

# VAPIANO

## INSALATA

### VEGAN

#### CESARE

\$26.900

Ensalada con lechuga romana, parmesano y crutones con salsa César.

#### MISTA

\$26.900

Mezcla de lechugas, tomates cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano.

#### **NUEVO** BURRATA

\$30.900

Ensalada con burrata, pesto de albahaca, rúgula con aderezo balsámico, refinada en aceite de oliva y tomates cherry.

### MEAT

#### REEF'N BEEF

\$34.900

Ensalada de lomo, langostinos, lechugas, vegetales asados, parmesano, aderezo de mostaza y rúgula.

## ANTIPASTI

#### CAPRESE MOZZARELLA DI BUFFALA

\$25.900

Mozzarella di buffala, tomates cherry, rúgula y albahaca.

#### CARPACCIO DE LOMO

\$33.900

Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani

## SOPAS

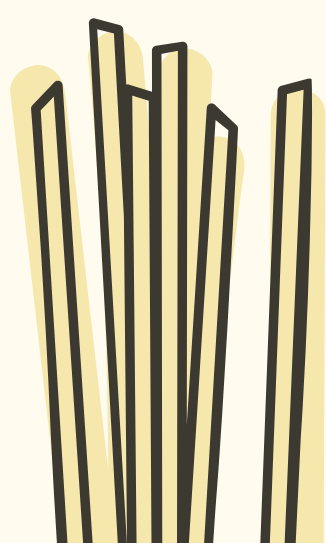
### CREMA DE TOMATE GRANDE \$13.900

Crema de tomate vegetariana con albahaca, crutones, parmesano y aceite de oliva.

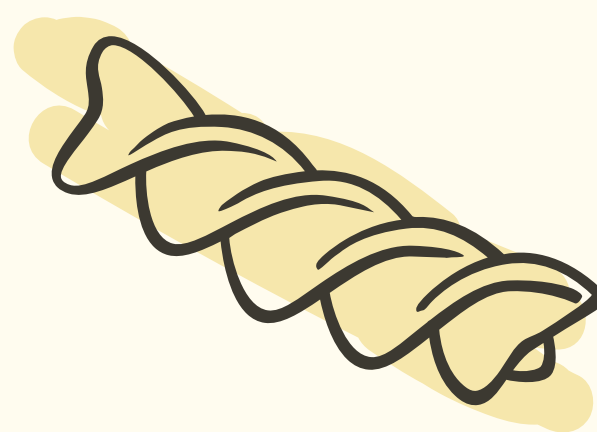
### CREMA DE TOMATE PEQUEÑA \$10.900

Crema de tomate vegetariana con albahaca, crutones, parmesano y aceite de oliva.

## PASTA



SPAGHETTI



FUSILLI

## VEGAN

### RATATOUILLE v l \$28.900

Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomate hecha en casa.

Con langostinos + \$10.900

### PESTO BASILICO v l \$26.900

El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y parmesano.

## VERDURE

### RAVIOLI CON RICOTTA RUCOLA v \$29.900

Ravioli hechos en casa rellenos de una exquisita mezcla de queso ricota y rúgula, en una reducción de fondo de verduras y mantequilla con tomates cherry y piñones, cubiertos con rúgula.

## PASTA

### VERDURE

#### CREMA DI FUNGHI \$28.900

Mezcla se champiñones salteados con vino blanco, acompañado de una salsa cremosa y un toque de perejil.  
| Con pollo + \$7.200 | Con lomo de res +\$9.900

#### **NUEVO** BURRATA \$34.900

Pasta al pesto de albahaca y piñones con burrata, cebollas caramelizadas y tomates cherry, refinada con aceite de oliva.

### DAL MARE

#### GAMBERETI \$34.900

Langostinos salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomate hecha en casa y un toque de zumo de limón.

#### GAMBERETTI E SPINACI \$34.900

Langostinos, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby y tomates cherry.

#### CARBONARA SALMONE \$34.900

Salmón y cebolla acompañado de una salsa cremosa con huevo, parmesano y un toque de perejil.

### MEAT

#### POLLO PICCANTE \$29.900

Combinación de pechuga de pollo, pak choi y pimentones acompañados de nuestra salsa de naranja picante.

## PASTA

### MEAT

#### **BOLOGNESE** **\$29.900**

Una increíble mezcla de carne molida de res y panceta, cebolla, apio, tomates cherry y zanahoria con nuestra salsa de tomate y un toque de mantequilla.

