

VEGANOS

MINISTRONE \$ 10.900
Tradicional sopa italiana en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas de pomodoro, pan de ajo y mozzarella vegana.

FOCACCIA VEGAN \$ 11.900
Pan aireado de corteza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana

RISOTTO DI ZUCCA \$ 10.990
Calabaza horneada y zucchini salteados son los protagonistas de este delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegana.

RISOTTO FUNGHI \$ 10.730
Mezcla de champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa vegana y mozzarella vegana.

CANNELLONI \$ 10.250
Deliciosos cannelloni rellenos de un guiso de espinacas casero, acompañado de nuestra salsa putanesca vegana y mozzarella vegana.

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI \$ 9.500
Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ajo, un toque de perejil acompañada de mozzarella vegana.

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI \$ 10.500
Mezcla de champiñones frescos y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa vegana, un toque de perejil y mozzarella vegana.

PIZZA BRUSCHETTA \$ 10.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella vegana, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.

PIZZA FUNGHI \$ 10.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella vegana y champiñones.

PIZZA MARGHERITA \$ 9.890
Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella vegana.

PIZZA VERDURE \$ 11.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella vegana, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.

EXTRA VEGANO Mozzarella Vegana +\$ 2.500

KIDS

KID PASTA BOLOGNESE \$ 6.900
Nuestra versión Kid de la increíble mezcla de carne molida, cebolla, ajo y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.

KID PASTA POMODORO \$ 6.900
Nuestra versión Kid de la clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa.

KID PIZZA SALAMI \$ 6.900
Nuestra versión Kid con salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.

KID PIZZA MARGHERITA \$ 6.900
Nuestra versión Kid con salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

KID PIZZA PEPPERONI \$ 6.900
Nuestra versión Kid con delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

KID PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI \$ 6.900
Nuestra versión Kid con delicioso prosciutto cotto con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

PIZZA



VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

MARGHERITA \$ 8.890
Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.
Pruébala también con:

PESTO CON SPINACI \$ 9.900
Espinaca baby, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca.
Pruébala también con: Camarones +\$ 2.500 Doble camarón +\$ 4.500

FUNGHI \$ 9.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.

VERDURE \$ 10.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.

BRUSCHETTA \$ 9.890
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.

CON CARNE

Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI \$ 9.900
Delicioso prosciutto cotto con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

POLLO BBO \$ 11.900
Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBO, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.

SALAME \$ 9.500
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.

PEPPERONI \$ 9.500
Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

TOSCANA \$ 9.900
Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras, pepperoni, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa.

CAPRICCIOSA \$ 10.900
Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa.

CALZONE \$ 10.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.

DIABOLO \$ 9.900
Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ajo.
Camarón +\$2.500

CRUDO \$ 11.900
Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

Pruébala también con:
Rúcula y Tomato Cherry

EXTRAS PIZZA
Camarones +\$2.500
Mozzarella +\$900

Champiñones +\$900
Jamón +\$800

Aceitunas Negras +\$800
Pimentones +\$1.100

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E RUCOLA \$ 10.500
Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa.

SANDWICH

SANDWICH FOCACCIA \$ 11.900
Pan aireado de corteza crocante relleno con nuestro pesto de la casa, mozzarella fior di latte, prosciutto y rúcula.

FOCACCIA SALAME \$ 11.900
Pan aireado de corteza crocante relleno con ricotta, salame, tomates confitados y rúcula.

FOCACCIA VEGAN \$ 11.900
Pan aireado de corteza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana.

HANDMADE DOLCI

En nuestro Bar

CREMA DI FRAGOLA \$ 3.900
Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de frutillas frescas y un toque de cacao.

PANNA COTTA \$ 3.900
Crema de leche aromatizada suavemente con vainilla y salsa de frutos rojos.

DEATH BY CHOCOLATE \$ 4.700
Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.

MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 3.900
Clásico, delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.

CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) \$ 3.900
Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.

TIRAMISÚ \$ 3.900
Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licres y cacao.

CARROT CAKE \$ 5.500
Delicioso y húmedo bizcocho de zanahorias y nueces, acompañado de salsa de frutos rojos.

CHEESECAKE CHOCOLATE BIANCO \$ 5.500
Pastel de queso crema y chocolate blanco, acompañado de salsa de frutos rojos.

SUSPIRO LIMEÑO DE MARACUYA \$ 4.500
El postre perfecto si existe y lo tenemos en Vapiano, prueba esta extraordinaria mezcla de leches y maracuya, acompañado de merengue de oporto.



WELCOME TO VAPIANO

Aquí hacemos nuestra propia pasta, hecha a mano todos los días, así como nuestras propias salsas, aderezos y postres.



Simplymente escanee el código QR en su mesa y nuestros talentosos chefs cocinarán su pasta en nuestra cocina abierta exactamente como le gusta.

