

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	3,20
Fanta Naranja o Limón		bot. 0,35l	3,35	Acqua Panna		0,50l	3,20
Sprite		bot. 0,35l	3,35	Agua sin Gas		0,50l	2,90
Appletiser Apple		bot.	3,35	Agua con Gas		0,50l	2,90
Royal Bliss	Tónica o Soda	bot.	2,95				

CERVEZA

Cerveza	bot.	3,20	Sin Alcohol	bot.	3,20
	barril 0,33l	2,90	Con Limón	bot.	3,20
	barril 0,50l	5,30	Sin Gluten	bot.	3,20
Moretti	barril 0,33l	2,90			

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	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

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

ESPAÑOL

VAPIANO

MENÚ



ANTIPASTI PARA COMPARTIR

Pan de Ajo 	8,95	
Pan de Ajo con Queso   Con queso vegano	9,95	Clásica   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  1 ud. 4,95 2 uds. 8,95 Con mozzarella de búfala, salsa pesto y rúcula.
Burrata piccante 	9,95	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  / Balsámico 			Incluye pan de ciabatta
Cesare Pollo 13,80 Sin pollo 10,95 Lechuga romana, picatostes caseros, pollo a la plancha y queso.		Rucola  4,00 Rúcula, queso, tomates cherry, aceite de oliva y vinagre balsámico.	
Mista Piccola  6,95 Mezclum de ensaladas, tomates cherry y zanahoria rallada.		Insalata Mini  3,50 Mezclum de ensaladas, tomates cherry y rábanos.	
Niçoise 13,80 Mezclum de ensaladas, tomates cherry, judías verdes, patata, olivas negras, cebolleta, atún, huevo duro y cebolla roja.		Mista Della Casa   Si la pides sin queso 11,95 Mezclum de ensaladas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimiento rojo y amarillo, cebolleta, champiñones, cebolla roja y queso.	
Burrata Pomodoro  13,90 Burrata en aceite de oliva con tomates cherry y picatostes caseros.		Reef'n Beef 15,95 Solomillo de ternera y langostinos sobre mezclum de ensaladas, vegetales a la plancha, cebolleta, tomates cherry y queso.	
Caprese  12,90 Tomates cherry con mozzarella de búfala, hojas de albahaca y rúcula.			

SOPA

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi   También disponible con crema vegana Champiñones, cebollas, zumo de limón, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso.	13,95	Risotto Chicken Alfredo 14,95 Pechuga de pollo, champiñones, cebolla, zumo de limón, huevo, crema de leche, nuez moscada y queso.
Risotto Gamberetti e Spinaci 14,95 Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.		Lasagna al Forno 14,95 Ternera, crema bechamel, queso y una capa de mozzarella gratinada. Acompañada de una insalata mini.

 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



Nuestros Clásicos

Cacio e Pepe 12,95 Un clásico de la cocina romana. Simple y delicioso. Aceite de oliva, queso y pimienta negra.	¿CON QUESO? Una ración gratis con cualquier tipo de pasta	Carbonara 13,95 Beicon y cebolla en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.
Gamberetti e Spinaci 14,50 Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry.		Chicken Alfredo 14,50 Pollo con champiñones, cebolla, huevo y queso acompañado de una salsa de crema de leche con nuez moscada.
Bolognese 13,95 Ternera, cebolla, tomate cherry, zanahoria, apio y salsa casera de tomate.		All'arrabbiata   También disponible sin queso 10,95 Salsa casera de tomate picante con ajo, cebolla y chile.

Vuestras Favoritas

Aglio e Olio   Si la pides sin queso 10,95 Ajo en aceite de oliva y perejil.	Pollo piccante 13,95 Pak choy, pimiento rojo y amarillo, pollo y salsa de naranja y chili.
Crema Di Funghi   También disponible con crema vegana 12,80 Champiñones y cebolla con vino blanco, crema de leche, nuez moscada, perejil y queso.	Gamberetti limone 13,95 Gambas, cebolla, limón y pimientos amarillos al pesto.
Pomodoro e Mozzarella  10,95 Salsa casera de tomate, cebolla y mozzarella.	Gamberetti 13,95 Gambas, cebolleta y tomates cherry en salsa casera de tomate.
Pesto Basilico  12,95 Pesto de albahaca con piñones tostados y queso.	Carbonara Salmone 14,50 Salmón ahumado y cebollas en una salsa de crema de leche con huevo fresco, queso y perejil.
Vegan Bolognese  13,95 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.

