

AL FORNO

ORDÉNALO EN LA ESTACIÓN DE PIZZA

Recomendación Vapiano

LASAGNE BOLOGNESE

\$149⁰⁰

¡Recién salida del horno! La tradicional con el toque Vapiano, pruébala con su delicioso relleno de carne de res y cerdo con salsa bechamel. ¡Pídelo en nuestra estación de pizza!



LASAGNE CHICKEN ALFREDO

\$155⁰⁰

¡Del horno a tu boca! Nuestra tradicional Chicken Alfredo, disfrútala con champiñones sazonados a la italiana.

FOCACCIA ALLA VAPIANO

\$45⁰⁰

Masa delgada, crujiente, recién horneada.

PANINI

Con sopa o ensalada incluida.



Recomendación Vapiano

ITALIANO DI PAVO

\$147⁰⁰

Pastrami de pavo y prosciutto crujiente, con tomate y provolone sobre una base de espinaca baby.

PORTOBELLO AGUACATE

\$142⁰⁰

Con portobello horneado, queso de cabra y guacamole hecho en casa. Algo diferente para tu paladar.

JAMÓN E RUCOLA

\$135⁰⁰

Pan tostado con delicioso gouda ahumado, jamón, arúgula y un toque de nuestra salsa Cipriani.

POLLO CÉSAR

\$142⁰⁰

Aderezo César hecho en casa, pollo horneado, queso parmesano, jitomate, lechuga y aguacate. ¡Te lo recomendamos con nuestra sopa!

POLLO PESTO

\$142⁰⁰

Exquisita pechuga de pollo rostizada, fresco pesto de albahaca, tomate y espinacas en pan recién tostado.

VAPIANO | kids



¿Ya conoces Vapiano Kids? Elige la pizza piccola que más te guste y pídele a tu Vapianisti que la prepare con tu figura favorita. Para todos los niños hasta los 10 años.

PASTA \$64⁰⁰

Burro - Pomodoro - Alfredo - Bolognese

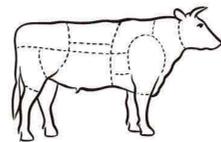
PIZZA \$64⁰⁰

Margherita - Funghi - Pepperoni - Salame - Tropicale

EXTRAS

CARNES

POLLO (70G)	\$41 ⁰⁰	MOZZARELLA (40G)	\$22 ⁰⁰	BRÓCOLI (40G)	\$15 ⁰⁰
PEPPERONI (40G)	\$30 ⁰⁰	MOZZARELLA (70G)	\$30 ⁰⁰	CALABAZA (40G)	\$15 ⁰⁰
SALMÓN (70G)	\$55 ⁰⁰	FETA (80G)	\$42 ⁰⁰	AGUACATE (50G)	\$15 ⁰⁰
CAMARÓN (70G)	\$70 ⁰⁰	CABRA (30G)	\$24 ⁰⁰	CHAMPIÑÓN (40G)	\$15 ⁰⁰
RES (70G)	\$50 ⁰⁰			ESPINACA (20G)	\$15 ⁰⁰
SALCHICHA ITALIANA (50G)	\$40 ⁰⁰			MEZCLA DE HONGOS (40G)	\$15 ⁰⁰



DOLCI

Recomendación Vapiano

CREMA DI FRAGOLA

Italiana. Dulce crema con queso mascarpone, fresas frescas y un toque de cocoa.

\$51⁰⁰



DOLCI TRIO

¿No puedes escoger sólo uno? Elige 3 de tus dolci favoritos. **
¡Perfecto para compartir! *(no aplica Panna Cotta)

\$152⁰⁰

DEATH BY CHOCOLATE

Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo hecho con la receta secreta de la casa.

\$64⁰⁰

BLACKBERRY CHEESECAKE

Delicioso pastel de queso con un toque de zarzamora. ¡Excelente para disfrutar con un capuccino!

\$69⁰⁰

MELE E NOCI

Cremoso mascarpone con variedad de manzanas, un toque de miel y nuez.

\$54⁰⁰

TIRAMISÚ DELLA CASA

Cremoso, con queso mascarpone, café espresso con un toque de licores y cocoa.

\$68⁰⁰

PANNA COTTA

Crema aromática hecha a base de leche cocida lentamente con vainas de vainilla frescas. Elige el topping que más te guste: fresa, zarzamora o especial de temporada.

\$58⁰⁰

NUTELLA® CHEESECAKE

El nombre lo dice todo. Mezcla de avellana, cantuccini, acompañada de trozos de fresas frescas.