Ají adicional? Seguro. ¿Sin ajo? Ningún problema.

También tenemos Delivery y comida para llevar.

VAPIANO

ANTIPASTI Recomendación vapianisti

CARPACCIO FILETE DE RES \$ 9.900
Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani.
Pruébala también con: Alcaparras + \$ 900

BRUSCHETTA \$ 4.300
Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.

INSALATA CAPRESE \$ 7.700
Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.

CARPACCIO DE CAMARONES \$ 9.900
Camarones blanqueados y mousseline de palta son los ingredientes que forman este delicioso carpaccio, acompañado de tomates y pepino.

PIATTO ANTIPASTI PARA COMPARTIR \$ 14.500
Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napolí, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.

PIATTO VAPIANO \$ 14.900
Fresca mozzarella y prosciutto acompañado de vegetales asados, bruschettas mediterráneas, chimichurri, queso parmesano.

AGREGA MAS :

Salmon + \$2.500	Doble filete de res + \$4.500	Doble pollo + \$4.500
Filete de res + \$2.500	Pollo + \$2.500	Doble camarón + \$4.500
Doble salmon + \$4.500	Camarón + \$2.500	Mozzarella fior di latte + \$2.900

INSALATA Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF \$ 10.890
Trozos de Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano.
Filete de res +\$2.500 Camarón +\$2.500
Doble filete de res +\$4.500 Doble Camarón +\$4.500

SALMONE \$ 10.890
Salmon a la plancha con mix de lechugas, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes.

MISTA \$ 7.590
Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano.

CESARE \$ 7.260
Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César.
Pruébala también con:
Pollo +\$ 2.500 Doble Pollo +\$ 4.500

NICOISE \$ 7.900
Mezcla de lechugas combinadas con atún, aceitunas negras, cebolla morada, porotos verdes, papas, huevo cocido, tomate cherry y cebollín.

FRESCO NEW \$ 8.100
Fresca mezcla de lechuga costina, pimientos, tomate cherry, aros de cebolla y gajos de naranja. Todo acompañado de un exquisito hummus de garbanzos y aderezo de palta

VEGETALIA NEW \$ 8.900
Combinación perfecta de lechuga costina, espinacas, espárragos y palta grillada. Acompañado de un exquisito aderezo de balsámico y frutillas.

ENSALADA QUINOA Y PALTA \$ 8.900
Base de lechugas, palta, rabanitos, aceitunas y cebollín son la base de esta exquisita mezcla de quinoa y vegetales, todo acompañado de aderezo nicoise.

INSALATA FOGLIA E FUNGHI \$ 8.500
Mezcla de lechugas, tomates cherry, cebolla morada, todo aderezado con la increíble mezcla de aderezo balsámico y rúcula mostaza, todo terminado con champiñones salteados, papas asadas y perejil.

DRESSINGS César  Balsámico  Nicoise Rúcula Mostaza

EXTRAS PARA ENSALADAS


Salmon + \$2.500	Doble filete de res + \$4.500	Doble pollo + \$4.500
Filete de res + \$2.500	Pollo + \$2.500	Doble camarón + \$4.500
Doble salmon + \$4.500	Camarón + \$2.500	Mozzarella fior di latte + \$2.900

INSALATA MINI Solo en combinación con un plato principal

INSALATA MINI \$ 2.750
Mix de lechugas, rabanitos, tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula mostaza.

INSALATA MISTA PICCOLA \$ 4.070
Mix de lechugas, zanahoria, tomate cherry, parmesano ¿ad. rúcula?.

RISOTTO Recomendación vapianisti

AI FUNGHI  \$ 9.790
Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa.

Pruébala también con:

Pollo +\$ 2.500	Filete de res +\$ 2.500
Camarón +\$ 2.500	Salmon +\$ 2.500

POMODORO SCAMPI \$ 10.990
Camarones, cebolla y vino blanco en salsa de tomates, con un toque de nuestro pesto basilico hecho en casa.

POLLO GORGONZOLA \$ 10.990
Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces.

RISOTTO DI ZUCCA  \$ 10.990
Calabaza horneada y zucchini salteados son los protagonistas de este delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegana.

 Vegetariano  Vegano  Sin Lactosa  Libre de Gluten

GNOCCHI Recomendación vapianisti

GNOCCHI AI FUNGHI \$ 10.800
Gnocchi de papas, salteados con champiñones (ostra y paris) y un toque de vino blanco y crema de leche, terminado con parmesano y un toque de perejil.

GNOCCHI BOLOGNESE \$ 10.900
Deliciosos gnocchi de papa con salsa bolognese hecha en casa y acompañada de queso parmesano y albahaca.

