

INSALATA

Nuestras ensaladas son frescas, crujientes y saludables. Se preparan a base de ingredientes seleccionados y aliños hechos por nuestros Vapianisti.

Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano. Agrega más:
 | Camarones **!** +\$2.200 | Filete de res **!** +\$2.200

SALMONE Salmón a la plancha con mix de lechuga, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes \$9.900

MISTA Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano. \$6.800

CESARE Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César. Pruébala también con:
 | Pechuga de pollo +\$2.200 \$6.500

NIÇOISE Mezcla de lechugas combinadas con atún, aceitunas negras, cebolla morada, porotos verdes, papas, huevo cocido, tomate cherry y cebollín. **!** \$6.700

DRESSINGS DELLA CASA

| César **!** | Niçoise **!**
 | Rúcula-Mostaza **!** |

EXTRAS PARA ENSALADAS

Combinalos con cualquiera de nuestros platos:

| Pechuga de pollo **!** +\$2.100 | Filete de res **!** +\$2.100
 | Camarones **!** +\$2.100 | Salmón **!** +\$2.100

INSALATA MINI

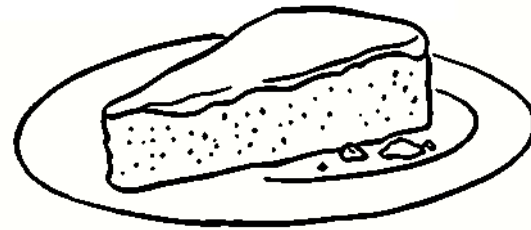
Un pequeño plato de ensalada, fresco y sabroso para ir con su plato principal. Disponibles en todas las estaciones de cocina

SOLO EN COMBINACION CON UN PLATO PRINCIPAL

INSALATA MINI **!** **!** \$2.100
 Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula-mostaza.

DOLCI

Irresistible y hecho en casa



EN NUESTRO BAR

PANNA COTTA \$3.800
 Crema de leche aromatizada con vainas de vainilla y coulis de fruta de la estación..

DEATH BY CHOCOLATE Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa. \$3.800

MOUSSE DE CHOCOLATE \$3.800
 ¡Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.

DRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	350 ml	\$1.650
SPRITE / SPRITE ZERO	350 ml	\$1.650
FANTA	350 ml	\$1.650
NORDIC / NORDIC ZERO	350 ml	\$1.650
ACQUA PANNA	250 ml	\$2.200
AGUA SAN PELLEGRINO	250 ml	\$2.200
KOMBUCHA BERRIES	330 ml	\$2.900
KOMBUCHA LIMONADA	330 ml	\$2.900
SCHOP KROSS*		\$3.900
SCHOP KROSS GOLDEN*		\$3.900
VINO COPA*		\$3.900
VINO BOTELLA *	Preguntar por disponibilidad y precio	

*Sólo disponible en local

VAPIANO

Chi va piano,
 va sano
 e va lontano



ANTIPASTI

Recomendación vapianisti

CARPACCIO* \$7.200
 Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani. Pruébala también con:
 | Alcaparras +\$600

*Sólo disponible en local

BRUSCHETTA **!** **!** \$3.500
 Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.

INSALATA CAPRESE \$7.100
 Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.

ZUPPE

SOPA DE TEMPORADA \$3.800
 Preguntar por nuestra sopa especial de temporada.

Chi va piano, va sano e va lontano

PIZZA


Nuestros Vapianisti realizan a diario la masa de nuestras pizzas. La masa se prepara con una combinación de levadura fresca, harina, agua, aceite, un poco de azúcar y sal. Una vez lista podemos finalmente cocinar pizzas únicas con los mejores ingredientes frescos.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

MARGHERITA Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con:
| Grana Padano D.O.P. + \$900 \$6.600

PESTO CON SPINACI Espinaca baby, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Pruébala también con:
| Camarones +2.200 \$7.100

