

Food in love

ENTDECKE DIE SINNLICHE KUNST DES FOOD PAIRINGS

INSALATA GIOIA **Thunfisch-Radieschen ♥ Gurke-grüner Apfel**

Das Dream-Couple Gurke und Apfel macht gemeinsame Sache mit Radieschen und Thunfisch: Fruchtig grüner Apfel, Radieschen und Gurke in Balsamico-Dressing auf Romanasalat. Dazu rosa Thunfischfiletstreifen und Wasabicreme, verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

INSALATA PIACERE **Traube-Olive ♥ Garnelen-Feta**

Gaumenliebe auf den ersten Biss! Das Date von Traube und Olive ist eine runde Sache. Garnelen und Feta gesellen sich dazu. Bulgur mit weißen Trauben, schwarzen Oliven und Feta in einem Rotwein-Balsamico-Dressing auf Rucola. Gebratene Garnelen runden das Gericht ab. Probier's auch mal mit Grillgemüse statt Garnelen – köstlich!

PASTA AMORE **Thunfisch-Pak Choi ♥ Ingwer-grüner Apfel**

Crazy in love: Thunfisch und Pak-Choi geraten mit Ingwer und grünem Apfel in Versuchung. Pasta mit gebratenem Pak Choi und Ingwer, abgelöscht mit Weißwein und Sojasauce. Dazu frischer grüner Apfel und rosa Thunfischfiletstreifen, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Limette.

PASTA CURIOSITA **Roquefort-Feige ♥ Kaffee-Orange**

Knisterndes Rendezvous von Roquefort-Feige und Kaffee-Orange: Pasta mit gerösteten Mandeln in einer cremigen Sauce aus einer Kaffee-Orangen-Butter, Obers und Roquefort. Dazu Feigen und Basilikum.

RISOTTO PASSIONE **Garnelen-Maracuja ♥ weiße Schokolade-Sternanis**

Risotto-Romanze: Garnele liebäugelt mit Maracuja, weiße Schokolade flirtet mit Sternanis! Unser Risotto mit gebratenen Garnelen, gerösteten Mandeln und Karotten-Julienne in einer Sauce aus Obers, Weißwein, Maracuja, weißer Schokolade, Sternanis und Mozzarella. Verfeinert mit Limette und Koriander.

PIZZA FELICITA **Bohnen-Chorizo ♥ Majoran-Erdäpfel**






It's a match: Weiße Bohne und Chorizo mit Erdäpfeln und Majoran! Ein Geschmacksvolltreffer. Pizza mit Erdäpfeln, weißen Bohnen, Chorizo und Mozzarella, verfeinert mit Majoran. Wir empfehlen dazu Knoblauch und Chili.

DOLCI ATTRAZIONE **Avocado-Limette ♥ Espresso-Joghurt**

Happy End: Avocado küsst Limette, während Espresso mit Joghurt anbändelt: Schichten aus köstlichem Avocado-Kuchen und Espresso-Joghurtcreme, verfeinert mit einem Limetten-Zuckerguss und Minze.

ERDÄPFELSUPPE

Eine herzhaft-cremige Erdäpfelsuppe mit Frühlingszwiebeln und Oregano. Auf Wunsch mit Croûtons oder knusprigen Speckwürfeln.

 Ganz vegan, ganz schön gut.  Wenn's vegetarisch sein soll.  Können wir für dich glutenfrei zubereiten. Bitte sag bei der Bestellung unserem Vapianist Bescheid.  Ein laktosefreier Genuss.  Glutenfreie Pasta oder Pizza? Gegen einen Aufpreis bereiten wir dein Lieblingsgericht mit unseren glutenfreien Zutaten zu.

VAPIANO

Eine Übersicht über alle Allergene ist an der Kassa, der Bar und im Aushang einsehbar.
Alle Preise in €, inklusive MwSt. und Gebühren. AT019