

FOR NATURAL FOOD LOVERS

that's

VAPORE

Ravioli artigianali, Vaporiere,
Planet salads



**SCARICA
L'APP**



Ricevi **5€**
**DI WELCOME
BONUS!**



Su ogni acquisto
hai **IL 20%**
DI CASHBACK



PRE-ORDINA
e dimentica la fila!



CONSULTA I MENÙ



**PLANT
BASED**



**GLUTEN
FREE**

I RAVIOLI ARTIGIANALI



SUPER FAME?
AGGIUNGI 4 RAVIOLI A SOLI 3,9€!

I SARDI

Ravioli di patate, zafferano e pecorino sardo con impasto allo zafferano, pomodorini al basilico, salsa ai funghi

12,9 **BIG +3,9€**

BEST
SELLER

I BOLOGNESI

Ravioli con ragù di manzo alla bolognese con impasto classico, serviti con olio EVO e scaglie di Grana Lodigiano

14,9 **BIG +3,9€**

I VEGANI

Ravioli di verdure grigliate con impasto agli spinaci, serviti con maionese vegana e mandorle

12,9 **BIG +3,9€**

GAMBERI SPICY

Ravioli di gamberi e zucchine con impasto alla barbabietola, serviti con salsa spicy e granella di pistacchi

14,9 **BIG +3,9€**

I ROMANI

Ravioli con guanciale di Cinta Senese, pecorino, parmigiano, pepe in grani, tuorlo d'uovo, olio EVO e scaglie di Grana Lodigiano

13,9 **BIG +3,9€**

TORTELLI GLUTEN FREE CON ZUCCA

Salsa di mele senapata,
nocciole tostate
12,9 **BIG +3,9€**

TORTELLI GLUTEN FREE CON RICOTTA E SPINACI

Salsa ai funghi, scaglie
di Grana Lodigiano
12,9 **BIG +3,9€**

*I tortelli "inclusivi" preparati artigianalmente
per i nostri clienti intolleranti al glutine*

 plant based

 senza lattosio

 glutenfree ma
con possibile
contaminazione

I VEGANI

I ROMANI



I BOLOGNESI

**GAMBERI
SPICY**

I SARDI

COMBO

ALL IN
2 RAVIOLI PER TIPO
(TOTALE 10) 19,9

JACKPOT
10 RAVIOLI, 4 TORTELLI
GLUTEN FREE
(TOTALE 14) 24,9

LE VAPORIERE



GAMBERI AGLI AGRUMI

Gamberi agli agrumi, riso venere, zucchine alla menta, cavolfiore bianco curcuma e timo, edamame, citronette al mandarino di Sicilia
13,9

POLLO AI FUNGHI

Filetto di pollo al rosmarino, riso integrale, riso venere, carote al prezzemolo, patate e spinaci, Rebelz, salsa ai funghi
13,9

BOCCONCINI SPICY

Lonza di maiale all'orientale, cous cous, zucca piccante, broccoli lime e zenzero, cipolla caramellata, salsa di mele senapata, semi misti
13,9

POLPETTE ALLA CACCIATORA

Polpette vegane **BEYOND MEAT** 
hummus di ceci, cous cous, rebel rice, avocado, pomodorini al basilico, mandorle
13,9



POLPO INVERNALE

Polpo in insalata, riso venere, cous cous, feta, edamame, pomodorini al basilico, salsa yogurt
14,9

PEST'OVO

Uovo sodo, riso integrale, riso venere, cavolfiore bianco curcuma e timo, broccoli lime e zenzero, carote al prezzemolo, patate e spinaci, Pestoo 
12,9



Rebel rice:
+100% proteine
+ 300% fibre
*rispetto al
riso bianco

PREFERISCI CREARE IL TUO PIATTO?
DOVRAI ASPETTARE SOLO QUALCHE MINUTO IN PIÙ!



