

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA</b> (VE) (L) 9.00	<b>CARPACCIO</b> (L) 21.50
Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch und in extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten	Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano D.O.P.
<b>CAPRESE</b> (V) 17.50	
Cherrytomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Rucola	

## ZUPPE

Unsere hausgemachten Suppen: perfekt vor der Pasta, zum Salat oder in Begleitung einer knusprigen Bruschetta.

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

## INSALATA

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

<b>CESARE</b> (V) 18.50	<b>MISTA PICCOLA</b> (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
<b>SURF N'TURF</b> (L) 25.50	<b>RUCOLA CON PARMIGIANO</b> (L) 13.50
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten, Cherrytomaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P. und unser hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing	Rucola und Grana Padano D.O.P.
<b>MISTA</b> (VE) (L) 18.50	<b>NIÇOISE</b> (L) 21.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P.	Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, schwarze Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, blanchierte grüne Bohnen, Kartoffeln und ein hart gekochtes Ei. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes French Dressing

**EXTRAS**  
LACHS +8.00  
RIESENGARNELEN +7.00  
RINDERFILET +8.00  
TRUTHAHNBRUST +6.00

Dressings Della Casa  
Balsamico (VE) (L) Rucola-Senf (L) French Cesare

## INSALATA MINI

In Verbindung mit einem Hauptgericht.

<b>INSALATA MINI</b> (VE) (L) 5.50
Verschiedene Blattsalate, Karotten, Cherrytomaten

Balsamico (VE) Rocket-mustard (L)

## DOLCI AN UNSERER BAR

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

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen ganz oder überwiegend in der eigenen Küche zubereiten. Es fördert das Handwerk der Gastronomie und kommt dem Wunsch der Verbraucher nach Transparenz entgegen. Es kämpft gegen die Standardisierung des Geschmacks und fördert Regionalität und Saisonalität.



Die Gerichte dieses Menüs werden vollständig vor Ort aus Rohstoffen und Zutaten zubereitet, die traditionell in der Küche verwendet werden und den Kriterien des Gütesiegels "Fait Maison" entsprechen, mit Ausnahme der mit einem Stern (\*) gekennzeichneten Produkte.



## DU FINDEST UNS 3X

Vapiano am **Bellevue**, Rämistrasse 8, 8001 Zürich

Vapiano **Sihlcity**, Kalanderplatz 9, 8045 Zürich

Vapiano **Spreitenbach**, Industriestrasse 160, 8957 Spreitenbach



@vapiano\_schweiz

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST

# WILLKOMMEN



# MENU

# THE HOME OF FRESH PASTA

Frisch schmeckt es am Besten. Daher stellen wir unsere Saucen selbst her. Genauso wie unsere Pasta und unsere Ravioli. Sie entstehen direkt hier vor Ort in der gläsernen Pasta Manifattura. Jede Pasta hat ihren eigenen Charakter.

## UNSERE PASTA SORTEN



Zoodles **G** +3.50

Flugzeug



Campanelle

Ravioli

Penne

Fusilli



Pappardelle

Spaghetti

Dinkel Fusilli

Dinkel Spaghetti

Linguine

Tagliatelle



## Verdure

**ALL' ARRABBIATA** **VE** **L** mit Penne 18.50  
Scharfe hausgemachte Tomatensauce

**POMODORO** **VE** **L** mit Campanelle 17.50  
Hausgemachte Tomatensauce

**AGLIO E OLIO** **VE** **L** mit Spaghetti 17.50  
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie

**CREMA DI FUNGHI** **V** mit Fusilli 22.50  
Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter

**RATATOUILLE** **VE** **L** mit Penne 22.50  
Frisches, mediterranes Gemüse in hausgemachter Tomatensauce

**PASTA AL TARTUFO** **V** mit Linguine 21.50  
Cremige Rahmsauce mit Trüffel und etwas weissen Zwiebelwürfeln verfeinert

## Dal Mare

**GAMBERI** **L** mit Campanelle 25.50  
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce

**THAITALY** mit Campanelle 25.50  
Eine exotische Kreation mit mariniertem Lachs, frischer Mango und Lauchzwiebeln in einer Thai-Curry-Sauce mit frischem Ingwer. Schwarzer Sesam und Limette vollenden das Gericht

