

# VAPIANO

Vita Toscana

## PLATOS FUERTES

### Milanese di carne \$289

Deliciosa milanese de res (200gr) acompañada de papás a las finas hierbas y ensalada mista, elige como se te antoja probarla.

- **D'Vito (470gr)**

2 huevos estrellados sobre una cama de jamón de pavo (40 gr).

- **Toscana (460gr)**

La preparación tradicional, exponencia su sabor al agregarle aceite de oliva y limón amarillo.

- **Siciliana (470gr)**

Bañada en una salsa tradicional siciliana de aceitunas, pomodoro y tomate cherry.

### Cotoletta di Pollo \$269

Jugosa pechuga de pollo (200gr), bañadas con la salsa que mas se te antoje gratinadas con queso mozzarella (50g) ¿cómo prefieres probarla?.

- **Napolitana (450gr)**

Salsa a base de pomodoro y especias, acompañada de pasta Aglio e Olio y ensalada mista.

- **Chipotle (380gr)**

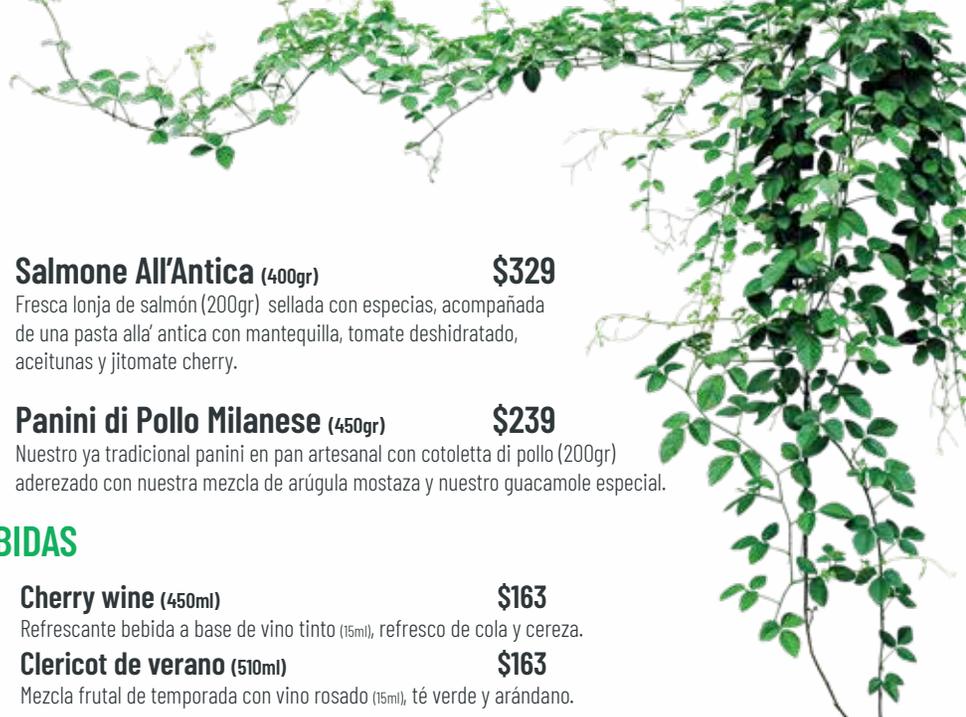
Salsa cremosa a base de chile chipotle, acompañada de pasta Aglio e Olio y ensalada mista.

- **Poblana (360gr)**

Salsa verde con crema y chile poblano, acompañada de pasta Pomodoro y ensalada mista.

### Pollo alla Griglia (400gr) \$269

Pechuga de pollo (200gr) a la parrilla, bañada en salsa cremosa de hongos con pasta al burro y portobello horneado



### Salmone All'Antica (400gr) \$329

Fresca lonja de salmón (200gr) sellada con especias, acompañada de una pasta alla' antica con mantequilla, tomate deshidratado, aceitunas y jitomate cherry.

### Panini di Pollo Milanese (450gr) \$239

Nuestro ya tradicional panini en pan artesanal con cotoletta di pollo (200gr) aderezado con nuestra mezcla de arúgula mostaza y nuestro guacamole especial.

## BEBIDAS

### Cherry wine (450ml) \$163

Refrescante bebida a base de vino tinto (15ml), refresco de cola y cereza.

### Clericot de verano (510ml) \$163

Mezcla frutal de temporada con vino rosado (15ml), té verde y arándano.

### Martini pie de limón (210ml) \$163

¡El postre más refrescante en una bebida! Gin (45ml), limón amarillo y leche deslactosada.

### Martini tiramisu (210ml) \$163

Para un toque dulce, preparamos tu postre favorito en una bebida, Pernod (7ml), Grappa (15ml), Amaretto (15ml), espresso y leche deslactosada.

### Lemongrass gin (450ml) \$163

Refrescate combinación de Gin (45ml), limón amarillo y el toque especial Te de limón.

### Be Brave\* (510ml) \$163

Un trago único, pimiento amarillo, cizano dry, whisky, jugo de piña y limón.

### Virgin clericot (450ml) \$73

Nuestra bebida de verano, té verde, refresco de limón y coctel de frutas.

### Coffee Tonic (450ml) \$73

La mejor manera de tomar un café frío, espresso, agua tónica, limón y un toque dulce.



# La Tua Creazione

¡Vive la experiencia de cocinarla con tu chef!

Comencemos a preparar tu pasta perfecta. ¿Qué prefieres pasta larga o corta?

## PASTA CORTA



FUSILLI



FUSILLI INTEGRAL



LINGUINI



SPAGUETTI



CAMPANELLE



CONCHIGLIE



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE



Es hora de bañar tu pasta, elige tu salsa preferida:

## SALSAS

Pesto

Salsa cremosa

Salsa rosa

Aglío olio

Pomodoro

Burro



Es momento de escoger con que acompañaremos tu pasta, elige 1 proteína.

## PROTEÍNA

Camarón (70gr)  
Filetto Di Salmore (70gr)  
Filetto Di Res (70gr)  
Pechuga Di Pollo (90gr)  
Pollo Horneado (100gr)



Agreguemos 1 queso que eleve el sabor de tu pasta.

## QUESOS

Queso Di Cabra (30gr)  
Queso Gouda (20gr)  
Queso Provolone (20gr)  
Queso Gorgonzola (40gr)  
Queso Parmesano (10gr)



Ya casi llegamos al final, escoge 2 vegetales que acompañen tu pasta.

## VEGETALES

Aceitunas Negras (30gr)  
Cebolla morada (3aros)  
Alcachofa (80gr)  
Alcaparras (5gr)  
Calabaza asada (40gr)  
Zanahoria (20gr)  
Brócoli (40gr)  
Jitomate cherry (40gr)  
Mezcla de hongos (40gr)  
Champiñón (40gr)  
Elote (30gr)  
Arugula (10gr)  
Cebollín (5gr)  
Espinaca (20gr)  
Mezcla de pimientos (10gr)  
Papa cambray (90gr)

El toque final, elige el aroma que le de ese toque especial a tu pasta.

## AROMA

Ajo  
Albahaca  
Pimienta  
Romero



¡Listo! Prepárala con tu chef y disfrútala.  
¿Cómo la llamarás?

\$269

VAPIANO  
Vita Toscana