaggi V 13,80 Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.		Bianca di Pancetta e Scamorza 13,10 Nata, mozzarella, pancetta, scamorza (queso ahumado) y cebolla roja.
BBQ Pollo 14,80 Pechuga de pollo, queso ahumado, cebolla roja, tomates marinados y salsa BBQ.		Mortadella e Stracciatella 14,80 Crema de pesto, mozzarella, mortadella y stracciatella.
Diavolo 12,95 Pepperoni, mix de pimientos y jalapeño o chili rojo, cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.		Calzone 14,80 Pepperoni, jamón cocido italiano y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.
Verdure V VE 12,95 Verduras asadas y champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.		Tonno 13,50 Atún y cebolla roja en salsa de tomate y mozzarella.

DOLCI & GELATO

Tiramisú V 4,20 Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.		Cheesecake V 5,70 Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.
Crema di Fragola V 4,20 Crema mascarpone con fresas.		Death by Chocolate V 5,70 Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.
Panna Cotta V 4,20 Con salsa de fresas.		Helados y Sorbetes Vapiano 4,75 Chocolate negro V Vainilla V Fresa V Sorbete de mango VE
Cannoli Siciliani 4,20 Galleta rellena.		

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

BEGUDES

VAPIANO ICE TEA 4,80

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



REFRESCS

Coca-Cola	Regular o Zero	bot. 0,35l	3,35	San Pellegrino	Con gas	0,50l	3,00
Fanta	Taronja o Llimona	bot. 0,35l	3,35	Acqua Panna		0,50l	3,00
Sprite		bot. 0,35l	3,35	Aigua sense Gas		0,50l	2,50
Appletiser	Apple	bot.	3,35	Aigua amb Gas		0,50l	2,50
Royal Bliss	Tònica o Soda	bot.	2,95				

CERVESA

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

CAFÈ & 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		
	2 cl Grappa, 2 cl Baileys, 2 cl Cognac		
Latte Macchiato	2,50	Hot Chocolate	2,50

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

VAPIANO | kids

PASTA

Pomodoro

Bolognese

Amb mantega i formatge

+ Aigua o Suc de Taronja o Pinya

PIZZA

Margherita

Prosciutto Cotto

Menjar i Beguda

9,95

COCKTAILS



Aperol Spritz	8,00	Martini Royal	8,00
Aperol, prosecco i soda.		Martini Bianco i prosecco.	
Fiero Spritz	8,00	Strawberry Bellini	5,50
Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda i Zest de taronja.		Prosecco i puré de maduixes.	
Mojito / Strawberry Mojito	8,00	Caipirissima	8,00
Ron Bacardi, suc de llima, xarop de sucre, soda i fulles de menta/maduixes.		Ron Bacardi, suc de llimes i sucre morè.	
Fiero Tonic	8,00	Negroni	8,00
Martini Fiero, Royal Bliss i rodanxa de taronja.		Campari, Martini, Gin i taronja.	

VINS

copa 4,70 botella 19,95

Negre

Paseante El Pispá
GARNATXA D.O. MONTSANT

Celeste

TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Pomal

TEMPRANILLO D.O. RIOJA

Negroamaro Puglia IGT

100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

Blanc

Castell de Raimat
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE

Paseante El Charla

VERDEJO D.O. RUEDA

Lolo

ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS

Salento IGT

CHARDONNAY I MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Rosat

Mas Donis
SYRAH, MERLOT I GARNATXA TINTA D.O. MONTSANT

Vol d'Ànima de Raimat

CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

MOCKTAILS (SENSE ALCOHOL) 6,00

Virgin Strawberry Mojito
Sprite, llima, sucre morè i puré de maduixa.

Virgin Mojito

Sprite, llima i sucre morè.

Virgin Sex on the Beach

Suc de taronja, puré de maduixa i llima.

CAVA & ESCUMOSOS

Prosecco
copa 4,70 botella 19,95

Cava Codorniu Ecològic Brut

copa 4,70 botella 19,95

SANGRIA & TINTO VERANO

Sangria
copa 4,70 botella 16,95

Tinto de verano

copa 4,70

SUCS

botella 2,75

Suc de Taronja

Suc de Pinya

f i g @vapianobarcelona

vapiano.es | Gran Via, 630

CATALÀ

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI PER A COMPARTIR

Pa d'All	7,95	
Pa d'All amb Formatge	8,95	
Amb formatge vegà		
Polpette	8,95	
Mandonguilles de carn amb salsa de tomàquet i xampinyons. Amb pa de ciabatta.		
Burrata piccante	8,95	
Massa de pizza amb mantega i oli d'all, burrata i bitxo.		