#### **CARBONARA** **\$29.900**

Panceta y cebolla en una salsa cremosa con huevo y parmesano con un toque de perejil.

#### **FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO** **\$ 32.900**

Lomo de Res y vegetales, salsa a base de vino rojo y crema.

#### **RAVIOLI CON CARNE** **\$29.900**

Ravioli hechos en casa con bolognesa y salsa de tomate.

## RISOTTO

### VEGAN

#### **AL FUNGHI** **\$30.900**

Arroz arboreo, mix de champiñones, cebolla, vino blanco, azafran, romero y perejil.

#### **MILANO** **\$29.900**

Arroz arbóreo, cebolla, vino blanco, azafrán, mantequilla y perejil cubierto con parmesano.

## RISOTTO

### DAL MARE

#### POMODORO E GAMBERETTI

\$34.900

Risotto con langostinos, cebolla y vino blanco en salsa de tomate, pesto de albahaca y tomates cherrys.

### MEAT

#### POLLO CON QUESO AZUL

\$33.900

Pollo marinado, queso azul, arroz arbóreo, caldo de verduras y perejil.

## PIZZA

### VERDURE

#### 4 FORMAGGI

\$32.900

Pizza con salsa a base de tomates, vino blanco, ajo y queso mozzarella, azul, ahumado y parmesano.

#### PESTO CON ESPINACCI

\$30.900

Pizza con espinaca baby, tomates marinados, queso mozzarella y salsa de pesto de albahaca.

### VEGAN

#### MARGHERITA

\$24.900

La clásica, con nuestra salsa de tomate hecha en casa, mozzarella y albahaca fresca

#### VERDURE

\$26.900

Pizza con vegetales asados, mix de champiñones, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

# PIZZA

## VEGAN

### FUNGHI \$27.900

Pizza con mix de champiñones, salsa de tomate y queso mozzarella.

### **NUEVO** BURRATA \$34.900

Pizza al horno con burrata, salsa de tomate hecha en casa, queso mozzarella, con un toque de aceite de oliva y tomates cherry.

## MEAT

### CRUDO \$35.900

Pizza con salsa a base de tomates, queso mozzarella, jamón serrano y queso parmesano.

### DIABOLO \$30.900

Pizza con pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa a base de tomates, mozzarella y chile picante.

### HAWAII \$29.900

Pizza con piña dulce, jamón, salsa a base de tomate y queso mozzarella.

### JAMON E FUNGHI \$30.900

Pizza con jamón cocido y champiñones, salsa a base de tomates y mozzarella.

### POLLO BBQ \$32.900

Pizza con pollo en salsa bbq, mozzarella, queso ahumado, cebolla morada, bruschetta y cilantro.

# PIZZA

## MEAT

### PEPPERONNI

**\$29.900**

Pizza con rebanadas de pepperoni americano, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

### SALAME

**\$29.900**

Pizza con salame, salsa a base de tomates y queso mozzarella.

# LASAGNA

## VEGAN

### AL FORNO

**\$30.900**

Lasagna con salsa bolognesa, albahaca, salsa bechamel, parmesano y queso mozzarella.

## MEAT

### MIXTA

**\$32.900**

Lasagna bolognesa, pollo y champiñones en bechamel y pomodoro, queso ricota, mozzarella y parmesano.

## ESCOGE UNA ADICIÓN

### PROTEINA

JAMON 40 GRS	\$4.500
LANGOSTINOS	\$10.900
LOMO DE RES 100 GRS	\$9.900
PEPPERONI 24 GRS	\$6.100
POLLO 100 GRS	\$7.200
PROSCIUTTO 40 GRS	\$11.900
SALAMI 40 GRS	\$4.500
SALMON AHUMADO 30 GRS	\$9.900
TOCINETA AHUMADA 30 GRS	\$4.500