**PESTO ROSSO** **V** mit Fusilli 19.50  
Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu Grana Padano D.O.P.

**PESTO BASILICO** **L** mit Fusilli 19.50  
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.

**RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA** **V** 23.50  
Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen

**GRANCHI DI FIUME** mit Campanelle 25.50  
Flusskrebse mit Kefen, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln in hausgemachter Hummersauce

**GAMBERI E SPINACI** mit Linguine 26.50  
Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und Grana Padano D.O.P., dazu frischer Baby-Blattspinat

Truthahnbrust +6.00

Riesengarnelen +7.00 Rinderfilet +8.00 Lachs +8.00

## Carne

**BOLOGNESE** mit Fusilli 22.50  
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce.

**TACCHINO PICCANTE** **L** 24.50  
mit Campanelle  
Zarte Truthahnbrust, Pak Choi und Paprika in einer hausgemachten Orangen-Chili-Sauce

**CARBONARA** mit Penne 23.50  
Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie  
Truthan anstatt Speck + 4.00  
Lachs anstatt Speck + 5.00

**RAVIOLI CON CARNE** **L** 23.50  
Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung und hausgemachter Tomatensauce

**FILETTO DI MANZO E RUCOLA** **L** 25.50  
mit Campanelle  
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons auf Wunsch mit Weisswein abgelöscht, dazu Rucola

**FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO** 26.50  
mit Fusilli  
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert

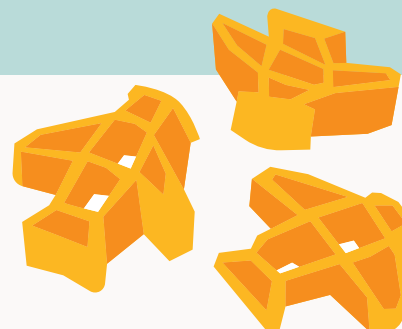
## LASAGNE & RISOTTO

**LASAGNE** 24.50  
Der Klassiker - hausgemachte Lasagne mit pikanter Rinder- und Schweineragout-Füllung, frischem Basilikum, cremiger Béchamelsauce, aromatischem Grana Padano D.O.P. und knuspriger Mozzarella-Kruste  
Erhältlich an der Pizzastation

**RISOTTO** **G**  
Unsere saisonal wechselnden Risotto-Gerichte finden Sie auf den aktuellen Aufstellern oder Sie fragen ganz einfach einen unserer Köche an den Pasta Stationen

**VAPIANO | kids** Für Kinder bis zu 12 Jahre alt 12.50

<b>PASTA</b>	<b>PIZZA</b>
<b>POMODORO</b> <b>VE</b>	<b>MARGHERITA</b> <b>V</b>
<b>BUTTER &amp; KÄSE</b> <b>V</b>	<b>SALAME</b>
<b>BOLOGNESE</b>	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>



**V** Vegetarian **VE** Vegan **L** Lactose **G** Gluten free

**VAPIANO**

## 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!

## Verdure

**MARGHERITA** **V** 17.50  
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella

**FUNGHI** **V** 19.50  
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella, dazu frische Champignons

**VERDURE** **V** 22.50  
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**RUCOLA** **V** 22.50  
Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**PESTO CON SPINACI** **V** 19.50  
Frischer Baby-Blattspinat und marinierte Tomaten auf Pesto-Rahmsauce dazu Mozzarella

**BRUSCHETTA** **V** 22.50  
In Knoblauch und extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten mit Rucola, Grana Padano D.O.P., Tomatensauce und Mozzarella

**DELL' ALPE** **V** 23.50  
Milder Gorgonzola, Grana Padano D.O.P., Scamorza Räucherkäse, halbtrocknete Tomaten, frische Feigen, Rucola und Mozzarella

## Dal Mare

**GAMBERI E RUCOLA** 25.50  
Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**TONNO** 21.50  
Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

