

816 Vapiano Zuerich - Pasta, Italienisch, Pizza/Italienisch, Salate + Suppen, Vegetarisch

ANTIPASTI

101 Mini Pizza Panini inkl. 2 Dips (12 Stück) 8.80
Frisch gebackene Pizzabrötchen aus unserem hausgemachten Pizzateig, heiss aus dem Steinofen. Für unseren Pizzateig verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl. Wählen Sie bitte NUR zwei Dips nach Ihrer Wahl.

102 Caprese 19.50
Aromatische Cherrytomaten mit cremiger Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum, Zwiebeln und knackigem Rucola. Wählen Sie EINEN Dressing nach Ihrer Wahl.

INSALATE

112 Insalata Mista Piccola 11.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

113 Insalata Mista 20.50
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

114 Insalata Niçoise 23.50
Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, schwarze Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, blanchierte grüne Bohnen, Kartoffeln und ein gekochtes Ei. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

115 Insalata Rucola con Parmigiano D.O.P. 15.00
Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

116 Insalata Surf'n Turf 28.00
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P. und unser hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

117 Insalata Cesare 20.50
Lattich-Salat, hausgemachte Croûtons und Grana Padano D.O.P. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Cesare Dressing. Wählen Sie EINEN Dressing und EINE Würze nach Ihrer Wahl sowie Extras nach belieben!

118 Insalata Mediterranea 17.50
Sommerliche Blattsalate mit frischen weissen und roten Weintrauben, Feta, Baumnusskernen und Minze, verfeinert mit einer Vinaigrette

ZUPPE

127 Zuppa Di Pomodoro 10.50
Hausgemachte Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit aromatischem Basilikum. Wähle dazu entweder Croûtons oder Grana Padano D.O.P.

128 Kokos-Curry-Suppe 9.50
Kokosmilch mit asiatischem Curry und spritziger Limette, verfeinert mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Kartoffeln und fruchtigen Äpfeln

PIZZE

137 Pizza Margherita 19.50
Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella auf unserem täglich frisch hergestellten Pizzateig. Für unseren Pizzateig verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl.

138 Pizza Bruschetta 25.00
In Knoblauch und extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten mit Rucola, Grana Padano D.O.P., hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.

139 Calzone 25.50
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

140 Pizza Capricciosa 25.50
Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

141 Pizza Crudo 27.00
Parmaschinken und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

142 Pizza Diavolo 25.50
Pikante Salsiccia, frische Peperoni und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

143 Pizza Pesto con Spinaci 21.50
Frischer Baby-Blattspinat und marinierte Tomaten auf Pesto-Rahmsauce, dazu Mozzarella.

144 Pizza Prosciutto e Funghi 25.50
Prosciutto, frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

145 Pizza Rucola 25.00
Rucola und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

146 Pizza Salame 23.50
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

147 Pizza Tonno 23.50
Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

148 Pizza Tropicale 25.50
Prosciutto und frische Ananas auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

149 Pizza Verdure 25.00
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

151 Vegane Pizza Verdure Vegan 23.50
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und veganem Mozzarella.

152 Vegane Pizza Margherita Vegan 21.50
Hausgemachte Tomatensauce und veganer Mozzarella auf unserem täglich frisch hergestellten Pizzateig. Für unseren Pizzateig verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl.

153 Vegane Pizza Funghi Vegan 23.50
Hausgemachte Tomatensauce und veganes Mozzarella auf unserem täglich frisch hergestellten Pizzateig. Verfeinert mit frischen Champignons. Für unseren Pizzateig verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl.