 QUESO VEGANO DISPONIBLE EN TODAS LAS PIZZAS +1,50

Nuestras Clásicas

Marinara  9,00 Salsa de tomate y ajo fresco rociada con aceite de oliva virgen y albahaca.	Margherita   11,90 Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.
Funghi   12,90 Champiñones frescos con salsa de tomate y mozzarella.	Prosciutto Cotto e Funghi 13,90 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  13,80 Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado, con rúcula.	Bianca di Pancetta e Scamorza 13,30 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 13,30 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   13,30 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  4,20 Crema mascarpone, bizcochos y un punto de licor (Amaretto), con café y cacao.	Cheesecake  5,70 Cremoso pastel de queso con salsa casera de fresas.
Crema di Fragola  4,20 Crema mascarpone con fresas.	Death by Chocolate  5,70 Tarta de chocolate casera, acompañada con nata.
Panna Cotta  4,20 Con salsa de fresas.	Helados y Sorbetes Vapiano 4,75 Chocolate negro  Vainilla  Fresa  Sorbete de mango 
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	3,20
Fanta	Taronja o Llimona	bot. 0,35l	3,35	Acqua Panna		0,50l	3,20
Sprite		bot. 0,35l	3,35	Aigua sense Gas		0,50l	2,90
Appletiser	Apple	bot.	3,35	Aigua amb Gas		0,50l	2,90
Royal Bliss	Tònica o Soda	bot.	2,95				

CERVESA

Cervesa	bot.	3,20	Sense Alcohol	bot.	3,20
	barril 0,33l	2,90	Amb Llimona	bot.	3,20
	barril 0,50l	5,30	Sense Gluten	bot.	3,20
Moretti	barril 0,33l	2,90			

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	Xarop de tiramisú, cafè, llet, cacau en pols i bescuits.	
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	



CATALÀ

VAPIANO

MENÚ

ANTIPASTI PER A COMPARTIR

Pa d'All	8,95	
Pa d'All amb Formatge	9,95	
Amb formatge vegà		
Polpette	8,95	
Mandonguilles de carn amb salsa de tomàquet i xampinyons. Amb pa de ciabatta.		
Burrata piccante	9,95	
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	13,80 Sense pollastre 10,95	
Enciam romà, crostons casolans, pollastre a la planxa i formatge.		
Mista Piccola	6,95	
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry i pastanaga ratllada.		
Niçoise	13,80	
Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, mongetes verdes, patata, olives negres, ceba tendra, tonyina, ou dur i ceba vermella.		
Burrata Pomodoro	13,90	
Burrata en oli d'oliva amb tomàquets cherry i crostons casolans.		
Caprese	12,90	
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	13,95	
També disponible amb crema vegana		
Xampinyons, cebes, suc de llimona, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge.		
Risotto Chicken Alfredo	14,95	
Pit de pollastre, xampinyons, ceba, suc de llimona, ou, crema de llet, nou moscada i formatge.		
Lasagna al Forno	14,95	
Vedella, crema beixamel, formatge i una capa de mozzarella gratinada. Acompanyada d'una insalata mini.		
Risotto Gamberetti e Spinaci	14,95	
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 Classics

Cacio e Pepe	12,95	Carbonara	13,95
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	14,50	Chicken Alfredo	14,50
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	13,95	All'arrabbiata	10,95
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	10,95	Pollo piccante	13,95
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	12,80	Gamberetti limone	13,95
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	10,95	Gamberetti	13,95
Salsa casolana de tomàquet, ceba i mozzarella.		Gambes, ceba tendra i tomàquets cherry amb salsa casolana de tomàquet.	
Pesto Basilico	12,95	Carbonara Salmone	14,50
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	13,95		
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 Classics

Marinara	9,00	Margherita	11,90
Salsa de tomàquet i all fresc ruixada amb oli d'oliva verge i alfàbrega.		Salsa de tomàquet, mozzarella i alfàbrega.	
Funghi	12,90	Prosciutto Cotto e Funghi	13,90
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	13,30
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	13,30	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	13,30	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
Fanta Orange or 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	3.20
Acqua Panna		0.50l	3.20
Still Water		0.50l	2.90
Sparkling Water		0.50l	2.90

BEER

Beer	bot.	3.20	Without Alcohol	bot.	3.20
	draught beer 0.33l	2.90	With Lemon	bot.	3.20
	draught beer 0.50l	5.30	Without Gluten	bot.	3.20
Moretti	draught beer 0.33l	2.90			

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 	8.95	
Garlic Bread with Cheese   With vegan cheese	9.95	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 	9.95	With Gamberetti 1 piece 4.95 2 pieces 8.95 With grilled prawns and rocket.

