

BEBIDAS

LIMONADAS VAPIANO	2,70	VAPIANO ICE TEA 500ml	4,80
Clásica		Peach Vanilla	
Fresa		Pomegranate	
		Elderflower & Mint	

REFRESCOS

Coca-Cola Original bot. 0,35l	3,35	Fanta Naranja bot. 0,35l	3,35
Coca-Cola Zero bot. 0,35l	3,35	Fanta Limón bot. 0,35l	3,35
Sprite bot. 0,35l	3,35	Royal Bliss Tónica/Soda bot.	2,95

AGUA

San Pellegrino 0,50l	3.20	Agua sin gas 0,50l	2,90
Acqua Panna 0,50l	3.20	Agua con gas 0,50l	2,90

CAFÉ ILLY Y TÉ

Americano	2,50	Caffè Corretto	2,95
Latte	2,50	2cl Grappa, 2cl Baileys, 2cl Cognac	
Cappuccino	2,65	Organic Tea	2,50
Espresso	2,10	Earl grey, menta, superfrutas	
Macchiato	2,20	Chocolate caliente	2,50

Todos elaborados con leche entera.
Para opciones alternativas, por favor, consulte a nuestro equipo.

CERVEZA DE BARRIL

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

CERVEZA EMBOTELLADA

SPRITZES ITALIANOS

Aperol Spritz	8,00	Fiero Tonic	8,00
Aperol, Prosecco, soda, naranja		Martini Fiero, Royal Bliss, rodaja de naranja	
Campari Spritz	8,00	Crodino Spritz 0.0%	5,00
Campari, Prosecco, soda, naranja		Crodino, soda	

COCKTAILS

Todos 8,00

Mojito de fresa	Martini Royal
Ron Bacardi, zumo de lima, azúcar moreno, soda y hojas de menta/fresas	Martini Bianco con prosecco
Mojito	Peach Island Tea
Ron Bacardi, zumo de lima, azúcar moreno, soda y hojas de menta	Té helado de melocotón y vainilla de Vapiano, ron oscuro, licor de melocotón y limón fresco
Caipirissima	Negroni
Ron Bacardi, zumo de lima y azúcar moreno	Campari, Martini, ginebra y naranja

MOCKTAILS sin alcohol

Todos 6,00

Mojito sin alcohol	On the Beach
Sprite, lima y azúcar moreno	Zumo de naranja, puré de fresa y lima
Mojito de fresa sin alcohol	Spiced Peach Tea
Sprite, puré de fresa, lima y azúcar moreno	Té helado de melocotón y vainilla de Vapiano, Caleño Dark and Spicy, limón fresco, guarnición de albahaca

VINOS

copa 4,70 botella 19,95

TINTO

Paseante El Pispa	Viña Pomal
Garnacha D.O. Montsant	Tempranillo D.O. Rioja
Celeste	Negroamaro Puglia IGT
Tempranillo D.O. Ribera del Duero	100% Negroamaro D.O. Puglia Italia

BLANCO

Castell de Raimat	Lolo
Chardonnay D.O. Costers del Segre	Albariño D.O. Rías Baixas
Paseante El Charla	Salento IGT
Verdejo D.O. Rueda	Chardonnay y Malvasia D.O. Salento Puglia Italia

ROSADO

Mas Donis	Vol d'Ànima de Raimat
Syrah, Merlot y Garnacha Tinta D.O. Montsant	Chardonnay, Pinot Noir D.O. Costers del Segre

SANGRÍA

Sangría	copa 4,70 botella 16,95	Prosecco	copa 4,70 botella 19,95
Tinto de Verano	copa 4,70	Cava	copa 4,70 bottle 19,95

ESPUMOSO



BIENVENIDOS A VAPIANO

Acércate a nuestra cocina abierta y haz tu pedido directamente a nuestros chefs. Elige tu plato favorito y que te lo preparen exactamente a tu gusto. Cada plato se elabora al momento delante de ti, con ingredientes de calidad y por encargo. Una vez listo, solo tienes que llevártelo y disfrutarlo donde te sientas más cómodo.

¿Necesitas algo? Nuestro equipo está siempre a tu disposición.