154 Wunschkpizza Vegan 16.50
Let's talk VEGAN! Stell Dir Deine vegane Wunschkpizza zusammen. Füge der veganen Pizza-Basis aus hausgemachtem Pizzateig und aromatischer Tomatensauce, einfach verschiedene Extras ganz nach Deinem Geschmack hinzu

155 Wunsch-Pizza 19.00
Stell Dir Deine Wunschkpizza zusammen. Füge unserer Pizza Margherita aus hausgemachtem Pizzateig, aromatischer Tomatensauce und Mozzarella, einfach verschiedene Extras ganz nach Deinem Geschmack hinzu. Lust auf etwas Neues? Wähle anstatt der Tomatensauce u

156 Wunsch-Calzone	19.00	180 Ravioli con Carne	26.00
Stell Dir Deine Wunsch-Calzone zusammen. Füge der Calzone-Basis aus hausgemachtem Pizzateig, aromatischer Tomatensauce und Mozzarella einfach verschiedene Extras ganz nach Deinem Geschmack hinzu. Lust auf etwas Neues? Wähle anstatt der Tomatensauce unser		Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung vom Rind und Schwein in unserer aromatischen Tomatensauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!	
PASTA			
166 Pasta Aglio e Olio	19.50	181 Ravioli con Ricotta e Rucola	26.00
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!	
167 Pasta Filetto di Manzo con Vino Rosso	28.50	182 Pasta Thaitaly	25.00
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		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. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extr	
168 Pasta Filetto di Manzo e Rucola	28.50	183 Pasta Crema di Avacado	20.50
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons auf Wunsch mit Weisswein abgelöscht, dazu Rucola. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachte Avocado-Creme mit basilikum, frischer Limette, Rucola und Paprika	
169 Pasta all'Arrabbiata	20.50	184 Pasta Caprese	20.50
Scharfe hausgemachte Tomatensauce mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch und Zwiebeln. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Mit Mozzarella-Kugeln, Cherrytomaten, Pesto Rosso, Pinienkernen, Basilikum und Grana Padano D.O.P	
170 Pasta Bolognese	25.00	185 Lasagne con Ricotta e Spinaci	19.50
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und hausgemachte Tomatensauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachte Lasagne mit Spinat-Ricotta-Füllung, cremiger Béchamelsauce, aromatischem Grana Padano D.O.P. und knuspriger Mozzarellakruste	
171 Pasta Carbonara	25.00	RISOTTO	
Speck* und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		194 Risotto al Limone e Spinaci	19.50
172 Pasta Crema di Funghi	25.00	Carnaroli Risotto mit Zwiebeln, Zucchini und Karotten. Mit Weisswein abgelöscht und ergänzt mit Spinat. Verfeinert mit Gemüsebouillon und Grana Padano D.O.P.	
Frische Austernpilze und Champignons, mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		DOLCI	
173 Pasta Gamberi	28.00	204 Cheesecake	6.00
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Cremiger, selbstgebackener Käsekuchen mit einem Hauch Zitrone.	
174 Pasta Gamberi e Spinaci	28.50	205 Death by Chocolate	7.00
Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und Grana Padano D.O.P., dazu frischer Baby-Blattspinat und Cherrytomaten. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachter bittersüßer Schokoladenkuchen.	
175 Pasta Pesto Basilico	21.50	206 Firenzini	3.00
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachte Florentiner veredelt mit Schweizer Grand Cru Schokolade.	
176 Pasta Pesto Rosso	21.50	207 Panna Cotta	7.50
Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in hausgemachtem Tomaten-Pesto, dazu Grana Padano D.O.P. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemacht, mit fruchtiger Erdbeersauce.	
177 Pasta Pomodoro	19.50	208 Tiramisù	8.00
Mit aromatischer hausgemachter Tomatensauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits.	
178 Pasta Ratatouille	25.00	SOFTDRINKS	
Frische Artischocken, Auberginen, Zucchini und Paprika in unserer hausgemachter Tomatensauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		301 Acqua Panna	5.00
179 Pasta Tacchino Picante	27.00	Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure.	
Zarte Truthahnbrust, Pak Choi und Paprika in einer hausgemachten Orangen-Chili-Sauce. Wählen Sie EINE der hausgemachten Pastasorten nach Ihrem Geschmack sowie Extras nach belieben!		302 San Pellegrino	5.00
		San Pellegrino Mineralwasser perlend.	
		303 Coca-Cola	5.00
		Coca-Cola, koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk.	
		304 Coca-Cola Zero	5.00
		Coca-Cola Zero, zuckerfreies und koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk	
		305 Vapiano Ice Tea Unsweetened Ginger	7.70
		Vapiano Ice Tea Black Tea & Lemon zuckerfrei Für den zuckerfreien Eistee wird der Geschmack hochwertiger, schwarzer Teesorten mit dem von Hagebutten- und Hibiskusblüten kombiniert und durch eine feine Zitrusnote abgerundet. "	
		306 Vapiano Ice Tea Pomegranate	7.70
		Vapiano Ice Tea Pomegranate Der Red Tea Pomegranate mit feinstem Rooibos Tee aus Afrika erhält seine spritzige Süsse durch Granatapfelsaft. "	
		307 Vapiano Ice Tea Elderflower Mint	7.70
		Vapiano Ice Tea Elderflower Mint Der edle weisse Tee im White Tea Elderflower verbindet sich subtil mit der Holunderblüte und leichtem Minz-Aroma - ein Ice Tea für ganz feine Gaumen! "	