Les nostres Bruschettas

Clàssica	1 u. 4,00 2 u. 8,00
Pa de ciabatta amb tomàquets marinats en oli d'oliva, all i alfàbrega. Servit amb ruca.	
Amb Mozzarella	1 u. 4,95 2 u. 8,95
Amb mozzarella de búfala i salsa pesto.	
Amb Gamberetti	1 u. 4,95 2 u. 8,95
Amb gambes a la planxa i ruca.	

INSALATA

Salad Dressing	Salsa Cesare / Ruca i mostassa / Balsàmic	
Cesare Pollo	13,50 Sense pollastre 10,70	
Enciam romà, crostons casolans, pollastre a la planxa i formatge.		
Mista Piccola	5,95	
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.		
Niçoise	13,10	
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, mongetes verdes, patata, olives negres, ceba tendra, tonyina, ou dur i ceba vermella.		
Burrata Pomodoro	12,80	
Burrata en oli d'oliva amb tomàquets cherry i crostons casolans.		
Caprese	11,80	
Tomàquets cherry amb mozzarella de búfala, fulles d'alfàbrega i ruca.		
Rucola	4,00	
Ruca, formatge, tomàquets cherry, oli d'oliva i vinagre balsàmic.		
Insalata Mini	3,50	
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i raves.		
Mista Della Casa	11,95	
Si la demanes sense formatge		
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, pastanaga, rave, 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.		

SOPA

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi	13,50	
També disponible amb crema vegana		
Xampinyons, cebes, suc de llimona, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge.		
Risotto Chicken Alfredo	13,95	
Pit de pollastre, xampinyons, ceba, suc de llimona, ou, crema de llet, nou moscada i formatge.		
Lasagna al Forno	14,60	
Vedella, crema beixamel, formatge i una capa de mozzarella gratinada. Acompanyada d'una insalata mini.		
Risotto Gamberetti e Spinaci	13,95	
Gambes, pesto d'alfàbrega, crema de llet, nou moscada i formatge barrejat amb brots d'espínacs i tomàquets cherry.		

Vegetarià 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



AMB FORMATGE?

Una ració gratis amb qualsevol tipus de pasta

Els nostres Clàssics

Cacio e Pepe	10,00	Carbonara	13,70
Un clàssic de la cuina romana. Simple i deliciós. Oli d'oliva, formatge i pebre negre.		Bacó i ceba en una salsa de crema de llet amb ou fresc, formatge i julivert.	
Gamberetti e Spinaci	13,95	Chicken Alfredo	13,95
Gambes, pesto d'alfàbrega, crema de llet, nou moscada i formatge amb brots d'espínacs i tomàquets cherry.		Pollastre amb xampinyons, ceba, ou i formatge acompanyat d'una salsa de crema de llet amb nou moscada.	
Bolognese	13,70	All'arrabbiata	10,00
Vedella, ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.		També disponible sense formatge	
		Salsa casolana de tomàquet picant amb all, ceba i bitxo.	

Les nostres Favorites

Aglie e Olio	10,00	Pollo piccante	13,70
Si la demanes sense formatge		Pak choy, pebrot vermell i groc, pollastre i salsa de taronja i bitxo.	
All en oli d'oliva i julivert.			
Crema Di Funghi	12,70	Gamberetti limone	13,70
També disponible amb crema vegana		Gambes, ceba, llimona i pebrots grocs al pesto.	
Xampinyons i ceba amb vi blanc, crema de llet, nou moscada, julivert i formatge.			
Pomodoro e Mozzarella	10,00	Gamberetti	13,70
Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.		Gambes, ceba tendra i tomàquets cherry amb salsa casolana de tomàquet.	
Pesto Basilico	12,70	Carbonara Salmone	13,95
Pesto d'alfàbrega amb pinyons torrats i formatge.		Salmó fumat i cebes en una salsa de crema de llet amb ou fresc, formatge i julivert.	
Vegan Bolognese	13,70		
Plant-based 'Future Farm', ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa casolana de tomàquet.			