ANTIPASTI o para compartir

Olivas VE	2,50	Bruschetta Gamberetti	8,95
Marinadas en ajo fresco y albahaca		Ciabatta tostada con gambas a la parrilla, tomates marinados y albahaca fresca	
Bolas de pizza al ajo V	4,95	Bruschetta Clásica VE	6,95
Bolas de masa de pizza con salsa alioli de albahaca		Pan de ciabatta tostado con tomates marinados, ajo y albahaca	
Pan de ajo con queso V	7,95	Brochetas de Pollo al Limón H	8,95
Pan de ajo de masa madre con mozzarella y mantequilla de ajo		Pechuga de pollo marinada al limón con salsa alioli de albahaca	
Pan de ajo V	5,95	Italian Meatballs	8,95
Pan de ajo de masa madre con mantequilla de ajo		Albóndigas de ternera y hierbas frescas al horno con nuestra salsa italiana de tomate y queso	
Burrata Piccante V	7,95		
Pan de ajo de masa madre con burrata y chile crujiente			

INSALATA

Caesar Pollo H	13,90	Mista della Casa V	11,95
Pechuga de pollo a la parrilla, picatostes de ciabatta, queso italiano y lechuga romana		Mezcla de lechugas, tomates cherry, zanahoria, rábano, calabacín, pimienta roja y amarillo, cebollas tiernas, champiñones, cebolla roja y queso	
Caesar V	8,95	Niçoise	12,95
Lechuga romana, croutons caseros y queso		Ensalada mixta, tomates cherry, judías verdes, patata, aceitunas negras, cebolleta, atún, huevo cocido y cebolla roja	
Burrata Pomodoro V	12,95		
Burrata con tomates marinados, rúcula, picatostes de ciabatta y albahaca fresca			

Personaliza tu Insalata

Añade extras para personalizar tu plato

Pollo +3,00 • Atún +3,00 • 6 gambas +3,00 • Verduras +0,50

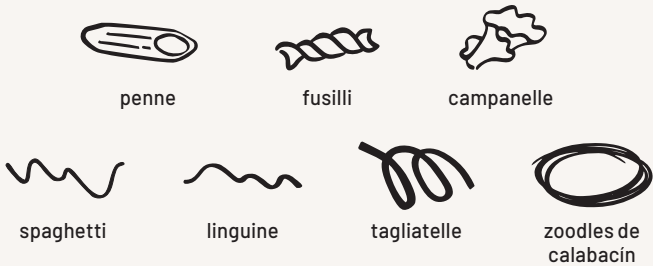
GUARNICIONES

Mista Piccola VE	5,90	Rúcula V	4,00
Mezcla de lechugas con tomates cherry, rúcula fresca aderezada con rábano, cebolla roja encurtida y vinagreta		Rúcula, queso, tomates cherry, aceite de oliva y vinagre balsámico	
Ciabatta VE	1,00	Sopa de tomate V	peq. 5,00 gran. 7,00
Dos rebanadas de pan de ciabatta		Servida con nuestros picatostes caseros y queso (opcional)	

PASTA FRESCA

Aquí elaboramos nuestra propia pasta fresca todos los días, utilizando sémola de trigo duro de primera calidad y agua. Nuestra pasta y nuestra salsa para pizza se elaboran según nuestra propia receta a partir de tomates cosechados en Emilia Romagna.

Elige tu pasta favorita



Fusilli y linguini disponibles en espelta

Personaliza tu Pasta

Añade extras para personalizar tu plato

Verduras	+0,50	6 gambas	+3,00
Tomates asados	+0,95	Salmón ahumado	+3,00
Rúcula	+0,95	Burrata	+4,00
Champiñones	+1,00	Queso	+1,50
Pollo	+3,00		

All'arrabbiata VE	9,95	Chicken Alfredo H	13,95
Salsa de tomate italiana de la casa, tomates cherry asados, guindilla fresca y ajo		Pechuga de pollo, champiñones y cebollas dulces en salsa de nata	
Pesto Basilico V	12,90	Pollo Vesuvio	13,95
Pesto de albahaca con piñones tostados y queso		Pechuga de pollo, pasta de guindilla picante de Calabria, 'Nduja, tomates cherry asados, nata, espinacas baby y cebollas dulces con limón fresco	
Pasta Alla Vodka V	9,95	Carbonara Salmone	13,95
Salsa cremosa de tomate a la italiana con chilli, ajo fresco y vodka		Salmón ahumado en salsa de nata con huevo fresco, queso y perejil	
Pomodoro V	10,95	Gamberetti e Spinaci	13,95
Salsa de tomate italiana de la casa con tomates cherry asados y Fior di Latte		Gambas, tomates cherry asados y espinacas en salsa de crema de pesto	
Crema di Funghi V	12,95	Vegan Bolognese VE	13,95
Champiñones y cebollas dulces con vino blanco, nata, nuez moscada, perejil y queso		«Future Farm» vegetal, cebolla, tomates cherry, zanahoria, apio y salsa de tomate casera	
Marry Me Chicken H	13,90	Lasagna	14,90
Pechuga de pollo, tomates secos, cebolla, espinacas y especias en una salsa de tomate y nata con hierbas		Carne de ternera, salsa bechamel, queso y una capa de mozzarella. Se sirve con una mini ensalada	
Bolognese	13,90		
Boloñesa clásica de ternera con tomates cherry asados y albahaca fresca			

Carbonara	13,90
Panceta cocinada en nuestra salsa clásica de carbonara, elaborada con yema de huevo de gallinas camperas y nata	

¡CREA TU PROPIO PLATO DE PASTA!

