

ANTIPASTI

Bruschetta (VE) (L) 9.00

Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch und in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten

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 aus sonnengereiften Tomaten, mit Balsamico und Basilikum verfeinert

"Suppe der Saison" 6.50 / 9.50

Ein wechselnder Genuss, inspiriert von den Jahreszeiten

INSALATE

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

Cesare 18.50

Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und italienischer Hartkäse Gran Biragli. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Caesar Dressing

Surf & Turf (L) 25.50

Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten mit Cherrytomaten und Grillgemüse, dazu italienischer Hartkäse Gran Biragli und unser hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing

Mista (V) (L) 18.50

Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und italienischer Hartkäse Gran Biragi

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

Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits

Crema di fragola (Saisonal) 6.00

Hausgemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

Panna cotta 6.00

Hausgemacht, mit fruchtiger Erdbeersauce

Cheesecake 7.00

Cremiger, selbst gebackener Käsekuchen mit einem Hauch von Zitrone, serviert mit Erdbeersauce

Death by chocolate 7.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Firenzini (G) 4.50

Hausgemachte Florentiner verfeinert mit Schweizer Grand Cru Schokolade in verschiedenen Sorten

WILLKOMMEN



VAPIANO

DU FINDEST UNS IN

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

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

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

Vapialino **Shoppyland**, 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

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

All'arrabbiata	(VE) L	mit Penne	19.50
		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	

DAL MARE

Gamberi	L	mit Campanelle	26.50
		Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce	
Thaitaly	L	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	

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

CARNE

Bolognese	(L)	mit Fusilli	23.50
		Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce	
Tacchino piccante	(L)	mit Campanelle	24.50
		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 italienischem Hartkäse Gran Biragli, dazu frische Petersilie	
		Truthahn 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	mit Fusilli		26.50
		Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert	

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	

Auch vegan erhältlich

Funghi			19.50
		Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella, dazu frische Champignons	

Verdure	(V)		22.50
		Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

Auch vegan erhältlich

Rucola			22.50
		Rucola und italienischem Hartkäse Gran Biragi auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

DAL MARE

Gamberi e rucola			25.50
		Gebratene Riesengarnelen, Rucola und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

CARNE

Salame			21.50
		Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

Crudo			24.50
		Parmaschinken und italienischem Hartkäse Gran Biragi auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

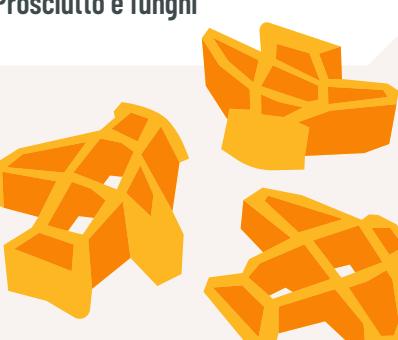
Diavolo			23.50
		Scharfe Salami, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

Diavolo originale			24.50
		Scharfe Salami, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella	

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

Vegetarisch (V) Vegan (VE) Laktosefrei (LF) Glutenfrei (G)