

APEROL

T E R R A Z Z A



MENÙ



LE RITUEL APEROL SPRITZ

Aperol Spritz est le rituel de la convivialité établi dans la tradition de l'apéritif à la fin des années 20. Créé à Padoue, arrivé à Venise et ensuite, dans le reste du monde, Aperol est devenu un phénomène global, étroitement lié à sa boisson avec une couleur orange iconique. Bienvenue dans la maison du rituel Aperol Spritz: ensemble et avec plaisir!

3 UN TIERS DE PROSECCO

2 UN TIERS D'APEROL

1 UN TRAIT D'EAU GAZEUSE

BAR

APEROL SPRITZ

€ 6,00

APEROL SPRITZ AVEC DEUX CICCETTI

€ 10,00

LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF



CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 6,00

CAMPARI SELTZ € 7,00

AMERICANO € 9,00

NEGRONI € 9,00

NEGRONI SBAGLIATO € 9,00

MILANO - TORINO € 9,00

LA SÉLECTION DE TERRASSE

Demandez à notre équipe

SANS ALCOOL



CRODINO € 5,00

COCKTAIL € 8,00

SOFT DRINK € 4,00

NOS SPÉCIALITÉS



CICCETTI € 3,00

L'accompagnement vénitien à l'apéritif. Recettes traditionnelles en petits amuse-bouches, avec des ingrédients saisonniers