PROTEINE

- Filetto di pollo al rosmarino
- Lonza di maiale all'orientale
- Uovo sodo • Polpo in insalata (+0,9)
- Gamberi agli agrumi • Tofu affumicato
- Polpette vegane **BEYOND MEAT**  con funghi e verdure (+0,9)
- Salmone marinato

CEREALI

- Cous cous • Riso Venere
- Riso Integrale
- Rebel Rice (+0,5)

SCEGLI

1 proteina
2 cereali
2 topping
1 dressing
1 crunchy
12,9



TOPPING

- Zucchine alla menta
- Hummus di ceci
- Carote al prezzemolo
- Patate e spinaci
- Zucca piccante
- Edamame (+0,3)
- Cavolfiore bianco con curcuma e timo
- Broccoli zenzero e lime
- Pomodorini al basilico
- Cipolle caramellate
- Feta (+0,3)
- Olive taggiasche (+0,3)
- Avocado (+0,3)

CRUNCHY

- Semi misti • Pistacchi in granella (+0,5)
- Crostini di pane • Rebelz al rosmarino
- Nocciole tostate • Anacardi tostatati • Mandorle
- Scaglie di grana Lodigiano (+0,3)
- Nachos alla barbabietola

DRESSING

- Salsa yogurt • Salsa di soia • Salsa teriyaki
- Salsa spicy • Salsa di mele senapata (+0,3)
- Citronette al mandarino di Sicilia (+0,3)
- Maionese vegana • Olio EVO
- Salsa ai funghi (+0,3) • Vinagrette balsamica
- Pestoooh (+0,5) Planet Farms  prodotto con basilico coltivato con agricoltura verticale

LE PLANETS SALADS



**BIG: FAI IL CARICO DI ENERGIE!
AGGIUNGI SOLO 1€ E RADDOPPIA I TOPPING**

INSALATA DI GAMBERI 🍤

Misticanza, gamberi agli agrumi,
pomodorini al basilico, olive
taggiasche, zucchine alla menta,
citronette al mandarino di Sicilia,
Rebelz al rosmarino

13,9 **BIG +1€**

INSALATA ORIENTALE 🍱

Misticanza, lonza di maiale
all'orientale, uovo sodo, broccoli lime
e zenzero, carote al prezzemolo,
cipolla caramellata, patate e spinaci,
salsa di mele senapata, anacardi

12,9 **BIG +1€**



PLANET SALAD 🌱

Lattughino Planet Farms 🌱
tofu affumicato, hummus di ceci,
cavolfiore bianco curcuma e timo,
zucchine alla menta, zucca
piccante, vinagrette balsamica,
maionese vegana, nocciole tostate

13,9 **BIG +1€**

VERTICAL POLPO 🐙

Lattughino Planet Farms 🌱
polpo in insalata, pomodorini
al basilico, edamame, cavolfiori
curcuma e timo, PestooH,
vinagrette balsamica, mandorle

14,9 **BIG +1€**

POKE 🍱 GAMBERI SPICY

Riso venere, gamberi agli
agrumi, feta, zucchine alla
menta, pomodorini al basilico,
edamame, semi misti
salsa spicy

13,9



Le nostre salads:
- 95% di acqua utilizzata
- 90% di terra utilizzata
- 0% pesticidi"

**PREFERISCI CREARE IL TUO PIATTO?
DOVRAI ASPETTARE SOLO QUALCHE MINUTO IN PIÙ!**



BASI

- Cous cous
- Riso Venere • Riso Integrale
- Rebel Rice* (+0,5) • Misticanza
- Lattughino Planet Farms  (+0,50)

PREMIUM

- Filetto di pollo al rosmarino
- Lonza di maiale all'orientale
- Uovo sodo • Polpo in insalata (+0,9)
- Gamberi agli agrumi • Tofu affumicato
- Polpette vegane **BEYOND MEAT**  funghi e verdure* (+0,9)
- Salmone marinato

SCEGLI



Regular	Large
2 Basi	3 Basi
2 Premium	3 Premium
4 Topping	5 Topping
1 Dressing	2 Dressing
2 Crunchies	3 Crunchies
12,9	14,9

TOPPING

- Zucchine alla menta
- Hummus di ceci
- Carote al prezzemolo
- Patate e spinaci
- Zucca piccante
- Edamame (+0,3)
- Cavolfiore bianco con curcuma e timo
- Broccoli zenzero e lime
- Pomodorini al basilico
- Cipolle caramellate
- Feta (+0,3)
- Olive taggiasche (+0,3)
- Avocado (+0,3)

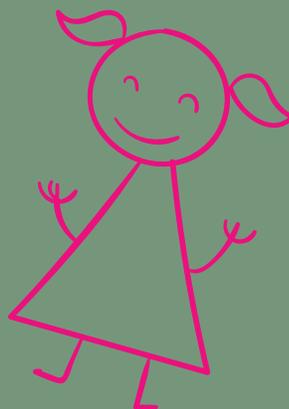
CRUNCHY

- Semi misti • Pistacchi in granella (+0,5)
- Crostini di pane • Rebelz al rosmarino
- Nocciole tostate • Anacardi tostatati • Mandorle
- Scaglie di grana Lodigiano (+0,3)
- Nachos alla barbabietola