Tú decides qué poner en tu plato +13,95

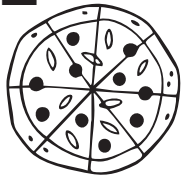
Elige una pasta, una proteína, una salsa y dos acompañamientos vegetales



PIZZA DE MASA MADRE

Nuestra salsa para pizza se elabora según nuestra propia receta con tomates cosechados en Emilia-Romaña.

Cambia a queso vegano por +1,50



Personaliza tu Pizza

Añade extras para personalizar tu plato

Champiñones +1,00 • Pollo, atún +3,00 • Verduras +0,50 • Queso +1,50
Bacon, pepperoni, salami, jamón serrano +1,50

Margherita V	12,10	Calzone	14,80
¡El clásico! Salsa de tomate italiana de la casa, mozzarella y albahaca fresca		Pepperoni, jamón cocido italiano y champiñones frescos sobre salsa de tomate y mozzarella	
Funghi V	12,90	Prosciutto e Funghi	13,40
Champiñones y mozzarella ahumada		Jamón cocido, jamón crujiente, mozzarella, champiñones, cebollino y queso italiano curado	
Pepperoni	12,40	Italian Meatballs Pizza H	13,40
Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni italiano. Añade miel picante para darle un toque picante y dulce + 0,50		Albóndigas de ternera con especias italianas, con mozzarella Fior di Latte y albahaca	
Salame	12,40	Diavolo	12,90
Salami sobre salsa de tomate y mozzarella		Pepperoni, pimientos, guindilla y cebolla roja sobre salsa de tomate y mozzarella	
Tonno	13,40	Ibérica	13,40
Atún con cebolla roja sobre salsa de tomate y mozzarella		Mozzarella, jamón ibérico, tomate marinado, queso parmesano rallado y rúcula	
BBQ Pollo H	13,90		
Pechuga de pollo marinada, cebollas rojas encurtidas, mozzarella ahumada y salsa barbacoa			
Quattro Formaggi V	13,90		
Gorgonzola, scamorza (queso ahumado), mozzarella y queso italiano curado con rúcula			

AÑADE UNA SALSA CASERA PARA TUS BORDES DE PIZZA
+0,95 o 3 de cualquier tipo por +2,85

Mantequilla de ajo Tomate picante de Calabria Alioli de albahaca



RISOTTO

Tus sabores favoritos de pasta de Vapiano ahora disponibles en forma de risotto. Elaborado con arroz Arborio.

Crema di Funghi V	13,10	Gamberetti e Spinaci	13,95
Champiñones, cebollas dulces, perejil, crema de leche, nuez moscada y queso		Gambas, pesto de albahaca, crema de leche, nuez moscada y queso mezclado con brotes de espinaca y tomates cherry asados	
Chicken Alfredo H	13,95		
Pechuga de pollo, champiñones, cebolla dulce, huevo, nata, nuez moscada y queso			

V = Vegetariano **VE** = Vegano **H** = Halal

Muchos de nuestros platos están disponibles en versión vegana.

Si tienes alergias o intolerancias alimentarias, te recomendamos que hables con nuestro gerente o pidas la Guía de alérgenos.

VAPIANO kids



Pizza o pasta y helado

9,95

BEGUDES

LLIMONADES VAPIANO	2,70	VAPIANO ICE TEA	500ml 4,80
Clàssica		Peach Vanilla	
Maduixa		Pomegranate	
		Elderflower & Mint	

REFRESCS

Coca-Cola Original	bot. 0,35l 3,35	Fanta Taronja	bot. 0,35l 3,35
Coca-Cola Zero	bot. 0,35l 3,35	Fanta Llimona	bot. 0,35l 3,35
Sprite	bot. 0,35l 3,35	Royal Bliss Tònica/Soda	bot. 2,95

AIGUA

San Pellegrino	0,50l 3.20	Aigua sense gas	0,50l 2,90
Acqua Panna	0,50l 3.20	Aigua amb gas	0,50l 2,90

CAFÈ ILLY I TE

Americà	2,50	Caffè Corretto	2,95
Latte	2,50	2cl Grappa, 2cl Baileys, 2cl Cognac	
Cappuccino	2,65	Organic Tea	2,50
Espresso	2,10	Earl grey, menta, superfruites	
Macchiato	2,20	Xocolata calenta	2,50

Tots elaborats amb llet sencera.
Per a opcions alternatives, si us plau, consulti al nostre equip.