INSALATA

Salad Dressing	Cesare / Rocket and mustard  / Balsamic 	
Cesare Pollo 13.80 Without chicken	10.95	Rucola  4.00 Rocket, cheese, cherry tomatoes, olive oil and balsamic vinegar.
Mista Piccola 	6.95	Insalata Mini  3.50 Mixed salad leaves, cherry tomatoes and radishes.
Niçoise 13.80		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 	13.90	
Caprese 	12.90	Reef'n Beef 15.95 Beef and prawns on mixed leaf salad, grilled vegetables, spring onions, cherry tomatoes and cheese.

SOUP

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

RISOTTO & LASAGNA

Risotto Ai Funghi 	13.95	Risotto Chicken Alfredo 14.95 Chicken breast, mushrooms, onion, lemon juice, egg, cream, nutmeg and cheese.
 Also available with vegan cream Mushrooms, onions, lemon juice, parsley, cream, nutmeg and cheese.		
Risotto Gamberetti e Spinaci 14.95		Lasagna al Forno 14.95 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 12.95	Carbonara 13.95
A classic of Roman cuisine. Simple and delicious. Olive oil, cheese and black pepper.	Bacon and onions on cream sauce with fresh egg, cheese and prasley.
Gamberetti e Spinaci 14.50	Chicken Alfredo 14.50
Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with baby spinach and cherry tomatoes.	Chicken with mushrooms, onion, egg and cheese with cream sauce with nutmeg.
Bolognese 13.95	All'arrabbiata  10.95  Also available without cheese Spicy homemade tomato sauce with garlic, onions and chilli.

Your Favourite

Aglio e Olio  10.95	Pollo piccante 13.95
 If you order it without cheese Garlic in olive oil with parsley.	Pak choi, red and yellow peppers, chicken, orange and chili sauce.
Crema Di Funghi  12.80	Gamberetti limone 13.95
 Also available with vegan cream Mushrooms and onions with white wine, cream, nutmeg, parsley and cheese.	Prawns, onion, lemon and yellow peppers with pesto.
Pomodoro e Mozzarella  10.95	Gamberetti 13.95
Homemade tomato sauce, onion and mozzarella.	Prawns, spring onions and cherry tomatoes in homemade tomato sauce.
Pesto Basilico  12.95	Carbonara Salmone 14.50
Basil pesto with toasted pine nuts and cheese.	Smoked salmon and onions in a cream sauce with fresh egg, cheese and parsley.
Vegan Bolognese  13.95	
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	Margherita   11.90
Tomato sauce and fresh garlic, drizzled with virgin olive oil and basil.	Tomato sauce, mozzarella and basil.
Funghi   12.90	Prosciutto Cotto e Funghi 13.90
Fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.	Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
Salame 12.10	Pepperoni 12.10
Salami on tomato sauce and mozzarella.	Pepperoni on tomato sauce and mozzarella.

Your Favourites

Quattro Formaggi  13.80	Bianca di Pancetta e Scamorza 13.30
Gorgonzola, scamorza (smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese, with rocket.	Cream, mozzarella, pancetta, smoked scamorza cheese and red onion.
BBQ Pollo 14.80	Mortadella e Stracciatella 14.80
Chicken breast, smoked cheese, red onions, marinated tomatoes and BBQ sauce.	Pesto cream, mozzarella, mortadella and stracciatella cheese.
Diavolo 13.30	Calzone 14.80
Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella.	Pepperoni, Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.
Verdure   13.30	Tonno 13.50
Roasted vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella.	Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella.

DOLCI & GELATO

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

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

BIÈRE

- Bière b^{lle} 3,20
- pression 0,33 l 2,90
- pression 0,50 l 5,30
- Moretti pression 0,33 l 2,90

