

APEROL

T E R R A Z Z A



MENÙ



IL RITUALE APEROL SPRITZ

Aperol Spritz è il rituale della convivialità radicato fin dagli anni '20 nella tradizione italiana dell'aperitivo. Creato a Padova, arrivato a Venezia e da lì in tutto il resto del mondo, Aperol è diventato un fenomeno globale, indissolubilmente legato al suo drink dall'iconico colore arancione. Benvenuti nella casa del rituale dell'Aperol Spritz: together we joy!

3 PARTI DI PROSECCO

2 PARTI DI APEROL

1 SPRUZZATA DI SODA

BAR

APEROL SPRITZ

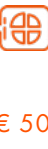
€ 7

APEROL SPRITZ CON 2 CICCETTI

€ 10

Finger food tipico veneziano

I CLASSICI DELL'APERITIVO



CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 7

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

LA SELEZIONE DI TERRAZZA



Chiedi al nostro Staff

ANALCOLICI

CRODINO € 5

COCKTAIL € 8

SOFT DRINK € 4

LE NOSTRE SPECIALITÀ



CICCETTI € 3

L'accompagnamento veneziano all'aperitivo. Ricette tradizionali in piccoli assaggi con ingredienti stagionali

PAN BRIOCHE SALATO € 8

L'inconfondibile consistenza e profumo del pane tostato con salmone, robiola e rucola

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD



FOR FOUR € 50

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti

MIX PLATE € 15

La nostra selezione di 6 cicchetti

SCHIACCIATA € 14

Chiedi al nostro Staff

FOCACCIA € 8

FOCACCIA CON CRUDO € 16

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10

RISTORANTE

Disponibile dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 21:30

PROPONE LO CHEF



CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO € 15

Chiedi al nostro Staff

ANTIPASTI



INSALATA DI FARRO, PISELLI, RAPE E CETRIOLI ALL'AGRO € 15

TARTARE DI MANZO, ASPARAGI E MAYO AL TARTUFO € 16

CAPPASANTA, CIPOLLOTTO, GUANCIALE E SALSA AL PEPPERONE € 17

FRISA CON BURRATA, INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA AGRODOLCE E BASILICO € 16

PRIMI PIATTI



SPAGHETTONI ALLA PUMMAROLA € 16

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON TONNO, LIMONE E RUCOLA € 18

RAVIOLI FATTI IN CASA DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA € 17

LASAGNA DI MANZO GRATINATA € 17

SECONDI PIATTI



SGOMBRO, PORRO, RADICCHIO E CAROTE € 24

TRIGLIA, COULIS DI DATTERINO, OLIVE E CREMA DI BUFALA € 25

CONTROFILETTO DI MANZO CON INSALATA DI PATATE NOVELLE ALLO YOGURT E CETRIOLO € 25

MELANZANA INFORNATA ALLA MEDITERRANEA € 20

INSALATA DI STAGIONE

€ 12

DOLCI



TIRAMISÙ € 8

CREME CARAMEL € 8

TORTA DI RICOTTA E GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE € 9

SORBETTO € 7

BRUNCH MENÙ



APEROL SPRITZ, 3 CICCETTI, PAN BRIOCHES SALATO, DOLCE € 25

Disponibile solo nei weekend

Opzioni vegane disponibili su richiesta

Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE853/04. Il pesce destinato ad essere servito crudo o poco cotto sarà soggetto a un trattamento preventivo in conformità con i requisiti del Reg. (EC) 853/04. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu e agli allergeni, ed è possibile consultare l'apposita documentazione a disposizione dei consumatori. IVA e servizio inclusi. Terrazza Aperol promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.

APEROL

T E R R A Z Z A

JOIN OUR COMMUNITY

Iscriviti per scoprire le novità, restare aggiornato sui nostri eventi e ricevere un regalo speciale per il tuo compleanno!

@terrazzaaperolvenezia
www.terrazza.aperol.com

ENJOY APEROL RESPONSIBLY

LISTA ALLERGENI

FOOD BITES

Biscottini salati Olive e Capperi
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Biscottini salati Ricotta affumicata e semi di zucca
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Mandorle
FRUTTA A GUSCIO

Olive

PROPOSTA BAR

Schiacciata con Pomodoro confit, mozzarella, acciuga e origano
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE

Schiacciata con Pummarola, mozzarella e basilico
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Focaccia con crudo
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

La nostra mozzarella in carrozza con salsa di acciughe e salsa di prosciutto
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE, UOVA

Panbricche con salmone, robiola e rucola
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE

PROPOSTE DELLO CHEF

PESCE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, MOLLUSCHI

CARNE

UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE,
PUÒ CONTENERE TRACCE DI PESCE

VEGETARIANO

LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE

CICCETTI

Polpetta di ossobuco
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE

Paté di fegatini e fichi
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, LATTE

Tremezzino con tacchino, zucchine e salsa tartara
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA

Baccalà mantecato con polenta ed erbe di campo
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE

Focaccia integrale con puntarelle e alici marinate
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE

Prosciutto di tonno affumicato con capperi e olive
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE

Pane e peperonata
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Uova e asparagi
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA

Bufala e pesto di pomodori secchi
LATTE

ANTIPASTI

Insalata di farro, piselli, rape e cetrioli all'agro
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Tartare di manzo, asparagi e mayo al tartufo
UOVA

Cappasanta, cipollotto, guanciale e salsa al peperone
CROSTACEI

Frisa con burrata, insalata di pomodori,
cipolla agrodolce e basilico
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla pummarola
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Pappardelle fatte in casa con tonno, limone e rucola
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE, LATTE

Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci al burro e salvia
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Lasagna di manzo gratinata
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

SECONDI PIATTI

Sgombro, porro, radicchio e carote
PESCE

Triglia, coulis di datterino, olive e crema di bufala
PESCE, LATTE

Controfiletto di manzo con insalata di patate novelle allo yogurt e cetriolo
LATTE

Melanzana infornata alla mediterranea

DOLCI

Tiramisù
UOVA, LATTE

Crema caramel
LATTE, UOVA

Torta di ricotta e gelato al cioccolato fondente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Sorbetto

*contaminazione in friggitrice