PAIN BRIOCHÉ SALÉ € 8,00

L'inimitable consistance et l'odeur du pain grillé avec avocat, œuf et bacon

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD



POUR QUATRE € 45,00

4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti

ASSIETTE MIXTE € 15,00

Notre sélection de 6 cicchetti

SCHIACCIATA € 14,00

Demandez à notre équipe

FOCACCIA € 8,00

FOCACCIA AU JAMBON CRU € 16,00

MOZZARELLA IN CARROZZA € 10,00

LE CHEF PROPOSE



DES CRÉATIONS AVEC DES INGRÉDIENTS DE SAISON

POUR SUBLIMER VOTRE APÉRITIF € 15,00

Demandez à notre équipe

RESTAURANT

ENTRÉES



CHÈVRE AU FOUR AVEC CHAMPIGNONS CHIODINI, MIEL DE PIN DE MONTAGNE ET CROUTONS DE PAIN GRILLÉ € 15,00

POITRINE DE VEAU À LA NOIX DE COCO, BERGAMOTE ET OLIVES € 16,00

SEICHES À L'ENCRE AVEC MOUSSE DE POMMES DE TERRE € 16,00

CREVETTES FLAMBÉES À LA JOUE DE PORC, POLENTA ET SALADE DE MESCLUN AUTOMNALE € 17,00

PREMIERS PLATS



SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE € 15,00

RAVIOLI MAISON AUX FROMAGES, TROMPETTES DE LA MORT, GIROLLES ET NOISETTES GRILLÉES € 17,00

LASAGNES CROUSTILLANTES AU RAGOÛT DE CANARD AVEC SAUCE AU VIN ROUGE € 16,00

TAGLIATELLES MAISON AU SARRASIN, NOIX DE SAINT-JACQUES, HÛÎTRES ET ARTICHAUTS € 17,00

DEUXIÈMES PLATS



FILET DE BŒUF AVEC POMMES DE TERRE ET GRAINES DE MOUTARDE € 23,00

POISSON DU JOUR € 24,00

TARTE AU POTIRON, FROMAGE BLEU, VINAIGRE BALSAMIQUE ET ROMARIN € 17,00

POULPE RÔTI, CÉLÉRI-RAVE, BBQ MAISON € 23,00

SALADE DE SAISON



TIRAMISÙ € 8,00

ARACHIDES, CAMEL, CHOCOLAT € 8,00

TARTE POMMES ET VANILLE € 8,00

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET RHUBARBE € 8,00

MENU BRUNCH



APEROL SPRITZ, 3 CICCETTI, PAIN BRIOCHÉ SALÉ, DESSERT € 25,00

Disponible uniquement le week-end

Terrazza Aperol suit la procédure du Manuel de Gestion de la Sécurité Alimentaire à travers le Système HACCP aux termes du Reg. CE853/04. Le poisson destiné à être servi cru, peu cuit, fera l'objet d'un traitement préventif en conformité avec les conditions du Reg. EC 853/04. Certaines matières premières peuvent être surgelées et congelées d'origine selon la disponibilité du marché. Le personnel de salle est à votre disposition pour vous fournir toutes les informations sur les produits présentés sur le menu et sur les allergènes, et il est possible de consulter la documentation spécifique à la disposition des consommateurs. TVA et service inclus. Terrazza Aperol s'engage à promouvoir une consommation responsable de boissons alcoolisées.

Options vegan disponibles sur demande

APEROL

T E R R A Z Z A

MERCHANDISING

Suivez la nouvelle collection Aperol entièrement Made in Venétie: Demandez à notre personnel

@terrazzaaperolvinezia
www.terrazza.aperol.com

ENJOY APEROL RESPONSIBLY

LISTE DES ALLERGÈNES

DÉGUSTATION

Biscuits salés. Olives et câpres: CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Biscuits salés Ricotta fumée et graines de courge CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUFS

Amandes: FRUITS À COQUE

Olives

PROPOSITION BAR

Schiacciata avec bacon, champignons et fromage taleggio CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Schiacciata avec radicchio, vinaigre balsamique et noix CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, FRUITS À COQUE

Focaccia au jambon cru: CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Noix mozzarella in carrozza avec une sauce aux anchois et au jambon: CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON, ŒUFS

Pain brioché salé avec avocat, œuf et bacon: CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUFS

PROPOSITIONS DU CHEF

POISSON
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON, LAIT

VIANDE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLÉRI

VÉGÉTARIEN
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

CICCETTI

Boulette d'ossobuco CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLÉRI, LAIT, ŒUF

Tremezzino avec jambon de Prague, au raifort et aux champignons CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF

Focaccia avec saucisson sopressa, champignons chiodini et fromage taleggio CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Polenta et brandade de morue à la crème POISSON, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN*

Mozzarella de bufflonne avec tomates cerises à l'huile et anchois LAIT, POISSON

Poulpe, céleri et piment doux MOLLUSQUES

Panelle avec radicchio au vin rouge et aux câpres CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN*

Tartelette au gorgonzola liquant et figues CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Bombette au potiron et au fromage scamorza LAIT, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN*

*transmission dans la friteuse

ENTRÉES

Chèvre au four avec champignons chiodini, miel de pin de montagne et croustons de pain grillé CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Poitrine de veau à la noix de coco, bergamote et olives

Seiches à l'encre avec mousse de pommes de terre MOLLUSQUES, LAIT

Crevettes flambées à la joue de porc, polenta et salade de mesclun automnale CRUSTACÉS

PREMIERS PLATS

Spaghetti à la sauce tomate CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Ravioli maison aux fromages, trompettes de la mort, girolles et noisettes grillées CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, NOIX

Lasagnes croustillantes au ragoût de canard avec sauce au vin rouge CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, MOLLUSQUES

Tagliatelles maison au sarrasin, noix de Saint-Jacques, huîtres et artichauts CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, MOLLUSQUES

SECONDS PLATS

Filet de bœuf avec pommes de terre et graines de moutarde MOUTARDE

Poisson du jour

Tarte au potiron, fromage bleu, vinaigre balsamique et romarin LAIT, ŒUF

Poulpe rôti, céleri-rave, BBQ maison MOLLUSQUES, LAIT, CÉLÉRI

DESSERTS

Tiramisù ŒUF, LAIT

Arachides, Caramel, Chocolat ŒUF, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ARACHIDES

Tarte pommes et vanille CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUF

Panna cotta au chocolat blanc et rhubarbe LAIT