EXTRES

Xampinyons	+1,00
Vegetals	+0,50
Pollastre, pollastre BBQ o vedella	+3,00
Tonyina, salmó, gambes, burrata, bufala	+3,00
Bacó, pepperoni, salami, prosciutto	+1,50
Formatges	+1,50
Pa de ciabatta (2 u.)	+1,00

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

Les nostres Clàssiques

Marinara	9,00	Margherita	11,70
Salsa de tomàquet i all fresc ruixada amb oli d'oliva verge i alfàbrega.		Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.	
Funghi	12,70	Prosciutto Cotto e Funghi	13,10
Xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.		Pernil cuït italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.	
Salame	12,10	Pepperoni	12,10
Salami amb salsa de tomàquet i mozzarella.		Pepperoni, salsa de tomàquet i mozzarella.	

Les nostres Favorites

Quattro Formaggi	13,80	Bianca di Pancetta e Scamorza	13,10
Gorgonzola, scamorza (formatge fumat), mozzarella i formatge italià curat, amb ruca.		Nata, mozzarella, pancetta, scamorza (formatge fumat) i ceba vermella.	
BBQ Pollo	14,80	Mortadella e Stracciatella	14,80
Pit de pollastre, formatge fumat, ceba vermella, tomàquets marinats i salsa BBQ.		Crema de pesto, mozzarella, mortadella i stracciatella.	
Diavolo	12,95	Calzone	14,80
Pepperoni, mix de pebrot i bitxo, ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.		Pepperoni, pernil cuït italià i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.	
Verdure	12,95	Tonno	13,50
Verdures rostides i xampinyons frescos amb salsa de tomàquet i mozzarella.		Tonyina i ceba vermella amb salsa de tomàquet i mozzarella.	

DOLCI & GELATO

Tiramisú	4,20	Cheesecake	5,70
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	4,20	Death by Chocolate	5,70
Crema mascarpone amb maduixes.		Pastís casolà de xocolata, acompanyat amb nata.	
Panna Cotta	4,20	Gelats i Sorbets Vapiano	4,75
Amb salsa de maduixes.		Xocolata negra	
Cannoli Siciliani	4,20	Vainilla	
Galeta farcida.		Maduixa	
		Sorbet de mango	

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

DRINKS

VAPIANO ICE TEA 4.80

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



SOFTDRINKS

Coca-Cola	Regular or Zero	bot. 0.35l	3.35	San Pellegrino	Sparkling	0.50l	3.00
Fanta Orange or Lemon		bot. 0.35l	3.35	Acqua Panna		0.50l	3.00
Sprite		bot. 0.35l	3.35	Still Water		0.50l	2.50
Appletiser Apple		bot.	3.35	Sparkling Water		0.50l	2.50
Royal Bliss	Tonic or Soda	bot.	2.95				

BEER

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

COFFEE & TEA ILLY

Espresso	2.10	Caffè Americano	2.50
Espresso Macchiato	2.20	Tea	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

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

VAPIANO | kids

Main & Drink 9.95

PASTA

Pomodoro

Bolognese

With butter and cheese

+Water or Orange / Pineapple Juice

PIZZA

Margherita

Prosciutto Cotto

COCKTAILS



Aperol Spritz	8.00	Martini Royal	8.00
	Aperol, prosecco and soda.		Martini Bianco with prosecco.
Fiero Spritz	8.00	Strawberry Bellini	5.50
	Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda and orange Zest.		Prosecco with strawberry puree.
Mojito / Strawberry Mojito	8.00	Caipirissima	8.00
	Ron Bacardi, lime juice, sugar syrup, soda and mint leaves / strawberries.		Ron Bacardi, lime juice and brown sugar.
Fiero Tonic	8.00	Negroni	8.00
	Martini Fiero, Royal Bliss and a slice of orange.		Campari, Martini, Gin and orange.

