

GETRÄNKE

Empfehlung

VAPIANO BIO EISTEE 7.00

500ml

Pfirsich-Vanille, Granatapfel,
Holunder-Minze, ungesüsster
Zitronen Tee



WASSER & SOFTDRINKS

San Pellegrino mit Kohlensäure	25cl 4.50 1L 10.00	Coca Cola,	33cl 5.50
Acqua Panna ohne Kohlensäure	25cl 4.50 1L 10.00	Coca Cola Zero	33cl 5.50

BIERE

Warsteiner Pils 33cl, 5.20	Weissbier Hell König Ludwlg 50cl, 7.50
Warsteiner Pils, Alkoholfrei 33cl, 5.20	Weissbier Kristall König Ludwlg 50cl, 7.50

WEINE

Pinot Grigio, DOC Venezia S.OSVALDO, VENETO-ITALIEN Pinot Grigio	1 dl 8.00 7.5 dl, 56.00
Rock Angel, AOC CHÂTEAU D'ESCLANS, CÔTES DE PROVENCE, FRANKREICH Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren	1 dl 13.50 7.5 dl, 91.00
PETIT HIPPERIA, DOP VINO DE PAGO PAGO DE VALLEGARCÍA, MONTES DE TOLEDO-SPANIEN Carbernet F., Carbernet S, Petit Verdot, Syrah (Barrique)	1 dl 9.50 7.5 dl, 66.50

You Can Find Us 3x

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

Vapiano **Sihlcity**, Kalandersplatz 9, 8045 Zürich

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



INSALATA

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

CESARE V	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 V L	18.50	RUCOLA CON PARMIGIANO V	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.	
		INSALATA MINI VE L	5.50
		Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten <i>In Verbindung mit einem Hauptgericht</i>	

Dressings Della Casa

Balsamico **VE** **L** Rucola-Senf **L** French 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	



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

THE HOME OF FRESH PASTA

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

WÄHLEN SIE IHRE NUDELFORM



Fusilli



Spaghetti



Penne



Campanelle



Airplane



Linguine



Tagliatelle



Dinkel-Spaghetti



Dinkel-Fusilli

Pasta

ALL' ARRABBIATA (VE) (L) 18.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce

POMODORO (VE) (L) 17.50
Hausgemachte Tomatensauce

POMODORO E RICOTTA (V) 18.50
Hausgemachte Tomatensauce mit Ricotta, fein geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Petersilie und einem Hauch von Chili

POMODORO E BASILICO (L) 18.50
Hausgemachte Tomatensauce mit fein geschnittenen Zwiebeln, frischem Basilikum und Oregano

VEGANE BOLOGNESE (VE) (L) 20.50
Hausgemachte Tomatensauce, Karotten, Marroni, fein geschnittene Zwiebeln und Rosmarin

BOLOGNESE 22.50
Italienisches Ragout vom Rind, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce

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

PESTO BASILICO (V) 19.50
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.

CARBONARA 23.50
Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie

AGLIO E OLIO (VE) (L) 17.50
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie

GAMBERI (L) 25.50
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingzwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce.

CREMA DI FUNGHI (V) 22.50
Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter.

ALLE EXTRAS
RIESENGARNELEN +8.00
RINDERFILLET +8.00
TRUTHANBRUST +6.00

Lasagne 22.50

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 (V) auch vegan erhältlich 17.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA VERDURE (V) auch vegan erhältlich 22.50
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

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

PIZZA SALAME 21.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

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

PIZZA SALSICCIA 22.50
Würzige Salsiccia auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA DIAVOLO 23.50
Salsiccia, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA RUCOLA (V) 22.50
Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA 7.00
Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits

seasonal CREMA DI FRAGOLA 7.50
Hausgemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

PANNA COTTA 7.50
Hausgemacht, mit fruchtiger Erdbeersauce

CHEESECAKE 6.00
Cremiger, selbst gebackener Käsekuchen mit einem Hauch Zitrone, serviert mit Erdbeersauce

DEATH BY CHOCOLATE 7.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen

FIRENZINI (G) 3.00
Hausgemachte Florentiner verfeinert mit Schweizer Grand Cru Schokolade in verschiedenen Sorten

VAPIANO | kids

Für Kinder bis zwölf Jahre

PASTA POMODORO (VE) 12.50
Hausgemachte Tomatensauce

PASTA BOLOGNESE 12.50
Italienisches Ragout vom Rind, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce

PASTA BUTTER & KÄSE (V) 12.50
Grana Padano D.O.P. und Butter

PIZZA MARGHERITA (V) 12.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA SALAME 12.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 12.50
Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella



@vapiano_schweiz