CERVESA DE BARRIL

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

CERVEZA EMBOTELLADA

SPRITZES ITALIANS

Aperol Spritz	8,00	Fiero Tonic	8,00
Aperol, Prosecco, soda, taronja		Martini Fiero, Royal Bliss, rodanxa de taronja	
Campari Spritz	8,00	Crodino Spritz	0,0% 5,00
Campari, Prosecco, soda, taronja		Crodino, soda	

COCKTAILS

Tots 8,00

Mojito de maduixa	Martini Royal
Ron Bacardi, suc de llima, sucre morè, soda i fulles de menta/maduixes	Martini Bianco amb prosecco
Mojito	Peach Island Tea
Ron Bacardi, suc de llima, sucre morè, soda i fulles de menta	Te gelat de préssec i vainilla de Vapiano, ron negre, licor de préssec i llimona fresca
Caipirissima	Negroni
Ron Bacardi, suc de llima i sucre morè	Campari, Martini, ginebra i taronja

MOCKTAILS sense alcohol

Tots 6,00

Mojito sense alcohol	On the Beach
Sprite, llima i sucre morè	Suc de taronja, puré de maduixa i llima
Mojito de maduixa sense alcohol	Spiced Peach Tea
Sprite, puré de maduixa, llima i sucre morè	Te gelat de préssec i vainilla de Vapiano, Caleño Dark and Spicy, llimona fresc, guarnició d'alfàbrega

VINS

copa 4,70 botella 19,95

NEGRE

Paseante El Pispa	Viña Pomal
Garnatxa D.O. Montsant	Tempranillo D.O. Rioja
Celeste	Negroamaro Puglia IGT
Tempranillo D.O. Ribera del Duero	100% Negroamaro D.O. Puglia Italia

BLANC

Castell de Raimat	Lolo
Chardonnay D.O. Costers del Segre	Albariño D.O. Rías Baixas
Paseante El Charla	Salento IGT
Verdejo D.O. Rueda	Chardonnay i Malvasía D.O. Salento Puglia Italia

ROSAT

Mas Donis	Vol d'Ànima de Raimat
Syrah, Merlot i Garnatxa Tinta D.O. Montsant	Chardonnay, Pinot Noir D.O. Costers del Segre

SANGRÍA

Sangría	copa 4,70 botella 16,95	Prosecco	copa 4,70 botella 19,95
Tinto de Verano	copa 4,70	Cava	copa 4,70 bottle 19,95

ESCUMOSOS



BENVINGUTS A VAPIANO

Acosta't a la nostra cuina oberta i fes la teva comanda directament als nostres xefs. Tria el teu plat favorit i que te'l preparin exactament al teu gust. Cada plat s'elabora al moment davant teu, amb ingredients de qualitat i per encàrrec. Uncop llest, només has d'emportar-te'l i disfrutar-lo on et sentis més còmode.

Necessites res? El nostre equip està sempre a la teva disposició.



ANTIPASTI o per a compartir

Olives VE	2,50	Bruschetta Gamberetti	8,95
Marinades en all fresc i alfabrega		Ciabatta torrada amb gambes a la planxa, tomàquets marinats i alfabrega fresca	
Boletes de pizza a l'all V	4,95	Bruschetta Clàssica VE	6,95
Boletes de massa de pizza amb salsa alioli d'alfabrega		Pa de ciabatta torrat amb tomàquets marinats, all i alfabrega	
Pa d'all amb formatge V	7,95	Broquetes de Pollastre H	8,95
Pa d'all de massa mare amb mozzarella i mantega d'all		Pit de pollastre marinat amb llimona amb salsa alioli d'alfèbrega	
Pa d'all V	5,95	Italian Meatballs	8,95
Pa d'all de massa mare amb mantega d'all		Mandonguilles de vedella i herbes fresques al forn amb la nostra salsa italiana de tomàquet i formatge	
Burrata Piccante V	7,95		
Pa d'all de massa mare amb burrata i bitxo cruixent			

INSALATA

Caesar Pollo H	13,90	Mista della Casa V	11,95
Pit de pollastre a la planxa, crostons de ciabatta, formatge italià i enciam romà		Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, pastanaga, rave, carbassó, pebrot vermell i groc, cebes tendres, xampinyons, ceba vermella i formatge	
Caesar V	8,95	Niçoise	12,95
Enciam romà, crostons casolans i formatge		Mesclum d'enciams, tomàquets cherry, mongetes verdes, patata, olives negres, ceba tendra, tonyina, ou dur i ceba vermella	
Burrata Pomodoro V	12,95		
Burrata amb tomàquets marinats, rúcula, crostons de ciabatta i alfabrega fresca			