\$59⁰⁰

VAPIANO HELADOS Y SORBETES 100ml

\$51⁰⁰



Descubre nuestros deliciosos helados artesanales. Hechos de ingredientes seleccionados solo para ti.

·Limón con romero ·Matcha
·Naranja con jengibre ·Peanut Butter

FRESCOS Y HECHOS EN CASA

LIMONADA 300ml	\$38 ⁰⁰	LIMONADA DE PIÑA 300ml	\$41 ⁰⁰
NARANJADA 300ml	\$38 ⁰⁰	LIMONADA DE MANZANILLA	
LIMONADA DE PEPINO Y MENTA 300ml	\$41 ⁰⁰	LAVANDA 300ml	\$41 ⁰⁰
NARANJADA DE JENGIBRE ROJO 300ml	\$41 ⁰⁰	SODA ITALIANA DE FRESA KIWI 300ml	\$41 ⁰⁰
BASIL LEMONADE 300ml	\$41 ⁰⁰	MANGO GINGER 300ml	\$49 ⁰⁰
PINK LEMONADE 300ml	\$41 ⁰⁰	MOJITO DE MANZANA VIRGEN 300ml	\$41 ⁰⁰

SOFT DRINKS

AGUA NATURAL 600ml	\$28 ⁰⁰	SAN PELLEGRINO 505ml	\$70 ⁰⁰
REFRESCOS 355ml	\$40 ⁰⁰	ORANGINA 296ml	\$50 ⁰⁰
JUGOS 250ml	\$35 ⁰⁰	SAN BITTER 100ml	\$51 ⁰⁰
SNAPPLE/DIET 473ml	\$44 ⁰⁰	AGUA DE COCO 330ml	\$42 ⁰⁰
SAN PELLEGRINO 250ml	\$46 ⁰⁰		

VINOS

TINTOS

VISTAÑA COPA 170ml	\$65 ⁰⁰
TERRE DI CHIETI COPA 170ml	\$90 ⁰⁰
CLERICOT COPA 350ml	\$79 ⁰⁰
CLERICOT JARRA 900ml	\$300 ⁰⁰

Refresco de manzana, agua mineral, granadina, fresa y manzana con vino tinto.

BLANCOS

VISTAÑA COPA 170ml	\$65 ⁰⁰
ROCCA VENTOSA COPA 170ml	\$95 ⁰⁰
SANGRÍA BLANCA COPA 350ml	\$81 ⁰⁰
SANGRÍA BLANCA JARRA 900ml	\$300 ⁰⁰

Refresco de manzana con Sprite®, jugo de naranja y limón, manzana y mango picados, jarabe natural y Moscato®.

¿BUSCAS ALGO MÁS? ¡NO TE PREOCUPES!
TENEMOS MÁS VARIEDAD EN NUESTRO MENÚ DE BAR.

VAPIANO

Chi va piano,
va sano
e va lontano



ANTIPASTI

Recomendación Vapiano

CARPACCIO DI RES

\$149⁰⁰

Filete de res crudo finamente rebanado, acompañado de arúgula, champiñón, parmesano y un toque de nuestra deliciosa salsa Cipriani hecha en casa.



BRUSCHETTA TRIO

\$56⁰⁰

Tres piezas de pan ciabatta recién horneadas, una acompañada de bruschetta, otra de toscana y otra de pesto con parmesano.

CARPACCIO DI SALMÓN

\$139⁰⁰

Finas láminas de salmón crudo, acompañadas de huevo pulverizado, arúgula y un toque de vinagreta de limón con eneldo.

CARPACCIO DI TONO

\$139⁰⁰

Finas láminas de atún crudo, acompañadas de aguacate, pepino y ajonjolí negro, aderezado con salsa chipotle y nuestra vinagreta cítrica.

PROVOLETA AL FORNO

\$109⁰⁰

¡Al horno! Delicioso queso provoleta con jitomate rebanado, aceituna negra, alcachofa, con un toque de aceite de ajo y peperoncino.

CROSTINI POMODORO

\$72⁰⁰

Tres piezas de ciabatta horneada, cherrys confitados sobre nuestra base de queso ricotta, con la deliciosa reducción balsámica.

OLIVAS AL FORNO

\$79⁰⁰

Deliciosa mezcla de aceituna verde y Kalamata, horneadas en aceite de olivo, romero y ajo. Con un inolvidable toque cítrico.