## Carne

**SALAME** 21.50  
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**CRUDO** 24.50  
Parmaschinken und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**DIABOLO** 23.50  
Salsiccia, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**DIABOLO ORIGINALE** 24.50  
Salsiccia, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**TROPICALE** 23.50  
Prosciutto, frische Ananas auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 23.50  
Prosciutto, frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**CALZONE** 23.50  
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella





**CAPRICCIOSA** 23.50  
Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**TOSCANA** 23.50  
Salsiccia, schwarze Oliven und mit frischen Kräutern marinierte Tomaten auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

**PIZZA SURF & TURF** 25.50  
Zwei kleine Pizzen auf einem Teller. Eine mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Rucola, dazu Riesengarnelen, die andere mit Pesto-Rahmsauce, Mozzarella, Champignons und Rinderfilet, dazu Grana Padano D.O.P. und Rosmarin

**PIZZA AL TARTUFO** 23.50  
Knusprig gebackene Pizza mit Trüffelcreme, Kochschinken und verfeinert mit gehobeltem Grana Padano D.O.P.

## ANTIPASTI

- BRUSCHETTA**   9.00 **CARPACCIO**  21.50  
Crisply roasted ciabatta with tomatoes, marinated in garlic and in extra virgin olive oil. Thinly sliced beef fillet with fresh mushrooms, rocket salad and Grana Padano D.O.P.
- CAPRESE**  17.50  
Cherry tomatoes with buffalo mozzarella, basil and rocket salad.

## SOUPS

Our homemade soups: perfect before pasta, with a salad or served with a crispy bruschetta.

- TOMATO SOUP**   6.50 / 9.50 **SOUP OF THE SEASON** 6.50 / 9.50  
Soup made from sun-ripened tomatoes, refined with aromatic basil. Soup from our specials menu card inspired by the seasons

## INSALATA

Our salads - colourful, fresh and crunchy. With handpicked ingredients and homemade dressings.



- CESARE**  18.50 **RUCOLA CON PARMIGIANO**  13.50  
Cos lettuce, Croûtons and Grana Padano D.O.P., which tastes best with our homemade Cesare Dressing. Rocket Salad and Grana Padano D.O.P.
- SURF N'TURF**  25.50 **NIÇOISE**  21.50  
Tender beef fillet and prawns on a mix of leafy salads, cherry tomatoes and roasted vegetables, with Grana Padano D.O.P. and our homemade rocket-mustard dressing. A mix of leafy salads, tuna, black olives, cherry tomatoes, red onions, blanched green beans, potatoes and a boiled egg, which tastes best with our homemade French dressing
- MISTA**   18.50 **MISTA PICCOLA**   10.50  
Mix of leafy salads, cherry tomatoes, carrots, radishes, zucchini, red onions, mushrooms, spring onions, cucumber, bell pepper and Grana Padano D.O.P. Mix of leafy salads, cherry tomatoes and carrots



Dressings Della Casa  
Balsamico   Rocket-Mustard  French Cesare


## INSALATA MINI

Only in combination with a main dish.

- INSALATA MINI**   5.50  
Mix of leafy salads, carrots and cherry tomatoes

Balsamico  Rocket-mustard 

## DOLCI At Our Bar

- TIRAMISÙ DELLA CASA** 6.00 **CHEESECAKE** 7.00  
Homemade tiramisù with espresso, amaretto, grappa, pernod, cacao and savoird crackers\* Creamy homemade cheesecake with strawberry sauce
- CREMA DI FRAGOLA**  6.00 **DEATH BY CHOCOLATE** 7.00  
Our handmade mascarpone with fresh strawberries. Homemade chocolate cake
- PANNA COTTA** 6.00 **FIRENZINI**  3.00  
Homemade, with fruity strawberry sauce. Homemade Florentines with Grand Cru Chocolate

The Fait Maison Label recognises restaurants that prepare all or most of their food in their own kitchens. It promotes the craft of gastronomy and meets consumers' desire for transparency. It fight against the standarization of taste and promotes regionality and seasonality.



The dishes on this menu are prepared entirely on site using raw products and ingredients traditionally used in the kitchen in accordance with the criteria of the "Fait Maison" label, with the exception of products with a star (\*).