Personalitza la teva Insalata

Afegeix extres per a personalitzar el teu plat

Pollastre +3,00 • Tonyina +3,00 • 6 gambes +3,00 • Verdures +0,50

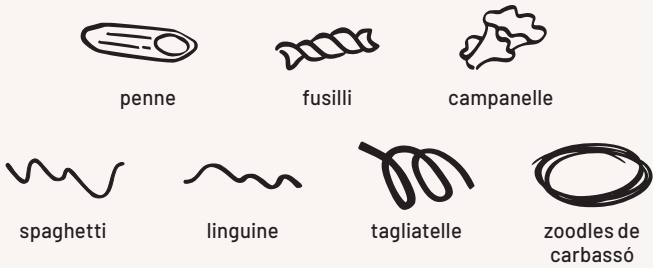
GUARNICIONS

Mista Piccola VE	5,90	Ruca V	4,00
Mesclum d'enciams amb tomàquets cherry, ruca fresca amanida amb rave, ceba vermella envinagrada i vinagreta			
Ciabatta VE	1,00	Sopa de tomàquet V	pet. 5,00 gran 7,00
Dos llesques de pa de ciabatta		Servida amb els nostres crostons casolans i formatge (opcional)	

PASTA FRESCA

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



Fusilli i linguini disponibles en espelta

Personalitza al teva Pasta

Afegeix extres per a personalitzar el teu plat

Verdures	+0,50	6 gambes	+3,00
Tomàquets rostits	+0,95	Salmó fumat cuinat	+3,00
Ruca	+0,95	Burrata	+4,00
Xampinyons	+1,00	Formatge	+1,50
Pollastre	+3,00		

All'arrabbiata VE	9,95	Chicken Alfredo H	13,95
Salsa de tomàquet italiana de la casa, tomàquets cherry rostits, bitxo fresc i all		Pit de pollastre, xampinyons i cebes dolces en salsa de nata	
Pesto Basilico V	12,90	Pollo Vesuvio	13,95
Pesto d'alfabrega amb pinyons torrats i formatge		Pit de pollastre, pasta de bitxo picant de Calàbria, 'Nduja, tomàquets cherry rostits, nata, espinacs baby i cebes dolces amb llimona fresca	
Pasta Alla Vodka V	9,95	Carbonara Salmone	13,95
Salsa cremosa de tomàquet a la italiana amb bitxo, all fresc i vodka		Salmó fumat en salsa de nata amb ou fresc, formatge i julivert	
Pomodoro V	10,95	Gamberetti e Spinaci	13,95
Salsa de tomàquet italiana de la casa amb tomàquets cherry rostits i Fior di Latte		Gambes, tomàquets cherry rostits i espinacs en salsa de crema de pesto	
Crema di Funghi V	12,95	Vegan Bolognese VE	13,95
Xampinyons i cebes dolces amb vi blanc, nata, nou moscada, julivert i formatge		«Future Farm» vegetal, ceba, tomàquets cherry, pastanaga, api i salsa de tomàquet casolana	
Marry Me Chicken H	13,90	Lasagna	14,90
Pit de pollastre, tomàquets secs, ceba, espinacs i espècies en una salsa de tomàquet i nata amb herbes		Carne de vedella, salsa beixamel, formatge i una capa de mozzarella. Acompanyada d'una insalata mini.	
Bolognese	13,90		
Bolonyesa clàssica de vedella amb tomàquets cherry rostits i alfabrega fresca			
Carbonara	13,90		
Bacó cuinat a la nostra salsa clàssica de carbonara, elaborada amb rovell d'ou de gallinas camperes i nata			

CREA EL TEU PROPI PLAT DE PASTA!

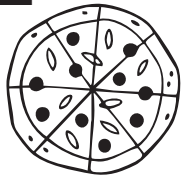
Tu decideixes què posar al teu plat +13,95

Tria una pasta, una proteïna, una salsa i dos acompanyaments vegetals



PIZZA DE MASSA MARE

La nostra salsa per a pizza està feta segons la nostra pròpia recepta amb tomàquets collits a l'Emília Romagna. Canvia a formatge veganà per +1,50



Personalitza la teva Pizza

Afegeix extres per a personalitzar el teu plat

Xampinyons +1,00 • Pollastre, tonyina +3,00 • Verdures +0,50 • Formatge +1,50
Bacó, pepperoni, salami, pernil salat +1,50