ZUPPE

SOPA DE TOMATE

¡Vegetariana 100%! Aromática sopa de tomate con albahaca fresca, acompañada de croutones y parmesano, con un ligero toque de aceite de oliva.

PICCOLA \$39⁰⁰
GRANDE \$49⁰⁰



SOPA DE TEMPORADA

Pregunta a tu Vapianisti por nuestra sopa especial de temporada realizada con los mejores productos de la estación.

Todos nuestros precios incluyen IVA. Todos nuestros productos pueden contener restos de alérgenos como: lácteos, gluten, nueces, entre otros. La carta contiene alimentos crudos, estos se sirven bajo su consideración y el riesgo que esto implica.

PIZZA

VERDURE

Recomendación Vapiano

MARGHERITA \$129⁰⁰
La clásica. Nuestra salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.



NAPOLITANA \$149⁰⁰
Tomate en rodajas y mozzarella con albahaca fresca sobre nuestra salsa de tomate hecha en casa.

BRUSCHETTA \$149⁰⁰
Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, arúgula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y un ligero toque de ajo. ¡No te la puedes perder!

FORMAGGIO DELL' ALPE \$165⁰⁰
Nuestra pizza blanca. Salsa a base de aceite de oliva, mezcla de mozzarella, gorgonzola, parmesano y gouda ahumado, combinada con higo, tomate deshidratado, albahaca y arúgula fresca.

CON CARNE

Recomendación Vapiano

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI \$149⁰⁰
Delicioso jamón cocido tipo York con champiñones, salsa de tomate hecha en casa y cómo no; mozzarella.



SALAME \$149⁰⁰
Nuestra salsa de tomate hecha en casa, mozzarella y delicioso salami.

SALSICCIA \$129⁰⁰
Exquisita salsa de tomate, mozzarella, rico pepperoni siciliano y col.

TOSCANA \$149⁰⁰
Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceituna negra y nuestro pesto fresco de albahaca con pepperoni siciliano, mozzarella y nuestra salsa de tomate.

CAPRICCIOSA \$155⁰⁰
Combinación de jamón, champiñón, alcachofa y aceituna negra sobre una base de mozzarella con salsa de tomate hecha en casa.

CALZONE \$129⁰⁰
La diferente. Salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones con un estilo diferente.

SICILIANA \$155⁰⁰
Desde Sicilia. Queso mozzarella, salchicha italiana picante, pepperoni siciliano con nuestra salsa de la casa.

DIABOLO \$149⁰⁰
Cama de pimientos con pepperoni siciliano y cebolla morada sobre nuestra base de salsa de tomate con mozzarella.

POLLO BBQ \$162⁰⁰
Salsa especial barbecue hecha en casa, mozzarella, gouda ahumado, pollo horneado y cebolla morada, mezcla de bruschetta y un toque de cilantro.

PROSCIUTTO \$162⁰⁰
Salsa de tomate hecha en casa con mozzarella colmada con delicioso prosciutto de Parma y queso parmesano.

TROPICALE \$155⁰⁰
La clásica, pero al estilo Vapiano. Con jamón y un toque de piña miel.

DISFRUTA NUESTRAS DELICIOSAS PIZZAS RECIÉN HORNEADAS, CON TU ENSALADA PICCOLA O SOPA GRANDE A UN PRECIO ESPECIAL.

•CALZONE o MARGHERITA \$169⁰⁰
+ ENSALADA PICCOLA o SOPA DE TOMATE GRANDE

•SALAME o PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI \$189⁰⁰
+ ENSALADA PICCOLA o SOPA DE TOMATE GRANDE

•SICILIANA o CAPRICCIOSA \$195⁰⁰
+ ENSALADA PICCOLA o SOPA DE TOMATE GRANDE

INSALATA

Recomendación Vapiano

ESPINACA Y FRESA \$141⁰⁰
Exquisita combinación de fresas, piñones y queso de cabra, sobre una cama de espinacas frescas y cebolla morada. Con aderezo de zarzamora y maple.



CÉSAR \$114⁰⁰
Lechuga romana acompañada de queso parmesano y croutones, con nuestro delicioso aderezo César hecho en casa.

CÉSAR CON POLLO \$146⁰⁰

MISTA \$114⁰⁰
Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rábano, calabaza, cebolla morada, pepino, pimiento, palmito y elote. ¡Elige entre nuestra variedad de aderezos para acompañar!

SALMONE \$152⁰⁰
Exquisito salmón a la plancha marinado en limón y jengibre con aguacate, albahaca y nuestra mezcla de lechugas. ¡Acompáñala con vinagreta de limón, es deliciosa!

