

ANTIPASTI

Bruschetta VE L	9.00	Carpaccio L	21.50
Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch und in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten		Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und italienischem Hartkäse Gran Biraghi	
Caprese V	17.50		
Cherrytomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola			

ZUPPE

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

Tomatensuppe VE L	6.50 / 9.50	"Suppe der Saison"	6.50 / 9.50
Suppe aus sonnengereiften Tomaten, mit Balsamico und Basilikum verfeinert		Ein wechselnder Genuss, inspiriert von den Jahreszeiten	

INSALATE

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

Cesare V	18.50	Mista piccola VE L	10.50
Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und italienischer Hartkäse Gran Biraghi. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Caesar Dressing		Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten und Karotten	
Surf & Turf L	25.50	Rucola con Gran Biraghi	13.50
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten mit Cherrytomaten und Grillgemüse, dazu italienischer Hartkäse Gran Biraghi und unser hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing		Rucola und italienischer Hartkäse Gran Biraghi	
Mista VE L	18.50	Niçoise L	21.50
Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und italienischer Hartkäse Gran Biraghi		Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, blanchierte grüne Bohnen, Kartoffeln und ein hart gekochtes Ei. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes French Dressing	

DRESSINGS DELLA CASA

Balsamico VE L Rucola-Senf L French Caesar

INSALATA MINI

In Verbindung mit einem Hauptgericht.

Insalata mini VE L	5.50
Verschiedene Blattsalate, Karotten mit Cherrytomaten	

DRESSINGS DELLA CASA

Balsamico VE L Rucola-Senf L

DOLCI

Unsere hausgemachten Desserts finden Sie an unserer Bar.

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 von Zitrone, serviert mit Erdbeersauce	
Crema di fragola <i>Saisonal</i>	6.00	Death by chocolate	7.00
Hausgemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren		Hausgemachter Schokoladenkuchen	
Panna cotta	6.00	Firenzini 6	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 IN

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

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

Vapialino **Spreitenbach**, Industriestrasse 160, 8957 Spreitenbach

Vapialino **Shoppyländ**, Industriestrasse 10, 3321 Urtenen-Schönbühl

Vapialino **Thun Coming Soon**, Talackerstrasse 62, 3604 Thun



@vapiano_schweiz

ALL PRICES IN CHF INC. VAT

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



PASTA

VERDURE

All'arrabbiata VE L mit Penne 18.50	Pasta al tartufo VE L mit Linguine 21.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce	Cremige Rahmsauce mit Trüffel und etwas weissen Zwiebelwürfeln verfeinert
Pomodoro VE L mit Campanelle 17.50	Pesto rosso VE L mit Fusilli 19.50
Hausgemachte Tomatensauce	Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu italienischer Hartkäse Gran Biraghi
Aglio e olio VE L mit Spaghetti 17.50	Pesto basilico VE L mit Fusilli 19.50
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie	Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und dem italienischen Hartkäse Gran Biraghi
Crema di funghi V mit Fusilli 22.50	Ravioli con ricotta e rucola V 23.50
Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter	Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, Knoblauchscheiben, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen
Ratatouille V mit Penne 22.50	
Frisches, mediterranes Gemüse in hausgemachter Tomatensauce	

DAL MARE

Gamberi L mit Campanelle 25.50	Granchi di fiume mit Campanelle 25.50
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce	Flusskrebse mit Kefen, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln in hausgemachter Hummersauce
Thaitaly mit Campanelle 25.50	Gamberi e spinaci mit Linguine 26.50
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	Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und dem italienischen Hartkäse Gran Biraghi, dazu frischer Baby-Blattspinat



CARNE

Bolognese mit Fusilli 22.50	Ravioli con carne 23.50
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce	Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung und hausgemachter Tomatensauce
Tacchino piccante L mit Campanelle 24.50	Filetto di manzo e rucola L mit Campanelle 25.50
Zarte Truthahnbrust, Pak Choi und Paprika in einer hausgemachten Orangen-Chili-Sauce	Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons auf Wunsch mit Weisswein abgelöscht, dazu Rucola
Carbonara mit Penne 23.50	Filetto di manzo con vino rosso L mit Fusilli 26.50
Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und italienischem Hartkäse Gran Biraghi, dazu frische Petersilie	Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert
Truthahn anstatt Speck + 4.00	
Lachs anstatt Speck + 5.00	

LASAGNE & RISOTTO

Lasagne 24.50	Risotto
Der Klassiker – hausgemachte Lasagne mit pikanter Rinder- und Schweineragout-Füllung, frischem Basilikum, cremiger Béchamelsauce, dem aromatischen italienischen Hartkäse Gran Biraghi und knuspriger Mozzarella-Kruste	Unsere saisonal wechselnden Risotto-Gerichte finden Sie auf den aktuellen Aufstellern oder Sie fragen ganz einfach einen unserer Köche an den Pasta Stationen
Erhältlich an der Pizzastation	

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	Pesto con spinaci 19.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella	Frischer Baby-Blattspinat und marinierte Tomaten auf Pesto-Rahmsauce, dazu Mozzarella
Auch vegan erhältlich	
Funghi 19.50	Bruschetta 22.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella, dazu frische Champignons	In Knoblauch und extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten mit Rucola, italienischem Hartkäse Gran Biraghi, Tomatensauce und Mozzarella
Verdure V 22.50	Dell' alpe 23.50
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	Milder Gorgonzola, italienischem Hartkäse Gran Biraghi, Scamorza-Räucherkäse, halbtrocknete Tomaten, frische Feigen, Rucola und Mozzarella
Auch vegan erhältlich	
Rucola 22.50	
Rucola und italienischem Hartkäse Gran Biraghi auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

DAL MARE

Gamberi e rucola 25.50	Tonno 21.50
Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella

CARNE

Salame 21.50	Capricciosa 23.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella
Crudo 24.50	Toscana 23.50
Parmaschinken und italienischem Hartkäse Gran Biraghi auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	Scharfe Salami, schwarze Oliven und mit frischen Kräutern marinierte Tomaten auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella
Diavolo 23.50	Surf & Turf 25.50
Scharfe Salami, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	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 italienischem Hartkäse Gran Biraghi und Rosmarin
Diavolo originale 24.50	Al turtufo 21.50
Scharfe Salami, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	Knusprig gebackene Pizza mit Trüffelcreme, Kochschinken und verfeinert mit gehobeltem italienischen Hartkäse Gran Biraghi
Tropicale 23.50	
Prosciutto und frische Ananas auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
Prosciutto e funghi 23.50	
Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
Calzone 23.50	
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

VAPIANO | kids

Für Kinder bis 12 Jahre 12.50

PASTA

Pomodoro VE

Butter & Käse V

Bolognese

PIZZA

Margherita V

Salame

Prosciutto e funghi

Vegetarisch V

Vegan VE

Laktosefrei L

Glutenfrei G

VAPIANO