DRESSING

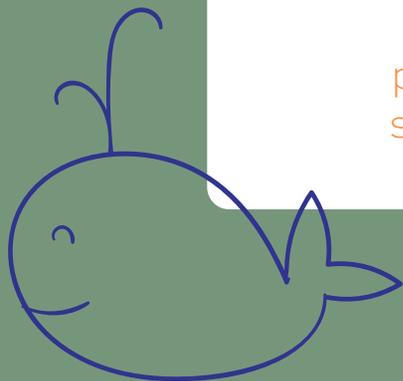
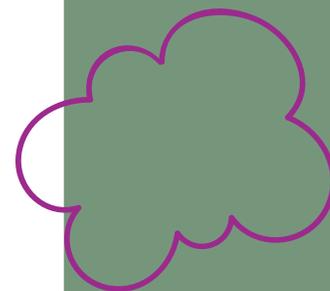
- Salsa yogurt • Salsa di soia • Salsa teriyaki
- Salsa spicy • Salsa di mele senapata (+0,3)
- Citronette al mandarino di Sicilia (+0,3)
- Maionese vegana • Olio EVO
- Salsa ai funghi (+0,3) • Vinagrette balsamica
- Pestoooh (+0,5) Planet Farms  prodotto con basilico coltivato con agricoltura verticale

Ancora fame?
Aggiungi un EXTRA!



Nutrire bene i nostri bimbi
significa nutrire il nostro futuro.

Tutti i nostri piatti,
per i bimbi sotto i 10 anni,
sono a prezzo fisso di 8,9



E per garantire la freschezza dei nostri ingredienti, mantenendone le proprietà nutritive e organolettiche, utilizziamo la tecnologia criogenica di abbattimento della temperatura.

I nostri prodotti possono contenere allergeni: la lista completa degli ingredienti disponibile in cassa e su thatsvapore.com/allergeni

Tutti i prezzi sono riferiti in Euro - Coperto 1,5€

FOR NATURAL FOOD LOVERS

that's

VAPORE

Peccati di gola, drinks
e Dessert



SCARICA
L'APP



Ricevi 5€
DI WELCOME
BONUS!



Su ogni acquisto
hai IL 20%
DI CASHBACK



PRE-ORDINA
e dimentica la fila!



CONSULTA I MENÙ



PLANT
BASED



GLUTEN
FREE

COFFEE & MORE

CAFFÈ CERTIFICATI RAINFOREST



CIOCCOLATA CALDA 3,5

Aggiungi il tuo topping preferito

- Panna montata • Caramello
- Cioccolato +0,5

THAT'S MAROCCHINO

Caffè espresso, cioccolato fondente, crema di latte e cacao in polvere
2,9



CAFFÈ

- Caffè espresso 1
- Decaffeinato 1,3
- Cappuccino 1,5
- Caffè Filtro 1,8
- Orzo /Ginseng 1,3
- Iced coffee 3

Voglia di dolcezza? Arricchisci il tuo break con uno dei nostri bite dolci!

Aggiungi un frollino artigianale cioccolato / limone al tuo ordine +0,5

Mini macaron 1,9
plant based
powered by



LATTE/THE/TISANE

- Latte macchiato 1,9
- Latte matcha 2,9
- Chai latte 2,9
- Thè e tisane 3,5

*Scegli una bevanda vegetale a base di soia o mandorla per il tuo drink!

BEVANDE

- Legend kombucha 4,5
- Chari tea green/mate/red 3,9

Acqua 1,6 / Bibite 3-4 / Natural boom 3,9 /

DA MATTINA...

BRIOCHE SALATA SALMONE E AVOCADO

con dressing allo yogurt e semi misti 4,5

BRIOCHE DOLCI

CROISSANT 1,5
CROISSANT CEREALI 1,5
CROISSANT FARCITO 1,7
CROISSANT VEGANO 2 
PAIN AU CHOCOLAT 2

YOGURT & FRUTTA

YOGURT BIANCO / VEGETALE
con frutta fresca e cereali 4 / 5

Macedonia di frutta 4,9

Coppa di frutti rossi 5,9

OVERNIGHT PORRIDGE

Yogurt vegetale, avena,
latte di soia, banana, cocco,
crema al cioccolato, nocciole 4,5

PANCAKES

Nuova ricetta impasto
alla banana!