GNOCCHI POMODORO Y PESTO \$ 10.800
Nuestros gnocchi de papa en una salsa pomodoro hecha en casa con un toque de nuestro delicioso pesto basilico.

GNOCCHI SALSA ROSA \$ 10.800
Nuestros gnocchi de papa en una deliciosa salsa pomodoro y crema con toque de cebollín, ¡imperdible!

GNOCCHI TRES QUESOS \$ 10.900
Nuestros gnocchi de papa clásicos acompañados de nuestra salsa 3 quesos (gorgonzola, parmesano y mozzarella) y un toque de cebollín.

ZUPPE

SOPA DE ZAPALLO \$ 4.900
Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.


SOPA DE TOMATE \$ 4.900
Aromática sopa hecha en casa. ¡Pídelo con crutones o parmesano!

MINISTRONE \$ 10.900
Tradicional sopa italiana en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas pomodoro y pan de ajo.

HOMEMADE

LASAGNE BOLOGNESE \$ 9.890
Carne de res, albahaca, crema, parmesano, todo terminado con mozzarella.
Pruébala también con Extra Mozzarella +\$900

LASAGNE VERDURE \$ 9.990
Deliciosa e imperdible mezcla de champiñones, zucchini, espinaca y pimentón, todo acompañado de crema vegetal y mozzarella vegana

CANNELONNI  \$ 10.250
Deliciosos cannelloni rellenos de un guiso de espinacas casero, acompañados de nuestra salsa putanesca vegana. Un imperdible.

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

Pechuga Pollo +\$2.500	Camarones +\$2.500	Filete +\$2.500
Salmon +\$2.500	Mozzarella+\$900	Espinaca +\$800

HANDMADE FRESH PASTA

Aquí hacemos nuestra propia pasta fresca todos los días utilizando sémola de trigo duro premium y agua fresca

ELIJA SU PASTA FAVORITA



VEGETARIANOS Recomendación vapianisti

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI \$ 9.500
Mezcla de Champiñones frescos y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil. Pruébala también con:
Pollo+\$2.500 Filete de res +\$2.500 Camarón+\$2.500

PESTO BASILICO CON FUSILLI \$ 8.890
El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano.

ALL'ARRABBIATTA CON PENNE \$ 8.900
Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA \$ 9.900
Ravioli hechos en casa rellenos de una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca.

POMODORO CON SPAGHETTI \$ 8.900
La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa.
Mozzarella +\$900 Espinaca +\$900

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI \$ 8.500
Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.

RATATOUILLE CON PENNE \$ 9.900
Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con: Camarones +\$2.500

CON CARNE Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI \$ 10.900
Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.

BOLOGNESE CON CAMPANELLE \$ 10.900
Incríble mezcla de carne molida, cebolla, apio, nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.

RAVIOLI CON CARNE \$ 9.900
Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates y cebollín.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA CON CAMPANELLE \$ 10.900
Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula, una pizca de romero y ají.

POLLO PICANTE CON PAPPARDELLE \$ 9.900
Combinación de pechuga de pollo, pack choi y pimientos. Acompañados de una exquisita salsa de naranja picante
Extras adicionales: pollo o camarones

SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE \$ 9.900
Salami Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca.

PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI \$ 9.500
Nuestra exquisita pasta hecha en casa acompañada de una deliciosa salsa a base de jamón y crema de leche

DEL MAR Recomendación vapianisti

SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE \$ 11.900
Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby.
Pruébala también con:
- Filete de Res +\$2.500 - Camarones +\$2.500

SCAMPI CON CAMPANELLE \$ 10.900
Camarones salteados con cebolla y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón.

CARBONARA SALMONE \$ 10.900
Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón.

PLATOS DE FONDO

SORRENTINO GAMBARETTI \$ 11.900
Pasta rellena de camarones en una emulsión de fondo de verduras y mantequilla, con tomates cherry y piñones baby asados.

SORRENTINO BOLOGNESE \$ 11.900
Pasta rellena de nuestra exquisita bolognese acompañada de salsa pomodoro, cebollín y tomates cherry.

SORRENTINO RICOTTA E SPINACI \$ 11.900
Deliciosa pasta rellena de espinaca, ricota y nueces en una emulsión de fondo verduras, mantequilla y crema. Pruébalos también con pollo o camarones.

CACIO E PEPE \$ 10.900
Deliciosos Spaghetti envueltos en una mezcla de aceite de oliva, queso pecorino y pimienta negra.

RAGOUT DE OSOBUO Y LINGUINI \$ 11.900
Delicioso y tradicional guiso de carne de cocción lenta acompañado con nuestra pasta hecha en casa.

OSOBUO Y TAGLIATELLE SALVIA \$ 12.900
Medallón de osobuco aromatizado con romero y laurel acompañado con tagliatelle a la mantequilla y salvia.