### QUESOS

BURRATA 125 GRS	\$12.900
MOZZARELLA RALLADO 70GR	\$5.900
MOZZARELLA DI BUF 125GR	\$12.900
PARMESANO	\$4.500

### VEGETALES

AGUACATE 30 GRS	\$3.000
CHAMPIÑONES 30 GRS	\$3.000
ACEITUNA NEGRA 20 GRS	\$3.000
VEGETALES ASADOS 70 GRS	\$3.000

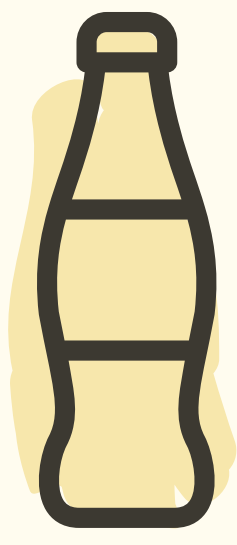
# BEBIDAS



GASEOSA



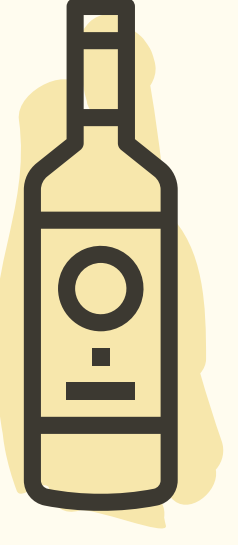
JUGOS/TÉ



AGUA



CERVEZA



VINO

## CERVEZAS

<b>Aguila Light 330ml</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Aguila Zero 330ml</b>	<b>\$8.900</b>
<b>BBC Cajica</b>	<b>\$14.900</b>
<b>Cerveza Chelarte Naari</b>	<b>\$14.900</b>
<b>Cerveza Chelarte Pamela</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Cerveza Chelarte Raquel</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Club Colombia Dor 330ml Bt</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Club Colombia Negra 330ml</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Club Colombia Roja 330ml</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Corona 330ml</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Heineken 330ml</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Stella Artois 330ml</b>	<b>\$12.900</b>

## AGUAS

<b>Agua Manantial Sin Gas 300ml</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Agua Manantial Con Gas 300ml</b>	<b>\$4.900</b>

## JUGOS DE LA CASA

<b>Frutos Amarillos</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Frutos Rojos</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Mango</b>	<b>\$6.900</b>

# BEBIDAS

## LIMONADAS

<b>Coco</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Cerezada</b>	<b>\$6.900</b>

## GASEOSAS

<b>Coca Cola 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Coca Cola Light 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Coca Cola Zero 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Ginger 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Colombiana 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Colombiana Zero 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Manzana Postobon 10 Onz</b>	<b>\$4.900</b>

## TÉ

<b>Hatsu Amarillo 400 Mls</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Hatsu Rosa 400 Mls</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Hatsu Blanco 400 Mls</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Hatsu Negro 400 Mls</b>	<b>\$7.900</b>

## VINOS

<b>Santa Rita 120 Rva Esp Merlot 750ml</b>	<b>\$82.900</b>
<b>Santa Rita 120 Rva Esp Sauvignon 750ml</b>	<b>\$82.900</b>
<b>Morande Pionero Reserva Cabernet 375ml</b>	<b>\$47.500</b>
<b>Santa Rita 120 Rva Esp Sauvignon Blanc 375ml</b>	<b>\$47.500</b>
<b>Proximo By Marqués de Riscal 750ml,</b>	<b>\$82.900</b>
<b>Viñas del Vero Macabeo 750ml</b>	<b>\$82.900</b>



*Chi va piano,  
va sano  
e va lontano*



## BEBIDAS CALIENTES

Todos nuestros cafés están preparados con illy, el café.

AMERICANO	\$ 4.500	CAPUCCINO	\$ 6.900
AMERICANO DESCAFEINADO	\$ 5.500	DESCAFEINADO	
ESPRESSO	\$ 3.900	LATTE MACCHIATO	\$ 5.900
ESPRESSO DOBLE	\$ 5.000	LATTE MACCHIATO	\$ 6.900
ESPRESSO MACCHIATO	\$ 4.500	DESCAFEINADO	
CAPUCCINO	\$ 5.900	CHOCOLATE	\$ 4.500

## DOLCI

*Irresistible y hecho en casa.*

### TIRAMISÚ \$13.900

Combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso y un toque de licores y cacao.

### CREMA DI FRAGOLA \$11.900

Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de fresas frescas y un toque de cacao.

### PANNA COTA \$9.900

Crema aromática hecha a base de leche cocida lentamente con vainas de vainilla y salsa de fresas frescas.

### CHEESECAKE \$9.900

Cheesecake cremoso hecho en casa, con salsa de fresas.

### DEATH BY CHOCOLATE \$9.900

Torta de chocolate hecha con la receta secreta de la casa.

### BLUEBERRY CHEESECAKE \$9.900

Queso crema con galleta y salsa de arándano.

### RISO AL LATE \$9.900

Arroz con leche acompañado con suave dulce de leche.

### PASTICCINI UNIDAD \$3.700

Galleta de acompañamiento en diferentes sabores

**TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A**