REEF'N BEEF \$152⁰⁰
Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas, vegetales asados, espolvoreada con parmesano y nuestro delicioso aderezo de mostaza y rúcula.

GRIEGA \$139⁰⁰
Combinación de lechugas acompañada de alcaparras, cebolla, pepino y tomate cherry, además de queso feta y un toque de eneldo fresco. Recomendada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

FORMAGGIO BALSÁMICO \$212⁰⁰
Queso Burrata traído desde Italia, con higo, fresas frescas y una deliciosa reducción de aderezo balsámico.

CAPRESE \$125⁰⁰
Suave queso mozzarella, tomate, arúgula y pesto de albahaca.

PISTACCHIO \$141⁰⁰
Exquisita combinación de jícama, fresa, mango, pepino y nuestra mezcla de lechugas servido con nuestro aderezo; albahaca-pistache.

INSALATA PICCOLA

Únicamente en combinación con un platillo principal.

Recomendación Vapiano

MISTA PICCOLA \$46⁰⁰
Mezcla de lechugas, zanahoria, tomate cherry y aderezo balsámico.



CÉSAR PICCOLA \$46⁰⁰
¡Igual a nuestra César, pero PICCOLA!

ESPINACA Y FRESA PICCOLA \$51⁰⁰
Fresas, piñones y queso cabra sobre una cama de frescas espinacas. ¡Igual que siempre, pero PICCOLA!

ADEREZOS DELLA CASA

BALSÁMICO - CÉSAR - ZARZAMORA MAPLE - MOSTAZA E RÚCULA - VINAGRETA DE LIMÓN - ALBAHACA PISTACHE

PASTA

VERDURE

Recomendación Vapiano

CREMA DI FUNGHI \$145⁰⁰
Mezcla de champiñones y setas frescas, salteada con vino blanco, con una salsa cremosa.



ALL' ARRABBIATA \$119⁰⁰
Salsa de tomate hecha en casa con un ligero toque de picante.

POMODORO \$119⁰⁰
Clásica, con nuestra salsa de tomate hecha en casa.

PESTO BASILICO \$119⁰⁰
Nuestro famoso pesto de albahaca, hecho con piñones horneados y queso parmesano.

AGLIO E OLIO \$119⁰⁰
La original, con aceite de oliva, ajo fresco, chile y un toque de perejil.

QUATTRO FROMAGGI \$152⁰⁰
Salsa cremosa acompañada de la mejor selección de quesos.

PESTO E SPINACI \$138⁰⁰
Salsa cremosa con pesto de albahaca, con tomate cherry y espinaca baby.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI \$152⁰⁰
Hechos en casa, rellenos de una exquisita mezcla de queso ricotta y espinacas, con salsa de tomate.

CON CARNE

Recomendación Vapiano

CARBONARA \$152⁰⁰
Pancetta y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.



CHICKEN ALFREDO \$152⁰⁰
Pechuga de pollo marinada, acompañada de nuestra cremosa salsa Alfredo.

RAVIOLI CON CARNE \$152⁰⁰
Ravioli, hechos en casa rellenos de nuestra famosa bolognese, acompañados de una cremosa salsa de tomate.

BOLOGNESE \$146⁰⁰
Mezcla de carne molida de res y cerdo, cebolla, apio, zanahoria y nuestra salsa de tomate. Con su delicioso sabor ahumado.

VÉNETO \$152⁰⁰
Filete marinado acompañado de albahaca, romero, champiñón, papa cambray, brócoli y nuestra salsa de pimienta negra hecha en casa.

CHIPOTLE \$152⁰⁰
Deliciosa mezcla de calabaza, elote, cebollín y pollo marinado, acompañado de salsa chipotle al estilo Vapiano.

GENOVESA \$149⁰⁰
Salsa típica italiana acompañado de pesto albahaca, pollo marinado y tomates cherry.

DAL MARE

GAMBERETTI PICCANTE \$173⁰⁰
Salteado de camarones y pepperoni, tomate deshidratado, una salsa cremosa y un toque de pesto.

SCAMPI \$163⁰⁰
Camarones salteados con cebollín y tomate fresco, con nuestra salsa de tomate hecha en casa y un toque de limón.

Todos nuestros precios incluyen IVA. Todos nuestros productos pueden contener restos de alérgenos como: lácteos, gluten, nueces, entre otros. La carta contiene alimentos crudos, estos se sirven bajo su consideración y el riesgo que esto implica.

VAPIANO