Margherita V	12,10	Calzone	14,80
El clàssic! Salsa de tomàquet italiana de la casa, mozzarella i alfabrega		Pepperoni, pernil cuit italià i xampinyons frescos sobre salsa de tomàquet i mozzarella	
Funghi V	12,90	Prosciutto e Funghi	13,40
Xampinyons i mozzarella fumada		Pernil cuit, pernil cruixent, mozzarella, xampinyons, cibulet i formatge italià	
Pepperoni	12,40	Italian Meatballs Pizza H	13,40
Salsa de tomàquet, mozzarella i pepperoni italià. Afegeix mel picant per a donar-li un toc picant i dolç + 0,50		Mandonguilles de vedella amb espècies italianes, amb mozzarella Fior di Latte i alfabrega	
Salame	12,40	Diavolo	12,90
Salami sobre salsa de tomàquet i mozzarella		Pepperoni, pebrots, bitxos i ceba vermella sobre salsa de tomàquet i mozzarella	
Tonno	13,40	Ibèrica	13,40
Tonyina amb ceba vermella sobre salsa de tomàquet i mozzarella		Mozzarella, pernil ibèric, tomàquet marinat, formatge parmesà ratllat i ruca	
BBQ Pollo H	13,90		
Pit de pollastre marinat, cebes vermelles envinagrades, mozzarella fumada i salsa barbacoa			
Quattro Formaggi V	13,90		
Gorgonzola, scamorza (formatge fumat), mozzarella i formatge italià curat amb ruca			

AFEGEIX UNA SALSA PER A LES TEVES VORES DE PIZZA +0,95 o 3 de qualsevol tipus per +2,85

Mantega d'all Tomàquet picant de Calàbria Alioli d'alfabrega



RISOTTO

Els teus sabors favorits de pasta de Vapiano ara disponibles en forma de risotto. Elaborat amb arròs Arborio.

Crema di Funghi V	13,10	Gamberetti e Spinaci	13,95
Xampinyons, cebes dolces, julivert, crema de llet, nou moscada i formatge		Gambes, pesto d'alfabrega, crema de llet, nou moscada i formatge barrejat amb brots d'espinacs i tomàquets cherry rostits	
Chicken Alfredo H	13,95		
Pit de pollastre, xampinyons, ceba dolça, ou, nata, nou moscada i formatge			

V = Vegetarià **VE** = Vegà **H** = Halal
Molts dels nostres plats estan disponibles en versió vegana.

Si tens al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, et recomanem que parlis amb el nostre gerent o demanis la Guia d'al·lèrgens.

VAPIANO kids

Pizza o pasta i gelat

9,95

DRINKS

VAPIANO LEMONADES	2.70	VAPIANO ICE TEA 500ml	4.80
Classic		Peach Vanilla	
Strawberry		Pomegranate	
		Elderflower & Mint	

SOFT DRINKS

Coca Cola Original bot. 0.35l	3.35	Fanta Orange bot. 0.35l	3.35
Coca Cola Zero bot. 0.35l	3.35	Fanta Lemon bot. 0.35l	3.35
Sprite bot. 0.35l	3.35	Royal Bliss Tonic / Soda bot.	2.95

WATER

San Pellegrino 0.50l	3.20	Still water 0.50l	2.90
Acqua Panna 0.50l	3.20	Sparkling water 0.50l	2.90

COFFEE ILLY AND TEA

Americano	2.50	Caffè Corretto	2.95
Latte	2.50	2cl Grappa, 2cl Baileys, 2cl Cognac	
Cappuccino	2.65	Organic Tea	2.50
Espresso	2.10	Earl grey, peppermint, super fruit	
Macchiato	2.20	Hot Chocolate	2.50

All made with whole milk. For alternative options please speak to our team

DRAUGHT BEER

Heineken 0.33l	2.65	BOTTLED BEER	
Heineken 0.50l	4.90	Heineken bot.	2.95
Moretti 0.33l	2.65	Without Alcohol bot.	2.95
Moretti 0.50l	4.90	With Lemon bot.	2.95
		Without Gluten bot.	2.95

ITALIAN SPRITZES

Aperol Spritz	8.00	Fiero Tonic	8.00
Aperol, Prosecco, soda, orange		Martini Fiero, Royal Bliss, slice of orange	
Campari Spritz	8.00	Crodino Spritz 0.0%	5.00
Campari, Prosecco, soda, orange		Crodino, soda	

COCKTAILS

All 8.00

Strawberry Mojito		Martini Royal	
Rum Bacardi, lime juice, brown sugar, soda and mint leaves / strawberries		Martini Bianco with prosecco	
Mojito		Peach Island Tea	
Rum Bacardi, lime juice, brown sugar, soda and mint leaves		Vapiano Peach Vanilla Ice Tea, dark rum, peach liqueur, fresh lemon	
Caipirissima		Negroni	
Rum Bacardi, lime juice and brown sugar		Campari, Martini, Gin and orange	

MOCKTAILS alcohol free

All 6.00

Virgin Mojito		On the Beach	
Sprite, lime and brown sugar		Orange juice, strawberry puree and lime	
Virgin Strawberry Mojito		Spiced Peach Tea	
Sprite, strawberry puree, lime and brown sugar		Vapiano Peach Vanilla Ice Tea, Caleño Dark and Spicy, fresh lemon, basil garnish	

