

GETRÄNKE

CAFFÈ PASSALACQUA & SCHOKOLADE

Oat Milk / Hafermilch verfügbar			
ESPRESSO	4.50	LATTE MACCHIATO	6.00
ESPRESSO DOPPIO	6.00	CAFFÈ AMERICANO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.80	HEISSE SCHOKOLADE	6.50
CAPPUCCINO	5.50	CHAI LATTE	6.50
Grand Cru Schokolade Grenada 65%			

TEE alle 5.50			
DARJEELING SUMMER GOLD		SWEET NANA	
Schwarztee		Kräuter, Minze mit süssen Gewürzen	
FANCY SENCHA		FRESH RASPBERRY	
Grüner Tee, dunkler Sencha		Aromatisierter Früchtetee	
MOROCCAN MINT		ASSAM EARL GREY	
Grüner Tee mit gekräuselter Minze		Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Aroma	
GINGER AFFAIR		FRUITY CAMOMILE	
Kräuter, würziger Ingwer mit Zitronenmyrte		Herb-süsse Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale	
ROOIBOS VALLEY			
Kräuter, Rooibos aus Südafrika			

APERITIFS 			
APEROL SPRITZ			20cl, 13.50
Prosecco, Aperol, San Pellegrino			
CAMPARI ORANGE			20cl, 8.50

DIGESTIFS			
AVERNA			VOL. 32%, 4cl, 7.50
GRAPPA CHARDONNAY NONINO			VOL. 41%, 2cl, 13.00

Du findest uns 4x

- Vapiano am **Bellevue**, Rämistrasse 8, 8001 Zürich
- Vapiano **Sihlcity**, Kalandersplatz 9, 8045 Zürich
- Vapialino **Spreitenbach**, Industriestrasse 160, 8957 Spreitenbach
- Vapialino **Shoppyland**, Industriestrasse 10, 3321 Urtenen-Schönbühl

Empfehlung

BIO-VAPIANO ICE TEA

Peach Vanilla, Pomegranate, Elderflower Mint & Unsweetened Lemon

alle 50cl, 7.00



WASSER & SOFTDRINKS			
SAN PELLEGRINO	25cl, 4.50 / 75cl, 8.50	COCA COLA	33cl, 5.50
mit Kohlensäure			
ACQUA PANNA	25cl, 4.50 / 75cl, 8.50	COCA COLA ZERO	33cl, 5.50
ohne Kohlensäure			

SÄFTE			
MICHEL ORANGENSAFT			20cl, 5.00
APFELSCHORLE			33cl, 5.00

BIERE			
VAPIANO PILS (VOM FASS)		KÖNIG LUDWIG HEFE WEISSBIER (VOM FASS)	
33cl, 5.20 / 50cl, 7.50		50cl, 7.50	
WARSTEINER PILS, ALKOHOLFREI			
33cl, 5.20			

WEINE			
MARMATO		1 dl, 5.50	7.5 dl, 38.50
Il Poderone, Toscana IGT, Italien			
Vermentino			
LAYA		1 dl, 6.50	7.5 dl, 45.50
Bodegas Atalaya, Almansa Dop, Spanien			
Garnacha, Monastrell			
PURE ROSÉ		1 dl, 8.00	7.5 dl, 56.00
Maison Mirabeau, Provence, Frankreich			
Grenache, Syrah			

PROSECCO			
BOLLICINA PROSECCO		1 dl, 8.00	7.5 dl, 56.00
Bosco Del Merlo, Veneto, Italien			
Glera			

WILLKOMMENΣ



MENU



INSALATA

Unsere Salate - bunt, frisch und knackig.
Mit handverlesenen Zutaten und hausgemachten Dressings.

