

# 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** € 7

**APEROL SPRITZ AVEC DEUX CICCETTI** € 10  
Finger food typiquement vénétien

### LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF

CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 7

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

### LA SÉLECTION DE TERRASSE

Demandez à notre équipe

### SANS ALCOOL

CRODINO € 5

COCKTAIL € 8

SOFT DRINK € 4

### NOS SPÉCIALITÉS

CICCETTI € 3  
L'accompagnement vénétien à l'apéritif. Recettes traditionnelles en petits amuse-bouches, avec des ingrédients saisonniers

PAIN BRIOCHÉ SALÉ € 8  
L'inimitable consistance et l'odeur du pain grillé avec Saumon, fromage rubiola et roquette

### SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

POUR QUATRE € 50  
4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti

ASSIETTE MIXTE € 15  
Notre sélection de 6 cicchetti

SCHIACCIATA € 14  
Demandez à notre équipe

FOCACCIA € 8

FOCACCIA AVEC JAMBON CRU € 16

MOZZARELLA IN CARROZZA € 10

### LE CHEF PROPOSE

DES CRÉATIONS AVEC DES INGRÉDIENTS DE SAISON POUR SUBLIMER VOTRE APÉRITIF € 15  
Demandez à notre équipe

### RESTAURANT

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

### ENTRÉES

SALADE D'ÉPEAUTRE, PETITS POIS, NAVETS ET CORNICHONS À L'AIGRE DOUX € 15

TARTARE DE BŒUF, ASPERGES ET MAYONNAISE À LA TRUFFE € 16

COQUILLE SAINT JACQUES, OIGNONS NOUVEAUX, JOUE DE PORC ET SAUCE AU POIVRON € 17

FRISA AVEC FROMAGE BURRATA, SALADE DE TOMATES, OIGNON À L'AIGRE-DOUX ET BASILIC € 16

### PREMIERS PLATS

SPAGHETTI À LA PULPE DE TOMATE PUMMAROLA € 16

PAPPARDELLE MAISON AVEC THON, CITRON ET ROQUETTE € 18

RAVIOLI MAISON DE RICOTTA ET ÉPINARDS AU BEURRE ET À LA SAUGE € 17

LASAGNES DE BŒUF GRATINÉES € 17

### DEUXIÈMES PLATS

MAQUEREAU, POIREAUX, CHICORÉE ET CAROTTES € 24

ROUGET, TOMATES CERISES, OLIVES ET CRÈME DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE € 25

ENTRECÔTE DE BŒUF AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES AU YAHOURT ET CORNICHONS € 25

AUBERGINES AU FOUR À LA MÉDITERRANÉENNE € 20

SALADE DE SAISON € 12

### DESSERTS

TIRAMISU € 8

CRÈME CARAMEL € 8

TARTELETTE DE RICOTTA ET GLACE AU CHOCOLAT NOIR € 9

SORBET € 7

### MENU BRUNCH

APEROL SPRITZ, 3 CICCETTI, PAIN BRIOCHÉ SALÉ, DESSERT € 25  
Disponible uniquement le week-end

Options vegan disponibles sur demande

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 à l'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.

# APEROL

T E R R A Z Z A

## REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ

Inscrivez-vous pour découvrir nos nouveautés, vous tenir au courant de nos événements et recevoir un cadeau spécial pour votre anniversaire!



@terrazzaaperolvenezia  
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 tomates confites, mozzarella, anchois et origan  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

Schiacciata avec pulpe de tomate Pummarola, mozzarella et basilic  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Focaccia avec jambon cru  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

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

Pain brioché salé avec saumon, fromage rubiola et roquette  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

### PROPOSITIONS DU CHEF

**POISSON**  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, MOLLUSQUES

**VIANDE**  
ŒUFS, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, PEUT CONTENIR DES POISSON

**VÉGÉTARIEN**  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

### CICCETTI

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

Pâté de foie de volailles et figues  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLÉRI, LAIT

Tremezzino avec de la dinde, des courgettes et tartare  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF

Brandade de morue avec polenta et herbes aromatiques  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON

Focaccia complète avec salade de puntarelle et anchois marinés  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON

Jambon de thon fumé avec câpres et olives  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON

Pain et ratatouille de poivrons  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Œuf et asperges  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF

Mozzarella de Bufflonne et pesto de tomates séchées  
LAIT

### ENTRÉES

Salade d'épeautre, petits pois, navets et cornichons à l'aigre-doux  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Tartare de bœuf, asperges et mayonnaise à la truffe  
ŒUF

Coquille Saint Jacques, oignons nouveaux, joue de porc et sauce au poivron  
CRUSTACÉS

Frisa avec fromage burrata, salade de tomates, oignon à l'aigre-doux et basilic  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

### PREMIERS PLATS

Spaghetti à la pulpe de tomate Pummarola  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Pappardelle maison avec thon, citron et roquette  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON, LAIT

Ravioli maison de ricotta et épinards au beurre et à la sauge  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Lasagnes de bœuf gratinées  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

### SECONDS PLATS

Maquereau, poireaux, chicorée et carottes  
POISSON

Rouget, tomates cerises, olives et crème de mozzarella de bufflonne  
POISSON, LAIT

Entrecôte de bœuf avec salade de pommes de terre nouvelles au yahourt et cornichons  
LAIT

Aubergines au four à la méditerranéenne

### DESSERTS

Tiramisu  
LAIT, ŒUF

Crème caramel  
LAIT, ŒUF

Tartelette de ricotta et glace au chocolat noir  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUF

Sorbet

\* transmission dans la friteuse