WINES

glass 4.70 bottle 19.95

RED

Paseante El Pispa		Viña Pomal	
Garnacha D.O. Montsant		Tempranillo D.O. Rioja	
Celeste		Negroamaro Puglia IGT	
Tempranillo D.O. Ribera del Duero		100% Negroamaro D.O. Puglia Italia	

WHITE

Castell de Raimat		Lolo	
Chardonnay D.O. Costers del Segre		Albariño D.O. Rías Baixas	
Paseante El Charla		Salento IGT	
Verdejo D.O. Rueda		Chardonnay and Malvasía D.O. Salento Puglia Italia	

ROSÉ

Mas Donis		Vol d'Ànima de Raimat	
Syrah, Merlot and Garnacha Tinta D.O. Montsant		Chardonnay, Pinot Noir D.O. Costers del Segre	

SANGRÍA

Sangría	glass 4.70 bottle 16.95	Prosecco	glass 4.70 bottle 19.95
Tinto de Verano	glass 4.70	Cava	glass 4.70 bottle 19.95

SPARKLING



WELCOME TO VAPIANO

Step up to our open kitchen and order directly from our chefs. Choose your favorite dish and have it crafted exactly the way you like it. Every plate is freshly prepared in front of you, using quality ingredients and made to order. Once it’s ready, simply take it with you and enjoy it wherever you feel most comfortable.

Need anything? Our team is always here to help.



ANTIPASTI or to share

Italian Olives VE	2.50	Gamberetti Bruschetta	8.95
Marinated in fresh garlic and basil		Toasted ciabatta topped with grilled king prawns, marinated tomatoes and fresh basil	
Garlic Dough Balls V	4.95	Classic Bruschetta VE	6.95
Handmade dough balls with basil aioli dip		Toasted ciabatta topped with marinated tomatoes, garlic and basil	
Cheesy Garlic Bread V	7.95	Limone Chicken Skewers H	8.95
Sourdough pizza garlic bread with mozzarella and garlic butter		Lemon marinated chicken breast with basil aioli dip	
Garlic Bread V	5.95	Italian Meatballs	8.95
Sourdough pizza garlic bread with garlic butter		Beef and fresh herb meatballs baked in our house Italian tomato sauce with cheese	
Burrata Piccante V	7.95		
Sourdough pizza garlic bread topped with burrata and crispy chilli			

INSALATA

Caesar Pollo H	13.90	Mista della Casa V	11.95
Grilled chicken breast, ciabatta crôutons, Italian cheese and cos lettuce		Salad mix, cherry tomatoes, carrot, radish, zucchini, red and yellow pepper, spring onions, mushrooms, red onions and cheese	
Caesar V	8.95	Niçoise	12.95
Cos lettuce, homemade crôutons, cheese		Mixed leaf salad, cherry tomatoes, green beans, potato, black olives, spring onion, tuna, boiled egg and red onion	
Burrata Pomodoro V	12.95		
Burrata with marinated tomatoes, rocket, ciabatta croutons and fresh basil			

Personalise your Insalata

Add extras, to personalise your dish

Chicken +3.00 • Tuna +3.00 • 6 King Prawns +3.00 • Vegetables +0.50

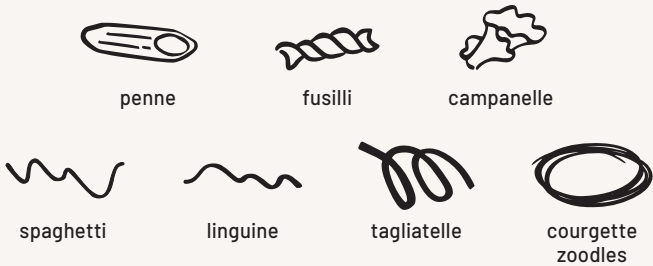
SIDES

Mista Piccola VE	5.90	Rucola V	4.00
Mixed leaves with cherry tomatoes, Dressed fresh rocket leaves with radish, pickled red onions, vinaigrette		Rocket, cheese, cherry tomatoes, olive oil and balsamic vinegar	
Ciabatta VE	1.00	Tomato Soup V	small 5.00 reg. 7.00
Two slices of ciabatta bread		Served with our homemade crôutons and cheese (optional)	

FRESH PASTA

We make our own fresh pasta here every single day, using premium durum wheat semolina and water. Our pasta and pizza sauce are made to our own recipe from tomatoes harvested in Emilia Romagna.