## You Can Find Us 3x

Vapiano am **Bellevue**, Rämistrasse 8, 8001 Zürich

Vapiano **Sihlcity**, Kalanderplatz 9, 8045 Zürich

Vapiano **Spreitenbach**, Industriestrasse 160, 8957 Spreitenbach



@vapiano\_schweiz

ALL PRICES IN CHF INC. VAT

ENGLISH

# WELCOME



# MENU



# THE HOME OF FRESH PASTA

Frisch schmeckt es am Besten. Daher stellen wir unsere Saucen selbst her. Genauso wie unsere Pasta und unsere Ravioli. Sie entstehen direkt hier vor Ort in der gläserenen Pasta Manifattura. Jede Pasta hat ihren eigenen Charakter.

## UNSERE PASTA SORTEN



Zoodles **G** +3.50

Campanelle

Penne

Pappardelle

Dinkel Fusilli

Linguine

Flugzeug

Ravioli

Fusilli

Spaghetti

Dinkel Spaghetti

Tagliatelle



## Verdure

**ALL' ARRABBIATA** **VE** **L** with Penne 18.50  
Spicy hoemmade tomato sauce

**POMODORO** **VE** **L** with Campanelle 17.50  
Homemade tomato sauce

**AGLIO E OLIO** **VE** **L** with Spaghetti 17.50  
Fresh garlic in olive oil with chili and parsley

**CREMA DI FUNGHI** **V** with Fusilli 22.50  
Fresh mushrooms and oyster mushrooms, refined with white wine, cream and fresh parsley

**RATATOUILLE** **VE** **L** with Penne 22.50  
Fresh Mediterranean vegetables in homemade tomato sauce

**PASTA AL TARTUFO** **V** with Linguine 21.50  
Creamy cream sauce refined with truffle and a little diced white onion

## Dal Mare

**GAMBERI** **L** with Campanelle 25.50  
Fried prawns, spring onions and fresh tomatoes in homemade tomato sauce

**THAITALY** **L** with Campanelle 25.50  
An exotic creation with marinated salmon, fresh mango and spring onions in a Thai curry sauce with fresh ginger. Black sesame seeds and lime complete the dish

**GRANCHI DI FIUME** with Campanelle 25.50  
Crayfish with sugar peas, carrots, zucchini and spring onions in homemade lobster sauce

**PESTO ROSSO** **V** **L** with Fusilli 19.50

Fresh cherry tomatoes and roasted pine nuts in homemade pesto, topped with Grana Padano D.O.P.

**PESTO BASILICO** **V** **L** with Fusilli 19.50

Homemade basil pesto with roasted pine nuts and Grana Padano D.O.P.

**RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA** **V** 23.50

Homemade ricotta-rocket-ravioli with fresh cherry tomatoes, rocket salad and roasted pine nuts in a light sauce

**GAMBERI E SPINACI** with Linguine 26.50

Prawns and homemade basil pesto refined with cream and Grana Padano D.O.P. and tossed with fresh baby spinach leaves

Turkey Breast +6.00

King Prawns +7.00 Beef Fillet +8.00 Salmon +8.00

## Carne

**BOLOGNESE** with Fusilli 22.50

Italian beef and pork ragout, finely sliced onions, carrots and homemade tomato sauce

**TACCHINO PICCANTE** **L** 24.50

with Campanelle  
Tender turkey breast, pak choi and bell pepper in homemade orange-chili sauce

**CARBONARA** with Penne 23.50

Bacon and onions in a cream sauce with egg and Grana Padano D.O.P.

Turkey breast instead of bacon + 4.00

Salmon instead of bacon + 5.00

**RAVIOLI CON CARNE** **L** 23.50

Homemade ravioli with bolognese filling in light homemade tomato sauce

**FILETTO DI MANZO E RUCOLA** **L** 25.50

with Campanelle  
Tender beef fillet, fresh vegetables and mushrooms with white wine and rocket salad

**FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO** 26.50

with Fusilli  
Tender beef fillet, fresh vegetables and mushrooms with red wine and cream

## LASAGNE & RISOTTO

**LASAGNE** 24.50

The classic - homemade lasagne with spicy beef and pork ragout-filling, fresh basil, creamy bechamel sauce, aromatic Grana Padano D.O.P. and crispy mozzarella crust