FUNGHI Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.  \$6.800

VERDURE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones. \$8.900

BRUSCHETTA Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo. \$7.800

CON CARNE

Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. \$7.800

POLLO BBQ Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta. \$8.900

SALAME Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami. \$7.500

PEPPERONI Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. \$7.500

TOSCANA Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras y pesto de albahaca fresca, pepperoni, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa. \$8.900

CAPRICCIOSA Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa. \$8.600

CALZONE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.  \$8.200


DIABOLO Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají. \$8.900

| Camarón +\$2.200

CRUDO Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con:
| Grana Padano D.O.P. +\$900 \$8.900

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E RUCOLA Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa.  \$8.900

RISOTTO

Ayudamos a un pequeño grano a hacerlo grande. Una cocina italiana clásica en tres variedades irresistibles.

Recomendación vapianisti

AI FUNGHI Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa. Pruébala también con:
| Pechuga de pollo +\$2.100 | Filete de Res +\$2.100 \$8.000
| Camarones +\$2.100

POMODORO SCAMPI Camarones, cebolla y vino blanco en salsa de tomates, con un toque de nuestro pesto basilico hecho en casa. \$9.950

POLLO CON GORGONZOLA: Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces. \$9.950

LASAGNE

Casera, caliente e irresistible. Directamente del horno de pizza. Haga su pedido en la estación de pizza.

AL HORNO Carne de res, albahaca, salsa bechamel, parmesano, todo terminado con mozzarella. Pruébala también con:
| Mozzarella +\$900 \$8.500

EXTRAS

Cree su propio plato favorito utilizando nuestros extras.

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

| Pechuga de pollo +\$2.100 | Camarones +\$2.100
| Filete +\$2.100 | Salmón +\$2.100
| Mozzarella +\$900 | Espinaca +\$600

EXTRAS PARA PIZZA

| Camarones +\$2.100 | Champiñones +\$900
| Aceitunas negras +\$660 | Mozzarella +\$900
| Jamón +\$900 | Pimentones +\$900

EXTRAS VEGANOS

| Mozzarella vegano +\$2.500 | Parmesano vegano +\$1.000

TODO TAL Y COMO ME GUSTA

¿Le gustaría añadir toques especiales a su plato favorito? ¿Sigue una dieta en particular? Entonces ha venido al lugar correcto. Vegetariano, vegano o con intolerancias alimentarias. Cocinaremos todo para usted exactamente de la manera que le gusta. Pregunte a nuestros vapianisti o simplemente observe estos símbolos para una mejor atención.

Totalmente vegano, totalmente sabroso

Receta sin lactosa

PASTA

Lo fresco siempre tiene mejor sabor, por ello en Vapiano preparamos todas nuestras salsas en casa cada día. También hacemos nuestras pastas y ravioli en la máquina Manifattura. Cada una de nuestras pastas tiene características únicas, por eso te recomendamos una para cada tipo de receta.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI Mezcla de champiñones y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil. Pruébala también con:
| Pechuga de pollo +\$2.100 | Filete de Res +\$2.100 \$8.000
| Camarones +\$2.100

PESTO BASILICO CON FUSILLI El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano  \$7.900

ALL'ARRABBIATA CON PENNE Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante. \$6.600

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ravioli hechos en casa rellenos con una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca \$8.500

POMODORO CON SPAGHETTI La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa. \$6.600
| Mozzarella +\$900 | Espinaca +600

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil. \$6.600

RATATOUILLE CON PENNE Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con:
| Camarones +\$2.100 \$8.900

CON CARNE

Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil. \$9.000

BOLOGNESE CON CAMPANELLE Una increíble mezcla de carne molida, cebolla, apio y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca. \$9.000

RAVIOLI CON CARNE Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates. \$8.500

FILETTO DI MANZO E RUCOLA CON CAMPANELLE Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizza de romero. \$9.800

SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE Salami Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca. \$8.400

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby. Pruébala también con:
| Filete de Res +\$2.100 | Camarones +\$2.100 \$9.950

SCAMPI CON CAMPANELLE Camarones salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón. \$9.900

CARBONARA SALMONE Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón... ¡Imperdible! \$9.900

VAPIANO