816 Vapiano Zuerich - Pasta, Italienisch, Pizza/Italienisch, Salate + Suppen, Vegetarisch

308 Vapiano Ice Tea Peach Vanilla	7.70	355 Averna Amaro 0,7l	32.00
Vapiano Ice Tea Peach Vanilla Im Black Tea Peach Vanilla vereinen sich die herben Schwarztee-Aromen perfekt mit der Note von Pfirsich und Vanille. "		Der bitter-süsse Geschmack mit Aromen von Orange, Lakritz, Myrte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Salbei, wird aus 60 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Fruchtschalen (u.a. Granatapfel, Zitrone, Orange) durch Infusion in Neutralalkohol hergestellt. Details:	
WEIN			
318 Alaya Tierra, DO 0,75l	55.00	356 Disaronno Originale Amaretto 0,7l	34.00
Bodegas Atalaya, Almansa, Spanien, 2016. Intensives Kirschtrot mit einigen roten Tönen. Im Gaumen sehr kräftig und recht opulent, warme Aromen, viel Frucht, sehr geschmeidig.		Frische Mandeln, echte Vanille aus Madagaskar und karamellisierter Zucker ergeben das klassische, süsse Marzipanaroma. Details: alc. 25% vol.	
319 Bollicina, DOC 0,75l	22.00	357 Belvedere Vodka 0,7l	66.00
Prosecco Spumante di Veneto, Italien. Ein Hauch Blütenaromen sowie dezente Fruchtaromen können notiert werden. Im Gaumen frisch, elegant, sehr schön balanciert, mit feinerperliger und cremiger Kohlensäure.		Dieser polnische Wodka wird ausschliesslich aus Dankowskie Gold-Roggen destilliert. Samtig mit milder Süsse von Roggen und Vanille, abgerundet mit den erfrischenden Aromen von Zitrone. Details: alc. 40% vol.	
320 Primitivo Centurio Minor, DOC-MO 0,75l	35.00	358 Fernet Branca 0,7l	35.00
Centurio, Apulien, Italien, 2017. Edles und offenes Bouquet mit floralen Noten, Mandeln und feinem Schmelz. Feine Nuancen von getrockneten Früchten.		Typisch, würziger Geschmack nach Kräutern und bitter-süßsen Aromen aus Kamille, Rhabarber, Zimt, Lindenblüten, Iris, Myrrhe und Safran. Details: alc. 40% vol.	
321 Terra do Zambujeiro 0,75l	44.00	359 Hendricks Gin 0,7l	35.00
Quinta do Zambujeiro, Alentejo, Portugal, 2014/2015. Betörend, erinnert an Blütenduft, rote Früchte, Orangen, Schwarztee und Zedernholz.		Wunderbar markant und erfrischend mit Rosennoten, die sich hervorragend mit erdigem Wacholder und weichen Aromen von Koriander, Gurkenextrakten und Zitruschalen mischen. Details: alc. 41,4% vol.	
322 LAURENT-PERRIER La Cuvee Brut 0,75l	110.00	360 Hennessy Cognac 0,7l	55.00
Champagne AOC - Champagne, Frankreich. Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. "La Cuvée" ist ein feiner, frischer Champagner, der lange in unseren Kellern heran reift. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und		In leicht getoasteten Fässern entfaltet sich das raffinierte Bouquet aus feinen Noten von Zitrusfrüchten, Honig, Gewürzen und Eichenholz. Details: alc. 40% vol.	