WINE

glass 4.70 bottle 19.95

Red wine

Paseante El Pispá
GARNACHA D.O. MONTSANT
Celeste
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
Viña Pomal
TEMPRANILLO D.O. RIOJA
Negroamaro Puglia IGT
100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

White wine

Castell de Raimat
CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE
Paseante El Charla
VERDEJO D.O. RUEDA
Lolo
ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
Salento IGT
CHARDONNAY AND MALVASIA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

Rosé wine

Mas Donis
SYRAH, MERLOT AND GARNACHA TINTA D.O. MONTSANT
Vol d'Ànima de Raimat
CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

MOCKTAILS (ALCOHOL FREE) 6.00

Virgin Strawberry Mojito
Sprite, lime, brown sugar and strawberry puree.
Virgin Mojito
Sprite, lime and brown sugar.
Virgin Sex on the Beach
Orange juice, strawberry puree and lime.

CAVA & SPARKLING

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

SANGRÍA & TINTO VERANO

Sangría
glass 4.70 bottle 16.95
Tinto de verano
glass 4.70

JUICES

bottle 2.75

Orange Juice
Pineapple Juice



ANTIPASTI TO SHARE

Garlic Bread 	7.95	
Garlic Bread with Cheese   With vegan cheese	8.95	Classic   1 piece 4.00 2 pieces 8.00 Ciabatta bread with tomatoes marinated in olive oil, garlic and basil. Served with rocket.
Polpette Meatballs with tomato sauce and mushrooms. With ciabatta bread.	8.95	With Mozzarella  1 piece 4.95 2 pieces 8.95 With mozzarella di bufala and pesto sauce.
Burrata piccante 	8.95	With Gamberetti 1 piece 4.95 2 pieces 8.95 With grilled prawns and rocket.

INSALATA

<i>Salad Dressing</i> Cesare / Rocket and mustard  / Balsamic 		
Cesare Pollo 13.50 Without chicken 10.70 Cos lettuce, homemade cr�tons, cheese and grilled chicken.	Rucola 	4.00 Rocket, cheese, cherry tomatoes, olive oil and balsamic vinegar.
Mista Piccola 	5.95	Insalata Mini  3.50 Mixed salad leaves, cherry tomatoes and radishes.
Niçoise Mixed leaf salad, cherry tomatoes, green beans, potato, black olives, spring onion, tuna, boiled egg and red onion.	13.10	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.
Burrata Pomodoro 	12.80	Reef'n Beef 15.95 Beef and prawns on mixed leaf salad, grilled vegetables, spring onions, cherry tomatoes and cheese.
Caprese 	11.80	

SOUP

Tomato Soup 	Small 5.00 Regular 7.00
Served with our homemade cr�tons and cheese (optional).	

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi   Also available with vegan cream Mushrooms, onions, lemon juice, parsley, cream, nutmeg and cheese.	13.50	Risotto Chicken Alfredo 13.95 Chicken breast, mushrooms, onion, lemon juice, egg, cream, nutmeg and cheese.
Risotto Gamberetti e Spinaci Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with spinach sprouts and cherry tomatoes.	13.95	Lasagna al Forno 14.60 Beef, bechamel sauce, cheese and a mozzarella crust. Served with an insalata mini.

 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 FAVOURITE PASTA



Your Best Loved

Cacio e Pepe 10.00 A classic of Roman cuisine. Simple and delicious. Olive oil, cheese and black pepper.	Carbonara 13.70 Bacon and onions on cream sauce with fresh egg, cheese and prasley.
Gamberetti e Spinaci 13.95 Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with baby spinach and cherry tomatoes.	Chicken Alfredo 13.95 Chicken with mushrooms, onion, egg and cheese with cream sauce with nutmeg.
Bolognese 13.70 Beef, onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.	All'arrabbiata  10.00  Also available without cheese Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

Your Favourite

Aglio e Olio  10.00  If you order it without cheese Garlic in olive oil with parsley.	Pollo piccante 13.70 Pak choi, red and yellow peppers, chicken, orange and chili sauce.
Crema Di Funghi  12.70  Also available with vegan cream Mushrooms and onions with white wine, cream, nutmeg, parsley and cheese.	Gamberetti limone 13.70 Prawns, onion, lemon and yellow peppers with pesto.
Pomodoro e Mozzarella  10.00 Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.	Gamberetti 13.70 Prawns, spring onions and cherry tomatoes in homemade tomato sauce.
Pesto Basilico  12.70 Basil pesto with toasted pine nuts and cheese.	Carbonara Salmone 13.95 Smoked salmon and onions in a cream sauce with fresh egg, cheese and parsley.
Vegan Bolognese  13.70 Plant-based 'Future Farm', onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce.	