Choose your favourite pasta



Fusilli & Linguine available in Spelt option

Personalise your Pasta

Add extras, to personalise your dish

Vegetables	+0.50	6 King Prawns	+3.00
Roasted Tomatoes	+0.95	Smoked Salmon	+3.00
Rocket	+0.95	Burrata	+4.00
Mushrooms	+1.00	Cheese	+1.50
Chicken	+3.00		

All’arrabbiata VE	9.95	Chicken Alfredo H	13.95
House Italian tomato sauce, roasted cherry tomatoes, fresh chilli and garlic		Chicken breast, mushrooms and sweet onions in a cream sauce	
Pesto Basilico V	12.90	Pollo Vesuvio	13.95
Basil pesto with toasted pine nuts and cheese		Chicken breast, spicy Calabrian chilli paste, ‘Nduja, roasted cherry tomatoes, cream, baby spinach and sweet onions with fresh lemon	
Pasta Alla Vodka V	9.95	Carbonara Salmone	13.95
Creamy Italian tomato sauce with chilli flakes, fresh garlic and vodka		Smoked salmon in a cream sauce with fresh egg, cheese and parsley	
Pomodoro V	10.95	Gamberetti e Spinaci	13.95
House Italian tomato sauce with roasted cherry tomatoes, topped with Fiore di Latte cheese		King prawns, roasted cherry tomatoes and spinach in a pesto cream sauce	
Crema di Funghi V	12.95	Vegan Bolognese VE	13.95
Mushrooms and sweet onions with white wine, cream, nutmeg, parsley and cheese		Plant-based ‘Future Farm’, onion, cherry tomatoes, carrot, celery and homemade tomato sauce	
Marry Me Chicken H	13.90	Lasagna	14.90
Chicken breast, sun-blushed tomatoes, onions, spinach and spices in a herby cream and tomato sauce		Beef, bechamel sauce, cheese and a mozzarella crust. Served with an insalata mini	
Bolognese	13.90		
Classic beef Bolognese with roasted cherry tomatoes and fresh basil			
Carbonara	13.90		
Pancetta cooked in our classic carbonara sauce made with free range egg yolk and cream			

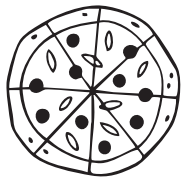
CREATE YOUR OWN PASTA DISH!

You decide what goes in your bowl +13.95

Select a pasta, a protein, a sauce and two extras



SOURDOUGH PIZZA



Our pizza sauce is made to our own recipe from tomatoes harvested in Emilia Romagna. Swap to vegan cheese for +1.50

Personalise your Pizza

Add extras, to personalise your dish

Mushrooms +1.00 • Chicken, tuna +3.00 • Vegetables +0.50 • Cheese +1.50
Bacon, pepperoni, salami, prosciutto +1.50

Margherita V	12.10	Calzone	14.80
The classic! House Italian tomato sauce, mozzarella and fresh basil		Pepperoni, Italian cooked ham and fresh mushrooms on tomato sauce and mozzarella	
Funghi V	12.90	Prosciutto e Funghi	13.40
Mushrooms and smoked mozzarella		Cotto ham, crispy prosciutto, mozzarella, mushrooms, chives and italian cheese	
Pepperoni	12.40	Italian Meatballs Pizza H	13.40
Italian pizza sauce, topped with Italian pepperoni. Add hot honey for spice and sweetness + 0.50		Italian seasoned beef meatballs, with mozzarella Fior di Latte and basil	
Salame	12.40	Diavolo	12.90
Salami on tomato sauce and mozzarella		Pepperoni, bell peppers, chilli, red onions on tomato sauce and mozzarella	
Tonno	13.40	Iberica	13.40
Tuna with red onions on tomato sauce and mozzarella		Mozzarella, iberic ham, marinated tomatoe and grated parmesan cheese and rocket	
BBQ Pollo H	13.90		
Marinated chicken breast, pickled red onions, smoked mozzarella and BBQ sauce			
Quattro Formaggi V	13.90		
Gorgonzola, scamorza (smoked cheese), mozzarella and Italian mature cheese with rocket			

ADD A HOMEMADE DIP FOR YOUR PIZZA CRUSTS

+0.95 or any 3 for +2.85

Garlic Butter Hot Calabrian Tomato Basil Aioli



RISOTTO

Your favourite Vapiano pasta flavours now available as a risotto. Made with Arborio rice

Crema di Funghi V	13.10	Gamberetti e Spinaci	13.95
Mushrooms, sweet onions, parsley, cream, nutmeg and cheese		Prawns, basil pesto, cream, nutmeg and cheese mixed with spinach sprouts and roasted cherry tomatoes	
Chicken Alfredo H	13.95		
Chicken breast, mushrooms, sweet onions, egg, cream, nutmeg and cheese			

V = Vegetarian VE = Vegan H = Halal
Many of our dishes are available as vegan.

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

VAPIANO kids Pizza or pasta and gelato 9.95