323 LAURENT-PERRIER Cuvee Rose Brut 0,75l	154.00	361 Jack Daniels Whisky 0,7l	38.50
Der Laurent Perrier Rosé wurde bekannt durch sein ausdrucksvolles Bouquet. Es ist das Ergebnis ausgeprägter Bemühungen um die Bewahrung der Trauben und des besonderen Aromas roter Früchte, das sowohl natürlich als auch erfrischend wirkt		Das warm-würzige Aroma erinnert an Karamell, Rosinen, Zimt, dunkle Schokolade und wird mit rauchigen Noten von Eichenholz und Harz abgerundet. Details: alc. 40% vol.	
324 Grüner Veltliner, Zantho 0,75l	25.00	362 Nonino Grappa Chardonnay 0,7l	39.00
		Eine elegante und aromatische Kreation die an frisches Brot und Blätterteig erinnert. Würzig-erdige Noten von Schokolade, Vanilletönen und frischen Mandeln rundes das Bouquet ab. Details: alc. 41% vol.	
325 Gewürztraminer, Leon Beyer 0,75l	32.00	363 Pernod Anis 0,7l	35.50
		Die klassische Note von Sternanis, ergibt zusammen mit dem würzigen Geschmack der geheime Kombination aus feinsten Kräuter, das unverwechselbare Aroma. Details: alc. 40% vol.	
326 Sauvignon Blanc Les deux Tours 0,75l	27.00	364 Ramazzotti 0,7l	32.00
		Der bitter-süssliche Kräuter-Geschmack ergibt sich aus der raffinierten Rezeptur die sich aus 33 verschiedenen Kräutern, wie Sternanis, Ingwer und Enzianwurzel, zusammensetzt. Details: alc. 30% vol.	
327 Chardonnay, CaBolani 0,75l	23.00	365 Sambuca Molinari 0,7l	35.50
		Ein Destillat aus Sternanis, abgerundet mit starken Kaffeenoten und aromatischen Gewürzen, die der Geheimrezeptur der Familie Molinari unterliegen. Details: alc. 40% vol.	
328 Mandia Vell Blanco 0,75l	31.00		
329 Tabula Rasa 0,75l	42.00		
330 Vermentino Is Argiolas 0,75l	29.00		
331 Chardonnay Cuvaison 0,75l	44.00		
332 Verdejo Basa 0,75l	24.00		
333 Moscato dAsti 0,75l	26.00		
334 Humagne Rouge 0,75l	37.50		
335 Barbera Litina 0,75l	27.50		
336 Roma Rosso 0,75l	26.00		
337 Stuopore Bolgheri 0,75l	31.00		
338 Barahonda Organic 0,75l	20.00		
339 Mas Mallola 0,75l	38.00		
340 Preludio 0,75l	44.00		
341 La Croisade Reserve 0,75l	21.00		
342 Chateau Batailley 0,75l	62.00		
343 Redmont, Markowitsch 0,75l	33.50		
344 Maison Mirabeau Etoile 0,75l	36.00		

SPIRITS

354 Amaro Montenegro Liquore Italiano 0,7l	35.00
Der Kräuterlikör wird mit mehr als 40 verschiedenen Kräutern aromatisiert. Das angenehm süss, herb-würzige Aroma ergibt sich unter anderem aus der Verwendung von Zitrusfrüchte, Zimt, Muskat, Nelken, Koriandersamen, Majoran, und Oregano. Details: alc. 23%	