DELICATO

Pancake con frutta fresca
e sciroppo d'acero 4,9

GOLOSO

Pancake con crema al
cioccolato e nocciole 4,9

GLUTENFREE

Brownie al cioccolato 2

Frollini albicocca e cacao 1,9

Muffin cacao/limone/frutti di bosco 3,9



CENTRIFUGHE & SMOOTHIES

CENTRIFUGHE 5,9

TOTAL WELLNESS

Ananas, mela, lime, zenzero,
semi di canapa

TOTAL DETOX

Carota, ananas, arancia, lime,
curcuma

VITAMIN POLLEN

→ Mela verde, carota, melagrana,
→ zenzero, limone, polline

ACE POLLEN

Carote, mela verde, arancia,
polline d'api

GREEN TASTY

Cetriolo, finocchi, mela,
ananas e lime

SMOOTHIES 5,9

STRACCIATELLA

Banana, latte di soya, burro di
arachidi, scaglie di cioccolato,
sciroppo d'agave

FRAGOLOSO

Banana, latte di soya,
frutti rossi, sciroppo d'agave, lime

COCCOLOSO

Banana, cacao, latte, yogurt,
cocco, mandorle

SPREMUTE 4

ARANCIA / POMPELMO / MISTA

Bisogno di più **ENERGIA**? Aggiungi le proteine
powered by **foodspring** al tuo natural drink

+1





TIRAMISÙ FATTO IN CASA
 savoiardi, crema di mascarpone,
 caffè e crumble al cacao
 3,9

NATURAL DESSERT

GOLOSAMENTE PLANT BASED

CROSTATA CON LAMPONI

confettura di sambuco
 e lamponi 3,9

CROSTATA CON MARACUJA

confettura di mango
 e maracuja 3,9

TORTA ALLA NOCCIOLA

crumble e lamponi 4,9

PROTEIN BITE 1,9

- choco
- nutlove
- tropical

DATTERISSIMO

con burro di arachidi 1,9



PROTEIN EXPERIENCE

Degustazione di 3 protein bite:

- datteri, mandorle, cacao, cocco rapè, polline
- datteri, ananas disidratato, mandorle, cocco rapè
- datteri, nocciole, uva sultanina, barbietola in polvere

4,9



... A SERA

I NOSTRI VINI 5,9

BOLLE

PROSECCO MILLESIMATO D.O.C.G. *Bortolomiol*

BIANCHI

LUGANA D.O.C. *Colli al lago S. Capuzza*
GEWURTZTRAMINER "J" D.O.C. *Kaltern*

ROSSI

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. *De Stefanis*
VALPOLICELLA CLASS. SUP. D.O.C. *Negrar*

BIRRE 4,9

Ichnusa non filtrata 0,5l
Messina con cristalli di sale 0,5l
Estrella daura glutenfree 0,33l

ARTIGIANALI 5,9

Rossa del brenta 0,33l
(Belgian STRONG ALE 8,1°)
Ambrata, corposa e fruttata

Road runner 0,33l
(AMERICAN IPA 5,8°)
Ambrata chiara e agrumata



CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth
Rosso Cinzano, soda 8,9

NEGRONI

Bitter Campari, Vermouth
Rosso Cinzano, gin 9,9

NEGRONI SBAGLIATO

Bitter Campari, Vermouth
Rosso Cinzano, prosecco 8,9

GIN TONIC

Gin, tonica Fever Tree 8,9

VODKA TONIC

Vodka, tonica Fever Tree 8,9

HUGO

Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda, menta 7,9

APEROL/CAMPARI SPRITZ

Aperol/Campari, prosecco, soda 7,9



TUTTI I NOSTRI COCKTAIL POSSONO
ESSERE RICHIESTI ANALCOLICI

SIGNATURE COCKTAILS*8,9

new VITAMIN VODKA

Mela verde, carota, melagrana,
zenzero, limone, vodka

GIN ACE POLLEN

Carote, mela verde, arancia,
polline d'api, gin

PIRATE WELLNESS

Ananas, mela verde, lime,
zenzero, semi di canapa, rum

CAMPARI DETOX

Ananas, carota, arancia,
lime, curcuma, Campari

VIRGIN HUGO

Menta fresca, sciroppo di
sambuco e Natural Boom
sambuco e limone

powered by



NATURALBOOM
THE 1ST MENTAL DRINK

THAT'S APE

12,9

I drink sono accompagnati da
un delizioso piatto aperitivo
con prodotti accuratamente
selezionati, tra cui focacce
artigianali e chips vegetali



 [MENÙ ENG](#)