



## Vapiano

Bei Vapiano genießt der Gast sämtliche Freiheiten. Mit ihrem Front-Cooking-Konzept begründete die Lifestylemarke eine neue Qualität in der Systemgastronomie. Denn die Vapianisti berücksichtigen persönliche Wünsche und Vorlieben, während sie Pizza und Pasta in der offenen Showküche zubereiten. Der Gast redet nicht nur mit, auch hinterher stehen ihm noch viele Zutaten zur individuellen Verfeinerung bereit: Oliven-, Chili- und Knoblauchöl, Balsamico, Salz- und Pfeffermühlen sowie duftende Kräuter, etwa Basilikum oder Rosmarin. Alle Speisen werden täglich frisch im Restaurant hergestellt – neben den elf verschiedenen Pasta-Sorten (zwei davon aus Vollkorndinkel) die Soßen, das Pesto wie auch Dressings und Dolci, die hausgemachten Desserts. Bezahlt wird unkompliziert am Schluss, eine Chipkarte verbucht den Verzehr. Die moderne Einrichtung mit den langgezogenen Eichenholztischen, Lederhockern, Bar und roter Lounge beruht auf dem Entwurf des Mailänder Architekten und Innendesigners Matteo Thun. Eine zentrale Rolle nimmt dabei der hundertjährige Olivenbaum ein, von dem mediterranes Flair aufs gesamte Restaurant ausstrahlt. *-pat*



**Vapiano**  
 Karlstr. 11  
 76135 Karlsruhe

Tel.: 0721.95 78 84 80  
 Fax: 0721.95 78 84 81

**Öffnungszeiten:**  
 So-Do 10-24 Uhr (warme Küche bis 23 Uhr)  
 Fr+Sa 10-1 Uhr (warme Küche bis 24 Uhr)

karlsruhe1@vapiano.de  
 www.vapiano.de