CESARE VE L	18.50	MISTA PICCOLA VE L	10.50
Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und Grana Padano D.O.P. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Cesare Dressing		Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten	
MISTA VE L	18.50	RUCOLA CON PARMIGIANO VE	13.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P.		Rucola und Grana Padano D.O.P.	
SURF N'TURF L	25.50	INSALATA MINI VE L	5.50
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten, Cherrytomaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P.		Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten In Verbindung mit einem Hauptgericht	

Dressings Della Casa
Balsamico VE L **French** L **Cesare**

ZUPPE

TOMATENSUPPE VE L	6.50/9.50
Eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatisches Basilikum	
SUPPE DER SAISON	6.50/9.50
Ein wechselnder Genuss, durch die Jahreszeiten inspiriert	



VE Vegetarisch VE Vegan L Laktosefrei G Glutenfrei

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST


@vapiano_schweiz

THE HOME OF FRESH PASTA

Wir stellen jeden Tag unsere eigenen frischen Nudeln aus hochwertigem Hartweizengriess und Wasser her.

WÄHLEN SIE IHRE NUDELFORM



PASTA

ALL' ARRABBIATA VE L	18.50	CARBONARA	23.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce		Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie Truthahn statt Speck +4.00	
POMODORO VE L	17.50	AGLIO E OLIO VE L	17.50
Hausgemachte Tomatensauce		Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie	
POMODORO E RICOTTA VE	18.50	GAMBERI L	25.50
Hausgemachte Tomatensauce mit Ricotta, fein geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Petersilie und einem Hauch von Chili		Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce	
POMODORO E BASILICO L	18.50	CREMA DI FUNGHI VE	22.50
Hausgemachte Tomatensauce mit fein geschnittenen Zwiebeln, frischem Basilikum und Oregano		Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter	
VEGANE BOLOGNESE VE L	20.50	GAMBERI E SPINACI	26.50
Hausgemachte Tomatensauce, Karotten, Marroni, fein geschnittene Zwiebeln und Rosmarin		Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und Grana Padano D.O.P., dazu frischer Baby-Blattspinat	
BOLOGNESE	22.50	RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA VE	23.50
Italienisches Ragout vom Rind, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce		Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, Knoblauchscheiben, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen	
PESTO ROSSO VE	19.50		
Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu Grana Padano D.O.P.			
PESTO BASILICO VE	19.50		
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.			

ALLE EXTRAS
RIESENGARNELEN +7.00
RINDERFILET +8.00
TRUTHAHNBURST +6.00

LASAGNE 24.50

Der Klassiker - hausgemachte Lasagne mit pikanter Rinderragout-Füllung, frischem Basilikum, cremiger Béchamelsauce, aromatischem Grana Padano D.O.P. und knuspriger Mozzarella-Kruste

PIZZA

Dass wir unseren Pizzateig jeden Morgen aus Hefe, Mehl, Wasser, ein wenig Olivenöl und Salz herstellen, ist selbstverständlich. Dass du ihn ganz nach deinen Wünschen belegen lassen kannst, keine Frage!

PIZZA MARGHERITA VE	17.50	PIZZA DIAVOLO	23.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella auch vegan erhältlich		Salsiccia, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
PIZZA VERDURE VE	22.50	PIZZA RUCOLA VE	22.50
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella auch vegan erhältlich		Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	23.50	PIZZA FUNGHI	19.50
Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella		Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella, dazu frische Champignons	
PIZZA SALAME	21.50	PIZZA TONNO	21.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella		Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
PIZZA GAMBERI E RUCOLA	25.50	PIZZA PROSCIUTTO	21.50
Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella		Prosciutto auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
PIZZA SALSICCIA	22.50		
Würzige Salsiccia auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella			

VAPIANO
kids

Für Kinder bis zwölf Jahre

PASTA POMODORO VE	12.50	PIZZA MARGHERITA VE	12.50
Hausgemachte Tomatensauce		Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella	
PASTA BOLOGNESE	12.50	PIZZA SALAME	12.50
Italienisches Ragout vom Rind, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce		Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
PASTA BUTTER & KÄSE VE	12.50	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	12.50
Grana Padano D.O.P. und Butter		Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA	6.00	CHEESECAKE	7.00
Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits		Cremiger, selbst gebackener Käsekuchen mit einem Hauch Zitrone, serviert mit Erdbeersauce	
CREMA DI FRAGOLA	6.00	DEATH BY CHOCOLATE	7.00
Hausgemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren		Hausgemachter Schokoladenkuchen	
PANNA COTTA	6.00	FIRENZINI G	3.00
Hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersauce		Hausgemachte Florentiner verfeinert mit Schweizer Grand Cru Schokolade in verschiedenen Sorten	