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

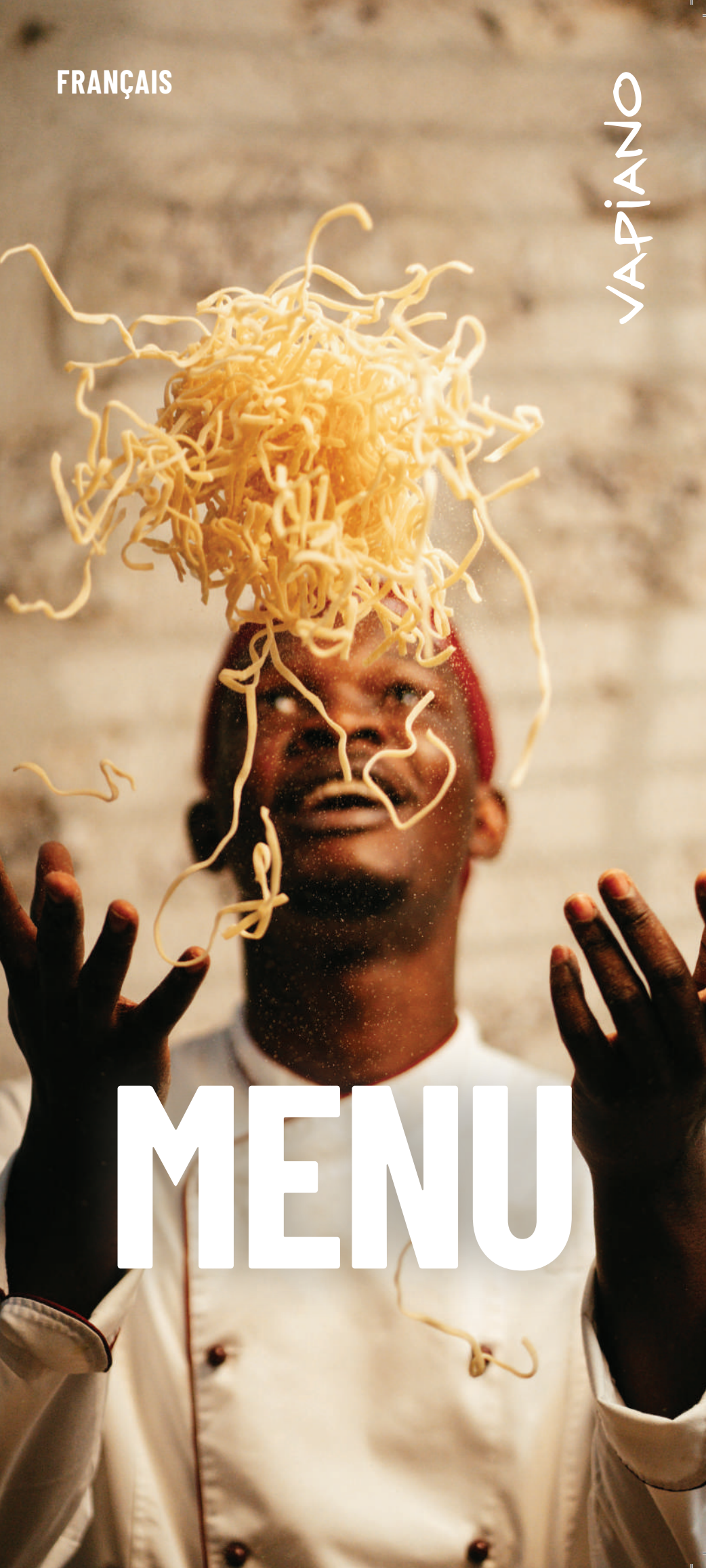
- Prosecco verre 4,70 bouteille 19,95
- Cava Codorniu Ecológico Brut verre 4,70 bouteille 19,95

SANGRÍA & TINTO VERANO

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

JUS

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



VAPIANO

ANTIPASTI À PARTAGER

Pain à l'Ail	8,95	Notre <u>Bruschettas</u>	
Pain à l'Ail avec Fromage Avec du fromage végétane	9,95	Classique 	1 u 4,00 2 u 8,00
Polpette	8,95	Pain ciabatta avec des tomates marinées à l'huile d'olive, ail et basilic avec de la roquette.	
Burrata piccante	9,95	Avec Mozzarella	1 u 4,95 2 u 8,95
		Avec de la mozzarella di bufala et sauce pesto.	
		Avec Gamberetti	1 u 4,95 2 u 8,95
		Notre délicieuse bruschetta avec des crevettes grillées et roquette.	

INSALATA

Salad Dressing

Sauce Cesare / Roquette et Moutarde  / Balsamique 

Cesare Pollo13,80 | Sans poulet 10,95

Salade romaine, croûtons maison, poulet grillé et fromage.

Mista Piccola 6,95

Mélange de salades, tomates cerises et carottes râpées.