EXTRA

Mushrooms	+1.00
Vegetables	+0.50
Chicken, chicken BBQ or beef	+3.00
Tuna, salmon, prawns, burrata, bufala	+3.00
Bacon, pepperoni, salami, prosciutto	+1.50
Cheese	+1.50
Ciabatta bread (2 pieces)	+1.00

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

Our Classics

Marinara  9.00 Tomato sauce and fresh garlic, drizzled with virgin olive oil and basil.	Margherita   11.70 Tomato sauce, mozzarella and basil.
Funghi   12.70 Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.	Prosciutto Cotto e Funghi 13.10 Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
Salame 12.10 Salami on tomato sauce and mozzarella.	Pepperoni 12.10 Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

Your Favourites

Quattro Formaggi  13.80 Gorgonzola, scamorza (smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese, with rocket.	Bianca di Pancetta e Scamorza 13.10 Cream, mozzarella, pancetta, smoked scamorza cheese and red onion.
BBQ Pollo 14.80 Chicken breast, smoked cheese, red onions, marinated tomatoes and BBQ sauce.	Mortadella e Stracciatella 14.80 Pesto cream, mozzarella, mortadella and stracciatella cheese.
Diavolo 12.95 Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella.	Calzone 14.80 Pepperoni, Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
Verdure   12.95 Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.	Tonno 13.50 Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.

DOLCI & GELATO

Tiramisú  4.20 Mascarpone cream, sponge fingers and a point of liquor (Amaretto), with coffee and cocoa.	Cheesecake  5.70 Creamy cheesecake with homemade strawberry sauce.
Crema di Fragola  4.20 Mascarpone cream with strawberries.	Death by Chocolate  5.70 Homemade chocolate cake with cream.
Panna Cotta  4.20 With strawberry sauce.	Vapiano Ice Cream & Sorbet 4.75 Dark chocolate  Vanilla  Strawberry  Mango sorbet 
Cannoli Siciliani 4.20 Filled pastry shell.	

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

BOISSONS

- VAPIANO ICE TEA 4,80
- Unsweetened Lemon
 - Peach Vanilla
 - Pomegranate
 - Elderflower & Mint



RAFRAÎCHISSEMENTS

- Coca-Cola Regular ou Zero b^{lle} 0,35 l 3,35
- Fanta Orange ou Citron b^{lle} 0,35 l 3,35
- Sprite b^{lle} 0,35 l 3,35
- Appletiser Apple b^{lle} 3,35
- Royal Bliss Tonique ou Soda b^{lle} 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 b^{lle} 2,95
- pression 0,33 l 2,65
- pression 0,50 l 4,90
- Moretti pression 0,33 l 2,65

CAFÉ & TÉ 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
- Thé 2,50
- Tiramisu Coffee 3,50
- Sirop de tiramisu, café, lait, poudre de cacao et biscuit.
- Hot Chocolate 2,50

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

VAPIANO | kids

Plat e Boisson 9,95

PASTA

Pomodoro

Bolognese

Avec du beurre et du fromage

+ Eau ou Jus d'orange ou d'ananas

PIZZA

Margherita

Prosciutto Cotto

COCKTAILS



- Aperol Spritz 8,00
- Aperol, prosecco et soda.
- Fiero Spritz 8,00
- Martini Fiero, Grand Marnier, cava, soda et Zest d'orange
- Mojito / Strawberry Mojito 8,00
- Ron Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre, soda et feuilles de menthe/fraise.
- Fiero Tonic 8,00
- Martini Fiero, Royal Bliss et tranche d'orange.
- Martini Royal 8,00
- Martini Bianco et prosecco.
- Strawberry Bellini 5,50
- Prosecco et purée de fraises.
- Caipirissima 8,00
- Ron Bacardi, jus de citron vert et sucre roux.
- Negroni 8,00
- Campari, Martini, Gin et orange.