Available at the pizza station

**RISOTTO** **G**

Our seasonally changing risotto dishes are displayed at the pasta stations or you can simply ask one of our cooks

**VAPIANO | kids** For Kinds up to 12 years old 12.50

### PASTA

**POMODORO** **VE**

**BUTTER & CHEESE** **V**

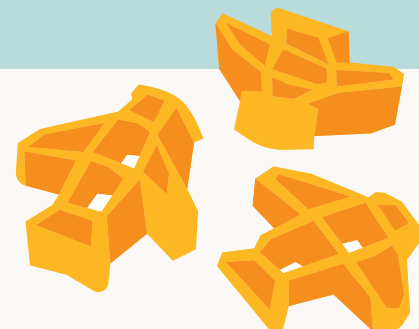
**BOLOGNESE**

### PIZZA

**MARGHERITA** **V**

**SALAME**

**PROSCIUTTO E FUNGHI**



## PIZZA

Our pizza dough is newly made every day here in Vapiano - from fresh yeast, fine flour, pure water, olive oil and sea salt, before we finally top it up with many delicious ingredients.

## Verdure

**MARGHERITA** **V** 17.50  
Homemade tomato sauce and mozzarella

**FUNGHI** **V** 19.50  
Homemade tomato sauce and mozzarella with fresh mushrooms

**VERDURE** **V** 22.50  
Homemade grilled vegetables and fresh mushrooms on tomato sauce mozzarella

**RUCOLA** **V** 22.50  
Rocket salad and Grana Padano D.O.P. on homemade tomato sauce and mozzarella

**PESTO CON SPINACI** **V** 19.50  
Fresh baby spinach leaves and marinated tomatoes on creamy pesto sauce, with mozzarella

**BRUSCHETTA** **V** 22.50  
Tomatoes marinated in garlic and extra virgin olive oil with rocket, Grana Padano D.O.P. on tomato sauce and mozzarella

**DELL' ALPE** **V** 23.50  
Mild gorgonzola, Grana Padano D.O.P., Scarmorza smoked cheese, semi-dried tomatoes, fresh figs, rocket and mozzarella

## Dal Mare

**GAMBERI E RUCOLA** 25.50  
Prawns, rocket salad and black olives on homemade tomato sauce and mozzarella

**TONNO** 21.50  
Tuna and red onions on homemade tomato sauce and mozzarella

## Carne

**SALAME** 21.50  
Salami napoli on homemade tomato sauce and mozzarella

**CAPRICCIOSA** 23.50  
Prosciutto, fresh mushrooms, artichokes and black olives on homemade tomato sauce and mozzarella

**CRUDO** 24.50  
Parma ham and Grana Padano D.O.P. on homemade tomato sauce and mozzarella

**TOSCANA** 23.50  
Spicy pepperoni salami, black olives and in fresh herbs marinated tomatoes on homemade tomato sauce and mozzarella

**DIABOLO** 23.50  
Spicy pepperoni salami, fresh bell pepper and red onions on homemade tomato sauce and mozzarella

**PIZZA SURF & TURF** 25.50  
Two small pizzas on one plate. One with tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and arugula, served with king prawns, the other with pesto cream sauce, mozzarella, mushrooms and fillet of beef, served with Grana Padano D.O.P. and rosemary

**DIABOLO ORIGINALE** 24.50  
Spicy pepperoni salami, bell pepper, onions, capers, anchovies and black olives on homemade tomato sauce and mozzarella

**TROPICALE** 23.50  
Prosciutto and fresh pineapple on homemade tomato sauce and mozzarella

**PIZZA AL TURTUFO** 21.50  
Crispy baked pizza with truffle cream, cooked ham and refined with sliced Grana Padano D.O.P.

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 23.50  
Prosciutto, and fresh mushrooms on homemade tomato sauce and mozzarella

**CALZONE** 23.50  
Spicy pepperoni salami, Prosciutto and fresh mushrooms on homemade tomato sauce and mozzarella

**V** Vegetarisch **VE** Vegan **L** Laktosefrei **G** Glutenfrei free **VAPIANO**