Niçoise13,80

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

Burrata Pomodoro 13,90

Burrata à l'huile d'olive avec tomates cerises et croûtons maison.

Caprese 12,90

Tomates cerises, mozzarella di bufala, radis émincé et roquette.

Rucola 4,00

Roquette, fromage, tomates cerises, huile d'olive et vinaigre balsamique.

Insalata Mini 3,50

Mélange de jeunes pousses, tomates cerises et radis.

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 Beef15,95

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 	13,95	Risotto Chicken Alfredo	14,95
 Aussi avec de la crème végétane		Filet de poulet, champignons, oignon, jus de citron, œuf, crème, noix muscade et fromage.	
Champignons, oignons, jus de citron, persil, crème, noix muscade et fromage.			
Risotto Gamberetti e Spinaci	14,95	Lasagna al Forno	14,95
Crevettes, pesto au basilic, crème, muscade et fromage, avec pousses d'épinards et tomates cerises.		Bœuf, crème béchamel, fromage et une couche de mozzarella gratinée, accompagné d'une insalata mini.	

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

Cacio e Pepe	12,95	Carbonara	13,95
Un classique de la cuisine romaine. Simple et délicieux. Huile d'olive, fromage et poivre noir.			
Gamberetti e Spinaci	14,50	Chicken Alfredo	14,50
Crevettes, pesto basilic, crème, noix muscade et fromage le tout mélangé avec des pousses d'épinards et des tomates cerises.			
Bolognese	13,95	All'arrabbiata	10,95
Veau, oignons, tomates cerises, carottes, céleri et sauce tomate maison.			
Aussi disponible sans fromage			
Sauce tomate épicée maison avec de l'ail, oignon et piment			

Les Best-Sellers

Aglio e Olio 	10,95	Pollo piccante	13,95
 Si vous le commandez sans fromage		Pak choï, poivrons rouges et jaunes, poulet et sauce orange-piment.	
De l'ail dans l'huile d'olive et persil.			
Crema Di Funghi 	12,80	Gamberetti limone	13,95
 Aussi disponible avec de la crème végétane		Crevettes, oignon, citron et poivrons jaunes au pesto.	
Champignons et oignons avec vin blanc, crème, noix muscade, persil et fromage.			
Pomodoro e Mozzarella 	10,95	Gamberetti	13,95
Sauce tomate maison, oignon et mozzarella.		Crevettes, ciboulette et tomates cerises dans une sauce tomate maison.	
Pesto Basilico 	12,95	Carbonara Salmone	14,50
Pesto basilique avec pignons de pin grillés et fromage.		Saumon fumé et oignons dans une sauce à la crème avec des œufs frais, fromage et persil.	
Vegan Bolognese 	13,95		
Plant-based 'Future Farm', oignon, tomate cerise, carotte, céleri et sauce tomate maison.			

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 	11,90
Sauce tomate et ail frais, arrosés d'huile d'olive vierge et de basilic.			
Funghi 	12,90	Prosciutto Cotto e Funghi	13,90
Champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.			
Salame	12,10	Pepperoni	12,10
Salami avec de la sauce tomate et mozzarella.			

Vos préférés

Quattro Formaggi	13,80	Bianca di Pancetta e Scamorza	13,30
Gorgonzola, scamorza(fromage fumé), mozzarella et fromage italien affiné, avec roquette.			
BBQ Pollo	14,80	Mortadella e Stracciatella	14,80
Filet de poulet, fromage fumé, oignons rouges, tomates marinées et de la sauce BBQ.			
Diavolo	13,30	Calzone	14,80
Pepperoni, mélange de poivrons, oignons rouges avec de la sauce tomate et mozzarella.			
Verdure 	13,30	Tonno	13,50
Légumes grillés et champignons frais avec de la sauce tomate et mozzarella.			

DOLCI & GELATO

Tiramisú 	4,20	Cheesecake 	5,70
Mascarpone, biscuit, une pointe de liqueur (Amaretto), café et cacao.		Gâteau crémeux au fromage blanc et sauce aux fraises.	
Crema di Fragola 	4,20	Death by Chocolate 	5,70
Crème mascarpone et fraises.		Tarte au chocolat maison avec de la crème.	
Panna Cotta 	4,20	Glaces et Sorbets Vapiano 4,75	
Accompagnée d'une sauce aux fraises.		Chocolat noir 	
Cannoli Siciliani	4,20	Glace à la vanille 	
		Glace à la fraise 	
		Sorbet à la mangue 	

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.