VIN

verre 4,70 bouteille 19,95

- Rouge
- Paseante El Pispá GARNACHA D.O. MONT SANT
- Celeste
- TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO
- Viña Pomal
- TEMPRANILLO D.O. RIOJA
- Negroamaro Puglia IGT
- 100% NEGROAMARO D.O. PUGLIA ITALIA

- Blanc
- Castell de Raimat
- CHARDONNAY D.O. COSTERS DEL SEGRE
- Paseante El Charla
- VERDEJO D.O. RUEDA
- Lolo
- ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS
- Salento IGT
- CHARDONNAY ET MALVASÍA D.O. SALENTO PUGLIA ITALIA

- Rosé
- Mas Donis
- SYRAH, MERLOT ET GARNACHA TINTA D.O. MONT SANT
- Vol d'Ànima de Raimat
- CHARDONNAY, PINOT NOIR D.O. COSTERS DEL SEGRE

MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 6,00

- Virgin Strawberry Mojito
- Sprite, citron vert, sucre roux et purée de fraises.
- Virgin Mojito
- Sprite, citron vert et sucre roux.
- Virgin Sex on the Beach
- Jus d'orange, purée de fraise et citron vert.

CAVA & VINS PÉTILLANTS

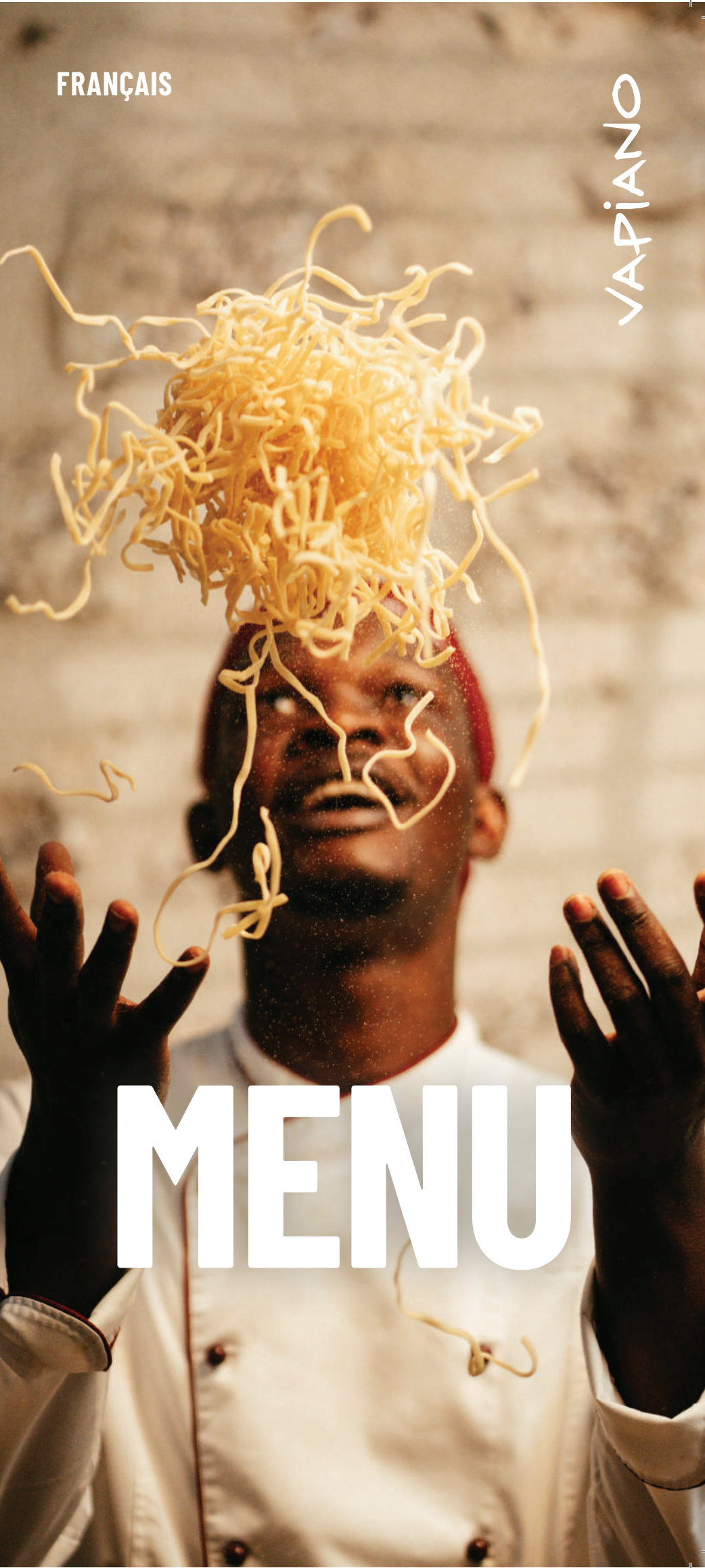
- Prosecco
- verre 4,70 bouteille 19,95
- Cava Codorniu Ecológico Brut
- verre 4,70 bouteille 19,95

