

ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> <span>VE</span> <span>L</span>	9.00	<b>Carpaccio</b> <span>L</span>	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	
<b>Caprese</b> <span>V</span>	17.50		
Cherrytomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola			

ZUPPE

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

<b>Tomatensuppe</b> <span>VE</span> <span>L</span>	6.50 / 9.50	<b>“Suppe der Saison”</b>	6.50 / 9.50
Suppe aus sonnengereiften Tomaten, mit Balsamico und Basilikum verfeinert		Ein wechselnder Genuss, inspiriert von den Jahreszeiten	

INSALATE

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

<b>Cesare</b>	18.50	<b>Mista piccola</b> <span>VE</span> <span>L</span>	10.50
Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und italienischer Hartkäse Gran Biraghi. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Caesar Dressing		Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten und Karotten	
<b>Surf &amp; Turf</b> <span>L</span>	25.50	<b>Rucola con Gran Biraghi</b> <span>V</span>	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	
<b>Mista</b> <span>V</span> <span>L</span>	18.50	<b>Niçoise</b> <span>L</span>	22.50
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

Extras

- Lachs +8.00
- Riesengarnelen +7.00
- Rinderfilet +8.00
- Truthahnbrust +6.00

INSALATA MINI

In Verbindung mit einem Hauptgericht.

<b>Insalata mini</b> <span>VE</span> <span>L</span>	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.

<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 von Zitrone, serviert mit Erdbeersauce	
<b>Crema di fragola</b> <i>Saisonal</i>	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> <span>G</span>	4.50
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.

labelfaitmaison.ch

DU FINDEST UNS IN

- Vapiano am **Bellevue**, Rämistrasse 8, 8001 Zürich
- Vapiano **Sihlcity**, Kalanderplatz 9, 8045 Zürich
- Vapialino **Spreitenbach**, Industriestrasse 160, 8957 Spreitenbach
- Vapialino **Shopyland**, Industriestrasse 10, 3321 Urtenen-Schönbühl
- Vapialino **Thun**, Talackerstrasse 62, 3604 Thun
- Vapialino **Bern Ostring** *Coming Soon*, Gantrischstrasse 44, 3006 Bern
- Vapialino **Landquart Fashion Outlet** *Coming Soon*, Tardisstrasse 20a, 7302 Landquart

   
**@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 in unserer eigenen Pasta Manifattura. Jede Pasta hat ihren eigenen Charakter

## UNSERE PASTA SORTEN



## PASTA

### VERDURE

<b>All'arrabbiata</b> <span>VE</span> <span>L</span> mit Penne	19.50	<b>Al tartufo</b> <span>V</span> mit Linguine	22.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce		Cremige Rahmsauce mit Trüffel und etwas weissen Zwiebelwürfeln verfeinert	
<b>Pomodoro</b> <span>VE</span> <span>L</span> mit Campanelle	17.50	<b>Pesto rosso</b> <span>V</span> <span>L</span> mit Fusilli	20.50
Hausgemachte Tomatensauce		Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu italienischer Hartkäse Gran Biraghi	
<b>Aglio e olio</b> <span>VE</span> <span>L</span> mit Spaghetti	17.50	<b>Pesto basilico</b> <span>V</span> <span>L</span> mit Fusilli	20.50
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie		Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und dem italienischen Hartkäse Gran Biraghi	
<b>Crema di funghi</b> <span>V</span> mit Fusilli	22.50	<b>Ravioli con ricotta e rucola</b> <span>V</span>	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	
<b>Ratatouille</b> <span>VE</span> <span>L</span> mit Penne	22.50		
Frisches, mediterranes Gemüse in hausgemachter Tomatensauce			

### DAL MARE

<b>Gamberi</b> <span>L</span> mit Campanelle	26.50	<b>Granchi di fiume</b> mit Campanelle	25.50
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce		Flusskrebse mit Kefen, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln in hausgemachter Hummersauce	
<b>Thaitaly</b> <span>L</span> mit Campanelle	25.50	<b>Gamberi e spinaci</b> 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	

*Extras*  
Lachs +8.00  
Riesengarnelen +7.00  
Rinderfilet +8.00  
Truthahnbrust +6.00

## CARNE

<b>Bolognese</b> <span>L</span> mit Fusilli	23.50	<b>Ravioli con carne</b> <span>L</span>	23.50
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce		Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung und hausgemachter Tomatensauce	
<b>Tacchino piccante</b> <span>L</span> mit Campanelle	24.50	<b>Filetto di manzo e rucola</b> <span>L</span> 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	
<b>Carbonara</b> mit Penne	23.50	<b>Filetto di manzo con vino rosso</b> 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	
<b>Truthahn anstatt Speck + 4.00</b> <b>Lachs anstatt Speck + 5.00</b>			

## LASAGNE & RISOTTO

<b>Lasagne</b>	24.50	<b>Risotto</b>	
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	
<b>Erhältlich an der Pizzastation</b>			

## 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

<b>Margherita</b> <span>V</span>	17.50	<b>Pesto con spinaci</b>	19.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella		Frischer Baby-Blattspinat und marinierte Tomaten auf Pesto-Rahmsauce, dazu Mozzarella	
<b>Auch vegan erhältlich</b>			
<b>Funghi</b>	19.50	<b>Bruschetta</b>	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	
<b>Verdure</b> <span>V</span>	22.50	<b>Dell' alpe</b>	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	
<b>Auch vegan erhältlich</b>			
<b>Rucola</b>	22.50		
Rucola und italienischem Hartkäse Gran Biraghi auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella			

### DAL MARE

<b>Gamberi e rucola</b>	25.50	<b>Tonno</b>	22.50
Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella		Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

## CARNE

<b>Salame</b>	21.50	<b>Capricciosa</b>	23.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella		Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	
<b>Crudo</b>	24.50	<b>Toscana</b>	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	
<b>Diavolo</b>	23.50	<b>Surf &amp; Turf</b>	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	
<b>Diavolo originale</b>	24.50	<b>Al tartufo</b>	22.50
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	
<b>Tropicale</b>	23.50		
Prosciutto und frische Ananas auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella			
<b>Prosciutto e funghi</b>	23.50		
Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella			
<b>Calzone</b>	23.50		
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella			

Vegetarisch V    Vegan VE    Laktosefrei L    Glutenfrei G

VAPIANO