SANGRÍA & TINTO VERANO

- Sangría
- verre 4,70 bouteille 16,95
- Tinto de verano
- verre 4,70

JUS

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



VAPIANO

ANTIPASTI À PARTAGER

Pain à l'Ail	7,95	
Pain à l'Ail avec Fromage Avec du fromage végétane	8,95	Classique Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic avec de la roquette.
Polpette	8,95	Avec Mozzarella Avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.
Burrata piccante	8,95	Avec Gamberetti Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.

INSALATA

<i>Salad Dressing</i>	Sauce Cesare / Roquette et Moutarde / Balsamique	
Cesare Pollo	13,50 Sans poulet 10,70	Rucola Roquette, fromage, tomates cerises, huile d'olive et vinaigre balsamique.
Mista Piccola	5,95	Insalata Mini Mélange de jeunes pousses, tomates cerises et radis.
Niçoise	13,10	Mista Della Casa Si vous la commandez sans fromage Mélange de salades, tomates cerises, carottes, radis, courgettes, poivrons rouges et jaunes, ciboulette, champignons, oignon rouge et fromage.
Burrata Pomodoro	12,80	
Caprese	11,80	Reef'n Beef Veau et crevettes accompagnés d'un mélange de salades, légumes grillées, oignons verts, tomates cerises et fromage.

SOUPE

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi Aussi avec de la crème végétane	13,50	Risotto Chicken Alfredo Filet de poulet, champignons, oignon, jus de citron, œuf, crème, noix muscade et fromage.	13,95
Risotto Gamberetti e Spinaci	13,95	Lasagna al Forno Bœuf, crème béchamel, fromage et une couche de mozzarella gratinée, accompagné d'une insalata mini.	14,60

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



Nos classiques

		AVEC FROMAGE?
Cacio e Pepe	10,00	Une portion gratuite avec tout type de pâtes
Carbonara	13,70	
Gamberetti e Spinaci	13,95	
Bolognese	13,70	

Les Best-Sellers

Aglio e Olio Si vous le commandez sans fromage	10,00	Pollo piccante	13,70
Crema Di Funghi Aussi disponible avec de la crème végétane	12,70	Gamberetti limone	13,70
Pomodoro e Mozzarella	10,00	Gamberetti	13,70
Pesto Basilico	12,70	Carbonara Salmone	13,95
Vegan Bolognese	13,70		

EXTRAS

Champignons	+1,00
Légume	+0,50
Poulet, poulet BBQ ou bœuf	+3,00
Thon, saumon, crevettes, burrata, bufala	+3,00
Beicon, pepperoni, salami, prosciutto	+1,50
Fromage	+1,50
Pain ciabatta (2 unités)	+1,00

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

Nos classiques

Marinara	9,00	Margherita Sauce tomate, mozzarella et basilic.	11,70
Funghi 	12,70	Prosciutto Cotto e Funghi	13,10
Salame	12,10	Pepperoni	12,10

Vos préférés

Quattro Formaggi	13,80	Bianca di Pancetta e Scamorza	13,10
BBQ Pollo	14,80	Mortadella e Stracciatella	14,80
Diavolo	12,95	Calzone	14,80
Verdure 	12,95	Tonno	13,50

DOLCI & GELATO

Tiramisú	4,20	Cheesecake	5,70
Crema di Fragola	4,20	Death by Chocolate	5,70
Panna Cotta	4,20	Glaces et Sorbets Vapiano	4,75
Cannoli Siciliani	4,20		

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.